



**ROBERT SOWA**, PREZES OGÓLNOPOLSKIEGO STOWARZYSZENIA SZEFÓW KUCHNI I CUKIERNIKÓW

**1. Nalewki**

Cenię sobie Staropolskie Nalewki Karola Majewskiego, mające uznanie na całym świecie jako polski produkt slow food. Często wykorzystuję je w mojej kuchni.

**2. Polskie miody pitne**

Miód pitny sycono już w czasach starożytnych. Jako popularny w Polsce napój

wymienia się go w źródłach średniowiecznych.

**3. Grzyby leśne**

Nigdzie w Europie nie jada się grzybów leśnych tzw. dzikich, za grzyby uznawane są pieczarki. Polacy mogą poszczycić się wspaniałymi borowikami, podgrzybkami, maślakami, które w niezrównany sposób podkreślają smaki potraw.

**4. Dziczyna**

Polacy mają od wieków bardzo rozwinięte tradycje łowiectwa. Dziczyna była pierwszym mięsem, którego skosztował człowiek, i było to mięso surowe... Doskonała do przyrządzania gamy potraw. Jest to mięso delikatne i lekko strawne.



Staropolskie nalewki Karola Majewskiego

**5. Żołądkowa gorzka**

Ta tradycyjna wódka obchodzi w tym roku swoje 60. urodziny.

mowicie różny w zależności od miejsca, w którym powstał. Musi być prawdziwy, wtedy każdy smakosz znajdzie w nim swój aromat. Nasz miód spadziowy z wyczuwalnym aromatem żywicy to jeden z najoryginalniejszych miódów świata. Oddzielnym odkryciem są miody pitne, które w Polsce mają ogromną tradycję. Trochę o nich zapomnieliśmy, tymczasem powinny być naszą wizytówką. Słodki smakowy kieliszek miodu do słonej polskiej bryndzy – idealne zakończenie polskiej eleganckiej kolacji.



Polskie grzyby

**3. Polskie grzyby**

Nie potrafię wskazać jednego grzyba, bo podążamy za nimi sezonowo – zaczynając od czerwcowych kurek, poprzez lipcowe opieńki, rydze, po późne, wykopane spod piachu gąski. Bogactwo najróżniejszych smaków

i zastosowań. Zakończone mistrzowskim suszeniem, potem pierogami i zupą.

**4. Oscypek (z bacówki Wojtka Komperdy szczególnie)**

Nieprzyzwoitą ilość potrafię zjeść, upiec, usmażyć i ugrillować. Ten ser niesie ze sobą posmak dymu, zapach i śmietankowość owczego mleka oraz intensywną słoność. Świetny, polski i niepodrabialny ser!

**5. Chleb polski**

Jestem wierna chlebom z piekarni „Grzybki” H. Cichowscy i z piekarni Lubaszka. W obu tych miejscach znajdują się perełki, m.in.: chleb Karola, chleb biesiadny, chleb chłopski na zakwasie żytnim, turecki z bakaliarni, poligonowy. Jesteśmy mistrzami świata w pieczywie. Za polskością w chlebie tęsknimy, gdy jesteśmy daleko. Lubię chleb lekko klejący, z wyraźną strukturą, lekko słony i jednocześnie odrobinę słodki. Czyste, prawdziwe pieczywo.



**AGATA WOJDA**, SZEFOWA KUCHNI RESTAURACJI OPASŁY TOM, WARSZAWA

**1. Trawa żubrowa**

Legendarne aromatyczne źdźbła rosnące w Puszczy Białowieskiej znajdują zastosowanie w mojej kuchni za-

równy w deserach, jak i daniach mięsnych. Piękę jagnięcinę w trawie żubrowej, do chrzanowej terriny pasuje kwaskowa galaretką z jabłek gotowanych z paskami trawy, a odrobina żubrowki dodana do cytrynowego winegretu tworzy idealną całość. To mój prezent dla kucharzy ze świata. Zjawiskowa rzecz.

**2. Miód (spadziowy i gryczany)**

Dziadek pszczelarz zaraził mnie miłością do miodu. To jeden z największych nośników smaku – tak niesia-



Trawa żubrowa



**SEBASTIAN KRAUZOWICZ**, SZEF KUCHNI HOTELU CROCUS, ZAKOPANE

**1. Oscypek i bryndza** Ze względu na region, w którym się wychowałem, na pierwszym miejscu w mojej kuchni wykorzystywane są prawdziwy oscypek oraz bryndza. Zastosowanie tych serów jest naprawdę ogromne, śmiało mogę je porównać do fenomenu włoskiego sera Pecorino Romano.

**2. Jagnięcina podhalańska**

Z bólem muszę przyznać, że dostępność gotowych elementów – jak comber czy udziec – jest bardzo utrudniona. Niestety, w mojej kuchni przerabianie całego jagnięka o wadze 10 kg na 1 kg schabu nie miałoby sensu. Używam więc jagnięciny nowozelandzkiej, która nie może się równać w smaku i aromacie z naszą lokalną.

**3. Masło**

To produkt, bez którego nie mogłaby chyba istnieć żadna kuchnia. Staram się korzystać z masła swojskie-



Masło