

KRAKOVAN VIISI VARMAA

Krakova on Puolan suosituin turistikaupunki. Keskiaikainen keskusta hivelee silmää, eikä kiehtovista nähtävyyksistä ole pulaa. Kaupungin uudet ravintolat pyyhkivät pölyt perinteisestä keittiöstä.

Krakovassa on riemuittu tämä vuosi komeasta statuksesta Euroopan gastronomisena pääkaupunkina, European Capital of Gastronomic Culture. Kyseinen titteli myönnetään tiukan hakuprosessin jälkeen yhdelle eurooppalaiselle kaupungille vuodeksi. Valinnan tekee European Academy of Gastronomy.

Tittelillä on väliä Krakovalle, joka elää matkailusta ja turisteista. ”Meillä on hyviä reseptejä, hienoja raaka-aineita paikallisilta tuottajilta ja kirsikkana kakussa ystävällinen ja vieraanvarainen palvelu. Olemme vuosia promotoineet krakovalaisen gastronomian puolesta, ja nyt työ palkitaan”, iloitsi Krakovan pormestari **Jacek Majchrowski** valinnan jälkeen.

Vaikka Puolan kulinaarisesti kovimmat ravintolat löytyvät Varsovasta, kuten Michelin-tähditetyt *Atelier Amaro* ja *Senses*, Krakovassa on seurattu eurooppalaisia trendejä. Kaupungista saa juuri nyt kunnianhimoista, kekseliästä, näyttävää ja hyvin kokattua modernia puolalaista ruokaa. Vielä kaksi vuotta sitten titteli ei olisi ollut Krakovalle mahdollinen.

Nuori kokkisukupolvi on hakenut ennakkoluulottomasti oppia ja työkokemusta Euroopan tähtiravintoloista. Moni on jäänyt sille tielleen, mutta niitäkin löytyy, jotka haluavat tehdä uraa Puolassa ja ennen kaikkea Krakovassa, missä ravintoloiden takaa löytyy rahakkaita sijoittajia.

”Ei heitä monta vielä ole, mutta riittävästi kuitenkin tekemään Krakova kiinnostavaksi ruokakaupungiksi”, arvioi kokki ja ravintolakonsultti **Adam**



Makuretken alkku. Bottiglieria 1881:n herne-tarteletti savustetulla vuolukermalla.

Tyyllillä. Pod Baranemissa osataan vanhat hyvät tarjoilutavat.





Monessa mukana. Kokki ja ravintolakonsultti Adam Chrzastowski toimii myös Puolan Bocuse d'Or -joukkueen mentorina.

Chrzastowski, joka tunnetaan myös Puolan Bocuse d'Or -tiimin mentorina.

CHRZASTOWSKI NOUSI parrasvaloihin 2000-luvun lopulla krakovalaisen ravintola *Ancoran* vetäjänä. Chrzastowski oli Krakovassa ensimmäinen, joka aktiivisesti kehitti uutta puolalaista keittiötä ja toimi läheisessä yhteistyössä pientuottajien kanssa. Ancorassa Chrzastowski sai myös tuta, minkä kovin moni kunnianhimoinen kokki saa osakseen tänä päivänäkin: kokilla tavoitteet kulkevat eri suuntaan kuin rahasta kiinnostuneella omistajalla.

”Jätin Ancoran, koska en saanut kehittää sitä eteenpäin. Samoin kävi seuraavassa liharavintolassa *Ed Redissä*, jota vetämään minut värvättiin. Keskityn nykyään ravintolakonsultin töihin, sillä tiedän varsin tarkkaan, mitä ravinto-

loissa pitää tehdä. Krakovassa hyvät ideat kukoistavat, mutta palkkarengin roolissa olevat kokit tulevat ja menevät, ja omistajalta häviää visio. Turistien rahastaminen alkaa kiinnostaa enemmän”, kiteyttää Chrzastowski.

Hän opettaa ravintoloille laatutyön ja pitkäjännitteisyyden merkitystä.

”Yksi kohteistani on uusi ravintola *Fiorentina*. Sen linjaa muutettiin alkuperäisestä Italian kopioinnista kohti uutta puolalaista keittiötä, koska kokilla on siihen intohimoa. Eron huomaa lautasella, kun sydän on kokkaamisessa mukana. Käyn ravintoloiden kanssa kaikki yksityiskohdat läpi, jotta kokonaisuus saadaan kuntoon. Sen jälkeen voidaan olla aidosti kiinnostavia.”

KRAKOVA ON RAVINTOLOILLE kiinnostava kaupunki, sillä siellä toimii useita

isoja ja kansainvälisiä yrityksiä. ”Rahakaita asiakkaita siis riittää, ja se luo pohjaa perustaa näyttäviä ja kokkauksessa kunnianhimoisia ravintoloita. Ravintoloille on tarjolla varsin hyvin myös pätevästi koulutettuja kokkeja”, arvioi Krakovan ravintolakentän läpeensä tunteva **Szymon Gatlik**.

Hän järjestää oman firmansa *Kraków Food Travelin* kautta ruokaelämyksiä matkailijoille. Gatlikin mielestä Krakova ei voi menestyä turistikaupunkina ilman kiinnostavaa ravintolakenttää.

”Halvan viinan ja ruuan ajat ovat ohi. Nykyturistit ovat vaativia. Jos he eivät voi mennä syömään hyvää ruokaa, he eivät palaa Krakovaan. Niin yksinkertaista se on. Siksi valinta Euroopan gastronomiseksi pääkaupungiksi on Krakovalle tärkeä tunnustus. Se nostaa meidät maailman ruokakartalle – vihdoin.”

1 Pod Baranem: Isännän otteella

MIKÄ? Jan Baran avasi vuonna 1997 vanhan kaupungin laitamille kotoisan perheravintola *Pod Baranemin*. Alusta asti ideana on ollut tarjota isännän näkemyksiä Krakovan alueen rikkaasta ruokaperinteestä. Näkemys on vuosi vuodelta vain syventynyt uusien kokkaustekniikoiden myötä. Nykyään talo tarjoaa Krakovan herkullisimman kattauksen puolalaisia perusmakuja. Baran ei kuitenkaan hirttäydy perinteisiin, vaan mukaan heitetään hienovaraisesti vivah-teita eri puolilta Eurooppaa, silloin kun hyvältä tuntuu. Eläkeikää lähestyvä pon-naripäinen Baran tekee edelleen ruokalistat ja opettaa kokkeja kädestä pitäen toteuttamaan ruuat isännän aivoitusten mukaisiksi. Hän on myös innokas hillojen, liköörien ja viinasten tekijä. Niistä pääsee nauttimaan paikan päällä.

MITÄ? Lista on gourmetravintolaksi pitkä, mutta se tuntuu olevan puolalainen tapa, josta halutaan pitää yhä kiinni. Kommunismin aikana ravintolat rehus-telivat mahdollisimman pitkällä ruokalistoilla, vaikka todellisudessa tarjolla oli vain muutamaa vaihtoehtoa. Sellaista pelkoa Pod Baranemissa ei ole. Omat osat löytyvät keitoille, alkupaloilta, kalalle, kasviksille, naudalle, lampaalle, linnuille, possulle, kauriille ja makeille. Talon spesiaalit vielä päälle. Gluteenitomuuskin on hyvin huomioitu, mikä on poikkeuksellista Puolassa. Sillifilee krakovalaisittain tarjoaa mehevän matjesfileen marinoitulla sipulilla. Kateenkorva saa kermaisen käsittelyn briossitaikinaan käärittynä. Puolalainen rustiikki maalaiskeitto zurek on yksi maailman parhaista keitoista. Talon versio on totuttua ohuempi ja elegantti maultaan. Jälkkärinä simpelli omenapannukakku ”äidin tapaan” nostattaa jo tipan silmäkulmaan, tai ehkä se johtuu isännän tyrnilikööristä.

MILJÖÖ? Vanhoja huoneita ei ole läh-detty väkisin modernisoimaan. Vanhan-



Perinteitä. Pod Baranemin marinoitua sillia ja sipulia.



Yllä: Taidetta. Pod Baranemin seinillä on kuuluisan puolalaistaiteilijan Edward Dwurnikin taideteoksia.

Alla: Perheyritys. Jan Baran ja tytär Veronica vastaavat rehtuen puolalaismakujen Pod Baranemista.



aikaisuus on täällä kotonaan. Baran on kerännyt seinille huomattavan määrän puolalaista taidetta. Katseen vangitsee suuri sininen **Edward Dwurnikin** unenomainen maalaus Krakovan taloista. Yhdessä salissa pystyy kessuttelemaan syödessä, mikä tiukkenevien tupakkala-kien aikana on jo harvinaista.

MEININKI? Pod Baranemilla on laaja kantapeikkoverkosto, joka nauttii isännän jutusteleavasta palvelusta ja kotoisista mauista. Maine on vuosien varrella kantanut, turistejakin lappaa ovista tasaista tahtia. Tarjoilijat opastavat mielellään puolalaisten juomien maailmaan, varsinkin viineihin ja oluisiin.

MAKSU? Pod Baranemissa ei tarvitse pihistellä, hinnat ovat maltilliset. Viiden ruokalajin tuhti revittely maksaa rapiat 60 euroa juomineen.

Pod Baranem,
Świętej Gertrudy 21,
podbaranem.com



Tyylikäs. Bottiglieria 1881:n pieni sali tarjoaa myös silmänruokaa.

Vaativaan makuun. Paweł Kras loihtii Bottiglieria 1881:ssä tähtitasson makuelämyksiä.

2 Bottiglieria 1881: Herkullinen harrastus

MIKÄ? Robert Gumuliński on tahkonnut hedelmäbisneksillä zlotyn poikineen. Niitä hän on sijoittanut vuodesta 2013 lähtien ”kulinaariseen harrastukseensa”, ravintola *Bottiglieria 1881:een*. Nimi enteilee Italian makuja, mutta tarjoaa jotain muuta. Nimi selittyy talon rakennusvuodella ja massiivisella viinikellarilla, joka vilisee sommelier **Michał Jancikin** tiimin haalimia laatuviinipulloja ympäri maailmaa. Keittiötä ravintolan perustamisesta asti johtanut **Paweł Kras** marsittaa lautaselle paikallisia raaka-aineita rakastavaa uuden polven puolalaista fine diningia. Ei siis Krakovan mummolan klasikoita, eikä minkään muunkaan maan elämyksiä, vaan kokin omia aivoituksia. Lahjakasta Krasia on yritetty moneen otteeseen maanitella rahakkaisiin ravintolaprojekteihin, mutta vastaus on ollut aina sama: ”Minnekäs minä paratiisista lähtisin?” Gumuliński luottaa suojattiinsa ja antaa tälle vapaat kädet kukoistaa.

MITÄ? Kras pitää ruokalistan lyhyenä: kolme alkua- ja pääruokaa, kaksi makeaa, juustoja. Bottiglieriassa kannattaa heittäytyä kokin armoille kolmen, viiden tai seitsemän lajin maistelumenueissa. Pitkään menuun mahtuu yllätyksiä listan ulkopuolelta. Alkupalasetin kaunis ja kekseliäs hernetarteletti kertoo Krasin hyvästä maku- ja tyylijutusta. Perään yrttisilpussa pyöritettyä grillattua parsaa etikkaisella munaemulsiolla ja raastetulla keltuaisella. Linja pitää loppuun saakka. Viimeisenä tarjoiltu kaurapuuroon miksattu jäätelö maitolastuilla muistuttaa, miten arkisista raaka-aineista revitään ihmeitä irti.

MILJÖÖ? Bottiglieria jakautuu pitkulaiseen klassiseen bistrohenkiseen huoneeseen ja moderniin avokeittiösaliin, jossa on pari pöytää. Holvikellari on omistettu viineille, ja viinihyllysten lomassa voi muutamassa pöydässä syödä. Sisustuksen

hiotut yksityiskohdat kertovat, että pelimerkkejä on ollut riittävästi käytössä.

MEININKI? Illat ovat kuulemma aina loppuunmyytyjä, mutta lounaalla pöydän saa usein ilman varausta. Pöytä avokeittiön kupeesta tarjoaa mahdollisuuden rupertella leppoisan Krasin kanssa mukavia, ja sommelierillakin on aikaa esitellä viinikellarin aarteita.

MAKSU? Viiden lajin maistelumenu maksaa 45 euroa ja viinipaketin kanssa 85 euroa. Krakovalaisittain hintavaa, mutta vastineeksi saa tasoa, joka kelpaa vaativallekin reissukulinaristille.

Bottiglieria 1881,
Bocheńska 5 LU1,
www.1881.com.pl



Selkeää. Parsaa, briossimurua ja munaemulsiota Bottiglieria 1881:ssä.



Vasemmalla: Alkupaala. Fiorentinan kirsikkageelillä päällystetty hanhenmaksa, suolapähkinää ja appelsiinipulveria.

Yllä: Supervodkaa. Carpatian tynnyrikypsytetty vuosikertavodka tarjoillaan ravintola Fiorentinassa näyttävästi.

3 Fiorentina: Italiasta Puolaan

MIKÄ? Krakovan suosion turistikaupunkina näkee kaupungin yltäkylläisessä italialaisravintoloiden tarjonnassa. Kukapa ei italialaisesta ruuasta tykkäisi. Luksushotelli *Balthazarin* yhteydessä toimiva *Fiorentina* aloitti vuonna 2016 idealla tarjota Italian parhaita makuja listan tähtenä hiigrillissä kypsytyn pihvin jötökäle bistecca alla fiorentina. Alun puhdasoppisesta italialaisuudesta keittiö on liukunut moderniin fine diningiin puolalaisilla mausteilla. Keittiöstä vastaava **Robert Koczwar**a on hionut taitojaan Italiassa moneen otteeseen, mutta myös huhkinut maailman parhaaksi ravintolaksi valitussa espanjalaisessa *El Cellerde Can Rocassa*, josta matkaan on tarttunut kikka poikineen.

MITÄ? Fiorentinan ruokalista sekoittaa iloisesti Puolaa ja Italiaa keskenään mutta kokin tapaan. Puhdasoppisia totuuksia Koczwaralta on turha odottaa. Maistelumenü kertoo useassakin

annoksessa, että **Rocan** veljesten visiot ovat tehneet vaikutuksen: tempuista näyttävin on ankanmaksan naamioiminen isoksi hehkuvan punaiseksi kirsikaksi ruskealla appelsiinipölyllä peiteltyllä lautasella. Puolalainen pierogi ei poikkeaa italialaisesta raviolista oikeastaan kuin isommalla koollaan. Koczwaran mainiot villisikatäytteiset pierogit saavat pinnalleen molekyylikeittiöistä tuttua vaahtoa. Kikka puree näemmä vielä Puolassa. Koczwaralla on osaamista aina tähtitasolle asti, mutta se edellyttää rohkeampaa omiin ideoihin luottamista.

MILJÖÖ? Fiorentina ottaa ilon irti vuosisatoja vanhan talon aaltoilevasta tiilikatosta ja uusvanhasta sisustuksesta. Kokonaisuus on rennosti tyylikäs tunnelmatupa. Avokeittiössä voi käydä kurkkaamassa Koczwaran tiimin urakointia ja pieni sisäpiha tarjoaa vehreät puitteet sauhuttelijoille.

MEININKI? Sijainti Grodzka-kadun varrella takaa tasaisen turistivirran. Talon maineikkaat italianpihvit vetävät magneetin lailla liikemiesseurueita iltaa istumaan. Tunnelmaa kohotetaan talon napanderaarteilla. Varsinkin Carpatia-vodkapullon esiin ottaminen puisesta kotelostaan ja viinipipetillä annostelu on mainio ohjelmanumero.

MAKSU? Fine dining ei ole Krakovassa enää halpaa mutta edullista se on silti. Pitkä seitsemän lajin maistelumenü maksaa 62 euroa ja avokätisen juomapaketin kanssa 110 euroa. Bistecca alla fiorentinasta veloitetaan noin 10 euroa sataa grammaa kohti.

Fiorentina,
Grodzka 63,
fiorentina.com.pl

4 Karakter: Yllätyksiä lautasella

MIKÄ? Kazimierzin romuliset juutalaiskorttelit kätkevät Krakovan kiehtovimmat putiikit, kahvilat ja baarit. Ravintoloissakin löytyy. Johtotähtenä keikkuu *Bottiglieria 1881*, mutta kakkoseksi voi heittää kesällä 2016 avatun yksinkertaisten ilojen *Karakterin*, jonka jippona on tarjota bistrohengessä yllätyksiä lautasella. Ruuista vastaava kolmekymppinen **Daniel Myśliwiec** testaa asiakkaiden kisakestävyyttä laittamalla listalle annoksia, joita muualta ei saa, kuten hevosen kateenkorvaa, kiveksiä ja munuaisia. Kokkausrohkeutta Myśliwiec on hankkinut lukuisilla Madridin-matkoilla velipojan luokse. Ennen Karakteria Myśliwiec vastasi viisi vuotta Kazimierzin kesto-suositusta ranskalaisbistro *Szaziasta*, jonka Michelin-opas noteeraa hyvän hintalaadun Bib Gourmandilla. Myśliwiecin tavoite on toistaa tempu Karakterissa. Hän yllyttää asiakkaita maistamaan vailla ennakkoluuloja ruokiaan, jotka eivät rajoja kumarra. Isoäidin ohjeetkin käyvät Myśliwiecille inspiraation lähteeksi.

MITÄ? Kiinnostavuuksia vilisevältä listalta valikoituu hevostartar, joka ei ole mukseltaan kyllä tartarista käy. Heppaa on annoksessa roisina siivuna ankkaliemen ja maukkaan voita tihkuvan perunapyreen kanssa. Nimistä viisi, kokonaisuus osuu ja uppoaa. Rustiikki possusyltty on koristelu värikkäillä vadelmilla ja karhunvatukoilla. Ponzu-marinoitu lohi taas kertoo, että Myśliwieciä kiehtoo nyt Japanin keittiö. Paksun ja harvemmin saatavan ziti-pastan kaverina tarjotaan hevosen kateenkorvaa valkosipulipeston ja savupaprikalla maustettujen leipäkrutonkien kanssa.

MILJÖÖ? Salin ikkunat aukeavat kadulle ja antavat tilaan runsaasti luonnonvaloa. Sisustus ei hienostele millään erityisesti, mutta onnistuu luomaan runsailla esillä olevilla viinipulloilla ja muutamalla taululla hyvän fiiliksen.



Värikästä. Kesän marjat tuovat väriä Karakterin possusylttyyn.

Näkemys. Daniel Myśliwiec etsii unohdettuja perinneherkkuja modernisoitavaksi.



MEININKI? Karakterin kanta-asiakkaita ovat paikalliset Kazimierzissa asuvat nuoret aikuiset. Sana on jo kiirinyt, ja paikalle tullaan kauempaakin varta vasten syömään. Sekaan mahtuu katuja vaelta-via turisteja, jotka päätyvät perille enemmän sattuman kuin tiedon kautta.

MAKSU? Syömällä ei Karakterissa köyhdy: neljän à la cartelta poimitun annoksen loppulasku himpun alle 30 euroa ja lasi aromikasta puolalaista Canva 2013 Dom Bliskowicen punaviiniä 4,50 euroa.

Karakter,
Brzozowa 17, +48 795 818 123

5 Albertina Restaurant & Wine: Taidetta lautaselle

MIKÄ? *Albertina* aukesi kolme vuotta sitten Dominikańska-kadulla taloon, jossa aiemmin toimi ravintola *Ancora*, kaupungin modernin puolalaisen keittiön lipunkantaja. Ancoran tähti himmeni lahjakkaan keittiömestarin **Adam Chrzęstowski** lähdettyä keittiöstä. Perässä lähtivät asiakkaat, ja sitten tulikin lappu luukulle. Nyt yritetään **Grzegorz Ficin** komennossa. Mies on kouliintunut Skotlannissa ja ympäri Krakovaa ykköshotellien keittiöissä. Fic noudattaa omistajien toivetta tarjota ”taidetta lautasella”, siis modernia puolalaista ruokaa, jolla on aina päräyttävä visuaalinen puolensa. Raaka-aineissa suositaan puolalaista, mutta ei karsasteta muitakaan maita. Aulan isoon akvaarioon rahdataan eläviä – ainoana Krakovassa – hummereita ja rapuja maailman meriltä. Fic on intohimoinen metsästäjä, ja listalla riistä on syksyllä hyvin esillä. Ajan henkeen sopivasti Fic pyrkii hyödyntämään kaikki ruhosta. Ruuille on aina mietitty hyvin sopivat viinit, ja talon viinikokoelma onkin sommelierien ilon ja ylpeyden aihe.

MITÄ? ”Taidetta lautasella” -illan avaa näyttävä peuratartar, mutta Fic on innostunut laittamaan sekaan kaikkea turhaa, kuten salamia ja leipää. Hummeriravioli näyttää sekin hyvältä, mutta paljastuu hieman kuivakaksi. Villasian laardiin käärityt villisikaleike kyssäkaalikääröllä taas onnistuu. Taidelupaus toteutuu kunnon jälkiruuassa. Fic taituroi lautaselle koivumetsän tunnelman koivunmahlamoussella, mustikkajäätelöllä, jäkälällä, pähkinöillä ja suklaalla. *Albertina* on oiva paikka tutustua puolalaisiin viineihin, kuohujuomiin ja vodkiin. Rondo- ja Regent-rypäleistä tehty ”7” on sommelierin arvion mukaan Puolan paras punaviini.

MILJÖÖ? Krakovan vanhan kaupungin ravintoloita on vaikea sössiä, sen verran hyvät puitteet vuosisatoja vanhat seinät tarjoavat. *Albertinan* salissa pöytiä ei ole sullottu viereen vaan tilaa jää intiimille seurustelulle. Osa seinistä on kal-



Hyvää. Albertinassa voi luottaa sommelierin ehdotuksiin.



Yllä: Näyttävää. Grzegorz Fic haluaa luoda Albertinassa lautaselle syötävää taidetta.

Alla: Albertinan syötävä koivumetsä. Koivunmahlamousse, suklaata, jäkälää, mustikkajäätelöä ja hasselpähkinää.



kittu valkeaksi, osa jätetty tielle. Takuuvarma yhdistelmä.

MEININKI? Dominikańska-katu on vilkas kulkuväylä vanhaan kaupunkiin, mutta kuulemma haasteena on saada ihmiset pysähtymään ja astumaan sisälle. Aina-kin käyntikerralla sisään on tupsahtanut poikkeuksellisen paljon pohjoismaisia seurueita. Kaikki paitsi Islanti tuntuvat olevan läsnä. Ficin mukaan paikalliset herkkusuut ovat kuitenkin *Albertinan* kantava voima. Tarjoilu on osaavaa, asiakas tuntee olevansa kuningas.

MAKSU? Kahden alkupalan, pääruuan ja jälkiruuan loppulasku on vajaat 60 euroa. Listalla voi revitellä myös hummereilla noin 14 euroa per 100 grammaa sekä ostereilla, joita saa eteensä viisi kappaletta laadusta riippuen 13–16 euron hintaan.

Albertina Restaurant & Wine,
Dominikańska 3,
albertinarestaurant.pl

Digitilaaaja on tiedon ytimessä viikon jokaisena päivänä.

Talouselämän valikoidut Tähtijutut vain tilaajille.



Tilaa lisää tietoa ja ymmärrystä viikon jokaiselle päivälle osoitteesta

talouselama.fi/enemman

Talouselämä
YMMÄRRÄ ENEMMÄN.