



Przed XX wiekiem Szwedzi mieli niewielki dostęp do świeżych produktów. W sezonie – od kwietnia do września – gromadzili zapasy na resztę roku. Dieta w większości szwedzkich domów była dość monotonna: ziemniaki, solone suszone ryby, marynowane warzywa. Dopiero ostatnie stulecie przyniosło zmiany. Dostępność świeżych warzyw, owoców i ziół stała się w kuchni nie tylko warunkiem właściwej diety, ale również źródłem przyjemności. Duży wpływ na zmiany w latach 80. mieli imigranci, którzy otworzyli Szwedów na nowe smaki. A w ostatnim dziesięcioleciu świadomość gastronomiczna osiągnęła

kolejny poziom – kuchnię zainteresowali się młodzi, dla których wcześniej temat gotowania mógłby nie istnieć.

Dziś w Sztokholmie działa ponad 1250 restauracji. Można tu znaleźć wszystko – od świetnej chińskiej, przez współczesną kuchnię japońską, po dobrego falafela. Ale chyba najważniejsze jest to, że coraz więcej szwedzkich szefów kuchni respektuje ekologię i sezonowość oraz wspiera lokalnych wytwórców. W modzie jest tradycja – klopsiki, śledzie, karmelki, kanelbullar, lukrecja. Powstają nowe palarnie kawy, browary, sklepy z lokalnymi produktami. Naprawdę jest z czego wybierać!

1. Gastrologik
2. Strömmingsvagnen Slussen
3. Fabrique
4. Mikkeller
5. Rosendals Trädgård
6. Oaxen Krog and Slip
7. Meatballs for the People
8. Pärkans Konfektyr
9. Drop Coffee Roaster
10. Fjäderholmarna
11. Mälarpaviljongen
12. Winterviken
13. Gro
14. Herr Judit
15. Spirit Museum

ENGLISH VERSION
SEE PAGE 142

SZTOKHOLM

PRZEWODNIK

Tym razem Sztokholm. Zaintrygowała nas wygrana Szwedów w europejskim etapie Bocuse d'Or, najbardziej prestiżowego konkursu kulinarnego na świecie, a także ich wyjątkowa gotowość, by właśnie teraz kłaść nacisk na promowanie swojego kraju przez gastronomię.

Wreszcie dlatego – last but not least – że mieliśmy tam świetną przewodniczkę Oliwię Jeczmyk, fotografkę polskiego pochodzenia. Dała nam kilka ważnych wskazówek, gdzie koniecznie trzeba się wybrać podczas pobytu w Sztokholmie. A ponieważ znamy jej słabość do dobrego jedzenia, bez wahania z nich skorzystaliśmy.

ZIEMNIAK JAK TRUFLA

Jedna z najlepszych obecnie restauracji w Sztokholmie. Prowadzona przez Jacoba Holmströma i Antoniego Bjuhra, którzy lata całe pracowali w renomowanych europejskich lokalach. W końcu wrócili do Szwecji i w samym centrum miasta, w prestiżowym Östermalm, założyli swoje gastronomiczne imperium. Obu panów łączy szacunek do produktu, który – jak podkreślają – jest podstawą ich kulinarnej filozofii. „Ziemniak jest wart tyle samo co trufła. To nie natura decyduje, co jest wartościowe, tylko my sami” – twierdzą zgodnie. Podobno tydzień pracy zaczyna od wizyty na polach Rosendals Trädgård. Karta jest więc jak najbardziej sezonowa i bywa, że zmienia się nawet codziennie. „Wszystko zależy od dostępnych produktów” – piszą w menu. Jedno zdanie – nic więcej, więc trzeba dopytywać kelnera, co trafi na talerze. Na szczęście obsługa, jak przystało na restaurację spod michelinowskiej gwiazdy, jest doskonała – czujna, stale obecna, ale dyskretna. No i świetnie ubrana. W Gastrologik, zamiast nudnej czerni i bieli, kelnerzy noszą niebieskie dżinsowe koszule i brązowe fartuchy. Wnętrze restauracji jest minimalistyczne i nowoczesne. Ma tylko 35 miejsc. Menu degustacyjne to 12 dań. Każde w przemyślonej formie, serwowane z dbałością o detale – do smarowania masła służy nóż z rogu łosia, przepiórcze wędzone jajka – jedną z pierwszych przystawek – dostajemy ułożone na szklanym naczyniu wypełnionym sianem. W menu możecie liczyć też na przegrzanki, ryby, mięso renifera, cielęcinę, buraki czy mocz jabłkowy. A jeśli nie uda się zarezerwować stolika w Gastrologik, zawsze można usiąść w sąsiednim Speceriet. To również lokal należący do Jacoba i Antona, ale znacznie tańszy i dostępny bez rezerwacji.

Gastrologik

Artillerigatan 14, Östermalm | www.gastrologik.se

WAGON ŚLEDZI

Surströmming to ten słynny kiszony śledź, którego Szwedzi uwielbiają, a cudzoziemcy boją się nawet powąchać. Śledź jest w Szwecji serwowany na wiele sposobów, czego przykładem menu Śledziowego Wagonu. Dostaniecie go tu w oliwie na kanapkach, smażonego w hamburgerach albo w picie z ziemniakami i sałatą. Wersji kiszonej co prawda w menu nie widzieliśmy, ale może trzeba zapytać?

Strömmingsvagnen Slussen

Södermalmstorg

KWIATY DO KAWY

Najlepsza kawa w okolicy. Przy okazji piekarnia, w której poza chlebem kupicie trzy gatunki kanelbullar z cynamonem, kardamonem lub cukrem (30 koron) – naszym zdaniem najlepsze w tej części miasta. Miejsce proste, skromne, ciągle wypełnione ludźmi, którzy lubią tu zasiąść z laptopami i popracować. W malutkim lokalu połączonym z kawiarnią działa awangardowa kwaciarnia. Ale podczas naszego letniego pobytu wisiała kartka z informacją od właścicieli, że przepraszają, ale latem imprezują i ich nie ma.

Fabrique

Rosenlundsgatan 28, Södermalm | www.fabrique.se

PIWO Z KIELISZKA

Duński przyczółek na szwedzkiej ziemi. Mikkel Borg jeszcze kilkanaście lat temu był nauczycielem matematyki i fizyki. Szkołę porzucił dla piwa i od kilku lat prowadzi mikrobrowar, w którym eksperymentuje tworząc unikalne ale, ipy, portery, worstery, lambiki. Są tak cenione, że znikają na pniu, zamawiane, zanim zostaną zabutelkowane. Poza trzema barami w Kopenhadze, restauracją i sklepem Mikkel posiada bary w San Francisco, Bangkoku i Sztokholmie właśnie. Kultowa, nowoczesna piwiarnia serwuje 21 rodzajów piwa z kija od 80–110 koron za 0,4 l. Ale to nie wszystko. W karcie znajdziecie kolejne dziesiątki butelkowanych piw – warzonych przez samego Mikkellera oraz od zaprzyjaźnionych browarników z całego świata. Wszystkie mają nowoczesne etykiety i nie mniej wdzięczne nazwy, np. Black Fang, Kill All The Golfers, Necromangocon. Piwo serwuje się tu w kieliszkach i prostych szklankach. Obsługa doradza, daje poprobować odrobinę każdego piwa, żeby ułatwić właściwy wybór. Mikkel to z pewnością mekka dla piwnych fanatyków, ale ci, którzy za piwem nie przepadają, mogą wybierać spośród różnych gatunków whisky, brandy, tequili czy mezcalu, a także spróbować Beer Geek Riesling – pierwszego wina wyprodukowanego przez Mikkellera w kooperacji z winiarzem Meierem dosłownie kilka tygodni temu. Marce powodzi się na tyle dobrze, że dorobiła się już własnych T-shirtów, bluz i czapek, które również można tu kupić.

Mikkeller

Döbelnsgatan 25, Vasastan | www.mikkeller.dk

BIODYNAMICZNY RAJ

Obiad w szklarni, podwieczorek pod jabłonią? To możliwe, i to prawie w samym centrum Sztokholmu – na wzgórzu Rosendal na wyspce Djurgården. To miejsce z kilkunastoletnią tradycją: w końcu XVIII wieku król Gustaw III podarował tę ziemię gubernatorowi Besche. Stał tu duży drewniany dom, z czasem powstał wokół angielski park, który do dziś otacza szklarnie Towarzystwa Rosendals Trädgård. To ono zarządza terenem – parkiem, ulami, warzywnikiem, sadem, w którym rośnie ponad 100 gatunków jabłoni (każdy jest opisany). Można tu swobodnie wejść, ba! – nawet piknikować do woli przy drewnianych ławach, które ustawiono specjalnie w tym celu. Wszędzie wokół biodynamiczne uprawy – warzyw, winorośli, kwiatów. Przechodzi się między klombami lawendy, grządkami, gdzie rosną marchew, ziemniaki, kapusta, cebula, które potem trafiają na nasze talerze w pięknym barze urządzonym w jednej ze szklarni. Tutejszy sklepik oferuje duży wybór chlebów i bułeczek wypiekanych na miejscu w opalonym drzewem piecu, a także książki kucharskie, przetwory, ceramikę i lody (spróbujcie tych lukrecyjnych). A w kolejnych szklarniach można kupić różne gatunki roślin i kwiatów do posadzenia w przydomowych ogródkach i na balkonach, a także doniczki, nawozy, narzędzia. Jesteśmy w raj? Tak!

Rosendals Trädgård

Rosendalsterrassen 12, Djurgården | www.rosendalstradgard.se



— Strömmingsvagnen Slussen —



— Fabrique —



— Mikkeller —



— Rosendals Trädgård —



— Oaxen —



Fot.: Tina Staffen

— Meatballs for the People —

KURS NA OAXEN

Wróćmy jeszcze raz na wyspę Djurgården. Poza ogrodami Rosendals, skansenem, lunaparkiem, Muzeum Narodowym i muzeum zespołu ABBA mieści się tu także jedna z lepszych sztokholmskich restauracji. Oaxen działa dopiero od roku, a już zyskał uznanie i wiernych klientów, którzy chętnie rezerwują stoliki zarówno w jego bistro (Slip), jak i restauracji (Krog) ukrytej na zapleczu. Zajął dawny, starannie wyremontowany dok portowy i zachował jego industrialno-marynistyczny charakter. Ściany z pofalowanej blachy, pod wysokim sufitem podwieszono dwie naturalnych rozmiarów drewniane łodzie, za oknami widok na te, które cumują tuż obok przy nadbrzeżu. Jedzenie jest przepyszne. Pieczony w imbirze boczek na bułce z ogórkiem kiszonym, pieczoną cebulą i kolenką po prostu rozplywa się w ustach, grillowane turboty, makrele i kraby konkurują ze smażonymi śledziami w ziołowym winegrecie. Do picia można zamówić wyselekcjonowane wina, domowej roboty lemoniady czy colę. A przed wyjściem złapać jeszcze coś na wynos – miód z okolicznych pasiek, sery, kielbasy, dzemy. Od razu widać, że szef kuchni Magnus Ek promuje i wspiera lokalnych dostawców. A skąd nazwa? Od wyspy Oaxen, gdzie Ek przez 17 lat prowadził swoją knajpkę. Przy restauracji działa też ekskluzywny hotel na zacumowanym w porcie statku. Książę Van Orangiën – bo tak się nazywa – ma już prawie 100 lat, a pierwotnie był domem i biurem armatora statków, który opłynął na nim całą Europę. Zachowano jego pierwotny wystrój z elementami z dębu, hebanu, palisandru, belgijskich lupków oraz pięciu różnych rodzajów marmuru.

Oaxen Krog and Slip

Beckholmsvägen 26, Djurgården | www.oaxen.com

LUDZIE, KLOPSIKI!

Trudno uwierzyć, ale to, co nam kojarzy się ze szwedzką kuchnią – charakterystyczne ikeowskie klopsiki – wcale nie było powodem do dumy na szwedzkiej ziemi. Jako pospolite danie serwowane było raczej w stołówkach niż w restauracjach. Aż do ubiegłego roku, kiedy to w samym sercu luksusowej dzielnicy Södermalm otworzyły się Klopsiki dla Ludzi, miejsce dedykowane tym mięsnym kuleczkom, które na świecie znane są pod różnymi nazwami – frykadelki, faggots, pulpeciki, boulettes czy lion head. Tutejsi właściciele przyznają się do wykonania aż 80 rodzajów klopsików, jednak na co dzień serwują je „tylko” w kilkunastu gatunkach: jagnięce, rybne, cielęce, jelenie, reniferowe, ale też wegetariańskie. Można je zjeść na miejscu albo kupić zamrożone na wynos. Wszystkie mięsa użyte do ich produkcji są szczegółowo opisane – od rasy i wagi zwierzęcia po imię i nazwisko właściciela farmy. Serwowane są z klasycznymi dodatkami – piklami, borówkami, kalafiolem marynowanym z cytryną, kurkami i piwem z małych, lokalnych browarów. Na miejscu zaopatrzenie się również w najróżniejsze akcesoria kuchenne, takie jak maszyny do mielenia mięsa, noże, deski, młynki do pieprzu, patelnie. Wspólny stół ustawiony na krowich skórach na środku lokalu, szare kafle za barem oraz industrialne lampy dopełniają klimat tego miejsca.

Meatballs for the People

Nytorvgatan 30, Södermalm | www.meatball.se



— Pärkans Konfektyr —

RETRODZIEWCZYNY I CUKIERKI

Pięknie wystylizowany sklep z łakociami. Drewniana lamperia i kontuar, ława, krzesła – wszystko jak z luksusowego sklepu konfekcyjnego z lat 30. XX wieku. Pärkans Konfektyr to mała manufaktura karmelków (produkcja toczy się w pracowni widocznej za szybą). Prowadzą ją dwie dziewczyny. Same też obsługują sklep i produkują cukierki. Lubią styl retro i – jak przyznają – z tej fascynacji powstał Pärkans.

Nas zauroczyła muzyka Artie Showa dyskretnie grająca w tle (ale wyszczególniona w literkowym menu na czarnej tablicy na ścianie), retrofryzury dziewczyn (jak je zrobić, opisują zresztą w wydanej przez siebie pięknej książce z retroprzepisami). I oczywiście same karmelki. Produkowane są w 12 smakach – m.in. kawowe, kokosowe, z płatkami róży czy pistacjami. Naszym faworytem były lukrecjowe.

Pärkans Konfektyr

Nytorgsgatan 38, Södermalm | www.parkanskonfektyr.se



— Fjäderholmarna —

BROWAR NA WYSPIE

Na pewno warto popłynąć też w krótki rejs na którąś z pobliskich wyspek. Dla foodiesów dobrym adresem jest Fjäderholmarna, na której niecały rok temu swój browar otworzyła młoda szwedzka marka Fjäderholmarna's Brewery. Pelle Ågren i Andreas Willman warzą i butelkują tu swoje stouty, apy i pale ale. Można ich skosztować w pubie, który od browaru oddziela tylko przeszklona ściana. Ale niestety (próbowaliśmy!) nie da się kupić nic na wynos. W Szwecji alkohol sprzedawany jest tylko w państwowych sklepach Systembolaget, których pilnują ochroniarze i które zamykane są o godzinie 18. Chcąc kupić butelkę tutejszego trunku, trzeba to dobrze zaplanować (i nie zostawiać na ostatnią chwilę przed wylotem, zresztą jeśli lecimy do krajów UE, na lotnisku też nie jest to możliwe). Choć prawo wydaje się zbyt surowe, jest przestrzegane bardzo rygorystycznie. Dlatego na Fjäderholmarnie warto zamówić z wyprzedzeniem degustację trzech lub pięciu gatunków lokalnego piwa (249 lub 349 koron – ta droższa wersja zawiera też przekąski i zwiedzanie browaru). Tuż obok w malowniczej jaskini mieści się pijalnia Mackmyry, jedynej produkowanej w Szwecji whisky. Podobnie jak w przypadku piwa można i tutaj zarezerwować degustację kilku jej rodzajów. Na koniec pozostaje przekąsić coś w mieszczącej się po sąsiedzku, też nad samym morzem, restauracji Fjäderholmarnas Krog z własną wędzarnią ryb na zapleczu. Statki na wyspę odpływają regularnie co godzina z nadbrzeża w centrum miasta.

Fjäderholmarna

www.fjaderholmarnaskrog.se | www.mackmyra.se



Fot.: Mattias Fornell (15studios.com)

— Gro —

PROSTO I KONKRETNIE

Jedna z ulubionych restauracji naszej przewodniczki. Gro prowadzone przez Henrika Magnusa i Willnowa Noréna działa od końca 2013 r. Wydają tu tylko lunch (na Instagramie codziennie pojawia się zdjęcie aktualnego zestawu), a w czwartkowe wieczory kolację dla 18 osób. Kolacja złożona z przystawki, dania głównego i deseru, do wyboru w wersji mięsnej lub wegetariańskiej, kosztuje 500 koron, a miejsca trzeba rezerwować z co najmniej miesięcznym wyprzedzeniem.

Jedzenie w Gro bazuje na produktach szwedzkich, głównie warzywach. Kucharze lubią eksperymentować z teksturami i smakami. Można podglądać ich pracę, ponieważ kuchnia znajduje się w samym centrum lokalu. Lunchy są wydawane od poniedziałku do piątku w godzinach 11.30-15 i zazwyczaj jest na nie wielu chętnych, więc warto być wcześniej.

Gro

Sankt Eriksgatan 67, Vasastan | www.grorestaurang.se



— Drop Coffee Roaster —

DRIP W PISTACJACH

Benjamin, barista z barwnymi tatuażami na ramionach, ma na ladzie przed sobą ustawione cztery wagi i cztery metalowe dzbanuszki. Sprawnie sięga do szklanych fiolek za plecami, w których trzyma odważone porcje świeżo palonej kawy, i wrzuca ich zawartość do młynka. Kenia, Gwatemala, Rwanda czy Salvador – wszystkie gatunki są palone na miejscu i dostępne również na wynos w ładnie zaprojektowanych opakowaniach (250 g za 120 koron). Na półkach Dropa, jednego z najstarszych miejsc trzeciej fali kawy w Sztokholmie (działa już od 2009 roku), znajdziecie też pełną gamę kawowych utensyliów: aeropressy, chemexy, drippery, filtry, wagi, a także młynki w kilku odmianach. Poza kawą można tu zamówić śniadanie – jogurt z muesli i miodem, jajka na twardo z solą i kawiozem, kanapki, kanebullary, croissantsy z czekoladą. Proste drewniane stoliki ustawiono w salach ozdobionych pistacjową lamperią. Industrialne, intensywnie pomarańczowe lampy z metalu łagodnie przełamują monotonię tego prostego wnętrza.

Drop Coffee Roaster

Wollmar Yxkullsgatan 10, Södermalm | www.dropcoffee.com



PAN I PANI J.

Przy głównej ulicy Södermalm – Hornsgatan – przecinającej wyspę z zachodu na wschód, działają dwa świetne second handy Judits i Herr Judit (pierwszy obsługuje panie, drugi panów), które oferują wyselekcjonowane używane ubrania najlepszych modowych brandów, ze szczególnym uwzględnieniem Skandynawii. W jednej z bocznych uliczek tuż obok, w starym budynku straży pożarnej, znajdziecie też Herr Judit Home, czyli sklep z meblami i wystrojem wnętrz (cała ściana z porożami!), biżuterią retro, zegarkami czy torbami z kijami do golfa. Właściciele mówią o nich „zabawki dla dorosłych”.

Herr Judit
Hornsgatan 65, Brandstationen, Södermalm | www.herrjudit.se

MIESZANKA WYBUCHOWA

Sztokholm to archipelag wysepek z ostrymi językami morza wdzierającymi się w głąb lądu. A mimo wszystko zaskoczyła nas propozycja Olivii, która w upalny dzień rzuciła: „Chodźmy się wykapać”. Gdzie? Trzy kroki od jej mieszkania! Poszliśmy.

Zobaczyliśmy skałę, na której tłumnie opalali się młodzi sztokholmczycy, a która w XIX wieku była polem doświadczalnym Alfreda Nobla. Tu właśnie eksperymentował wynalazca dynamitu. Więc wprawdzie można się kąpać, ale nie wolno połykać wody obmywającej skałę. Ponoć wciąż jeszcze utrzymują się ślady używanych przez Nobla substancji chemicznych.

Jest oczywiście port jachtowy z zacumowanymi pięknymi łodziami oraz restauracja Winterviken – w ceglany budynku starej fabryki Nobla, prowadzona przez słynnego w Szwecji z występów w telewizyjnych programach kulinarnych Markusa Aujalay. Na dole działa bistro, które wydaje kanapki i dwa–trzy dania na ciepło do wyboru (my zjedliśmy pyszną zupę dyniową, quinoę z bobem oraz rabarbar zapiekany pod kruszonką z lodami waniliowymi). Na górze znajduje się sala konferencyjna i restauracja, która obsługuje zapowiadane większe grupy.

Winterviken
Vinterviksvägen 60 | www.winterviken.se





Spirit Museum —

WARHOL, GAGA I SZWEDZKI DUCH

Dwa XVIII-wieczne hangary portowe u wybrzeży wyspy Djurgården poddane generalnemu remontowi mieszczą dziś nowoczesne i imponujące Spirit Museum. Z założenia poświęcone jednej wyjątkowo ważnej dla Szwecji marce – wódce Absolut. Tu znajdziecie całą 400-letnią historię, dowiecie się, że jej butelka została stworzona na wzór starych, szwedzkich butelek aptecznych, w których w XVI i XVII wieku sprzedawano wódkę jako lekarstwo na wszelkie dolegliwości. Najciekawszą częścią ekspozycji jest historia artystycznych kolaboracji marki, która jest prezentowana pod nazwą „Aart Pop. Artysta i okładka płyty”.

Tę podróż przez historię popkultury zaczynamy od wczesnych rysunków Andy’ego Warhola na okładkach płyt jazzowych z połowy lat 50. aż po współczesne obwoluty albumów Lady Gagi "ArtPop" powstałe w kolaboracji z Damianem Hirstem. Wszystkie one znajdują się w niezwykłej artystycznej kolekcji Absoluta.

Ale muzeum to nie tylko gabloty i prace na ścianach, to także bardzo ciekawe aranżacje, jak ta pokazująca typowy camping, w którym

zwykła spędzać wakacje szwedzka rodzina. Posiada też (wciąż rosnącą) kolekcję piosenek do kieliszka, czyli piosenek, które Szwedzi zwykle śpiewają przy toastach.

Tu z pewnością można poczuć ducha szwedzkich trunków i zabawy. A jeśli po wizycie zaschlóby wam w gardle, ukojenie znajdziecie w nowo otwartej restauracji tuż obok, która poza alkoholem oczywiście, serwuje też ziołową herbatę parzoną kawową metodą dripa.

Spirit Museum

Dalagatan 100, Djurgården | spritmuseum.se

Świetny... Jak „Rejs” Piwowskiego
T. Sobolewski „Gazeta Wyborcza”

PORWANIE MICHELA HOUELLEBECQA

KOMEDIA Z MICHELEM HOUELLEBECQIEM
W ROLI MICHELA HOUELLEBECQA

W KINACH



JAVA
COFFEE
SPECIALTY ROASTERS
EST. 2001

100% ARABIKA
SWIEZO PALONA
PROSTO DO TWOJEGO DOMU

WYPALAMY WYSYLANAMY TY ZAPARZASZ

JAVACOFFEE.PL

FINCA EL ANGEL

Kawa
09.14

JAVA COFFEE SPECIALTY ROASTERS. POLSKA PALARNIA KAWY założona w 2001 roku w Warszawie. To dla Was poszukujemy najlepszych ziaren Arabiki na całym świecie. Słuchamy, odkrywamy, selekcjonujemy, wybieramy, wypalamy, obserwujemy, kontrolujemy, testujemy, porównujemy, wachamy, smakujemy. Śledzimy i wyznaczamy trendy. Jesteśmy otwarci na ludzi, zmiany, smaki, nowe technologie. Świadomi, pozytywnie zakręcani i zawsze z ogromną pasją. Każdego dnia dzielimy się tym z Wami!