



CONCORDIA TASTE w Poznaniu to miejsce, w którym możemy odkrywać polskie smaki na nowo. Znajdziemy tu jedynie produkty od lokalnych dostawców. W menu restauracji *comfort food* kuchni polskiej w zupełnie nowej odsłonie. Za kuchnię odpowiada **Adam Adamczak** (po lewej), o którym zrobiło się głośno, gdy pracował jeszcze w poznańskiej Oskomie. To entuzjasta polskich kulinariów, któremu Concordia Taste zawdzięcza zwrot ku rodzimym smakom. Wino to z kolei domena **Jacka Kulzy** (po prawej), head sommeliera w Concordia Taste. To on odpowiada za kartę win w restauracji. Znanca i miłośnik rodzimych win, do tego doświadczony manager, który gościnność ma we krwi.

Cukier krzepi, musiak lepiej!

Z niektórymi winami jest tak, że wpadają w szufladkę, z której trudno im wyjść. Jeśli jednak damy im szansę, mogą nas zaskoczyć. Sprawdzamy więc, jak słodkie wina musujące z Piemontu, czyli asti spumante i moscato d'asti, którymi zwykle wznosimy toasty, poradzą sobie w pairingu z daniami kuchni polskiej (nie tylko słodkimi). Ambitnie? Tak, ale co to dla poznańskiej restauracji Concordia Taste.

1. MAŚLANA CHĄTKA

10 porcji

CIASTO: **500 g** mąki pszennej (typ 450 lub 500), **7 g** suchych drożdży (lub **25 g** świeżych), **250 ml** mleka (ciepłego, ale nie gorącego), **80 g** masła (rozpuszczonego i ostudzonego), **80 g** cukru, **1** jajko, **1** żółtko, **1** łyżeczka soli
 POSMAROWANIE I DEKORACJA: **1** jajko (do posmarowania), **1** łyżka mleka, mak, sezam lub kruszonka (opcjonalnie)

PRZYGOTOWANIE ZACZYNU (jeśli używasz świeżych drożdży) W misce wymieszaj ciepłe mleko, łyżeczkę cukru i drożdże. Dodaj 1–2 łyżki mąki i wymieszaj. Odstaw zaczyn na 10–15 minut w ciepłe miejsce, aż się spieni. PRZYGOTOWANIE CIASTA W dużej misce wymieszaj mąkę, cukier, sól i suche drożdże (jeśli nie robiłeś zaczynu). Dodaj jajko, żółtko, ciepłe mleko (lub zaczyn), a na końcu rozpuszczone masło. Zagnieć miękkie i elastyczne ciasto – powinno być gładkie i nie kleić się do rąk. W razie potrzeby dodaj odrobinę mąki, ale nie za dużo, aby ciasto nie było zbyt ciężkie. Uformuj kulę, włóż do miski, przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce

na 1–1,5 godziny, aż podwoi objętość. FORMOWANIE CHĄTKI Wyrośnięte ciasto podziel na 3, 4 lub 5 równych części (w zależności od tego, jaką plecionkę chcesz zrobić). Z każdego kawałka uformuj waleczek o długości około 30 cm. Zapleć waleczki w warkocz, ściśle dociskając końce, aby się nie rozpadły. Gotową chatkę przetóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i przykryj ściereczką. Odstaw na 30 minut do wyrośnięcia.

SMAROWANIE I PIECZENIE Rozgrzej piekarnik do 180°C (góra-dół). W miseczce roztrzep jajko z mlekiem i posmaruj delikatnie powierzchnię chatki. Posyp makiem, sezamem lub kruszonką, jeśli chcesz. Piecz chatkę przez 25–30 minut, aż będzie złocista i pięknie wyrośnięta. Porada: Po upieczeniu chatkę warto ostudzić na kratce, aby zachowała chrupiącą skórkę i miękki środek. Najlepiej smakuje jeszcze lekko ciepła, z masłem lub ulubionym dżemem!



1 Massolino Moscato d'Asti

IMPORTER: M&P Wina

Bardzo klasyczne moscato d'asti. Usta nader kremowe, z biszkoptową słodyczą. Dużo kandyzowanej pomarańczy, słodkiej gruszki i melona z kwiatami czarnego bzu. Na finiszu pojawia się delikatna mięta. Kremowa struktura chatki z masłem idealnie łączy się z tłustą maślanością w winie. Słodycz moscato podbija słodko-waniliowy smak wypieku. Wszystko pięknie się balansuje. Jacek: „Uzależniłem się od tego połączenia!”



2 Bosio Asti DOCG Dolce Millesimato

IMPORTER: Dom Wina

Po otwarciu silne musowanie, kremowa piana utrzymuje się przez chwilę. W tym winie czujemy pełno białych owoców, takich jak melon, brzoskwinia, gruszka i polskie białe kwiaty. Usta z zaznaczoną, ale nienachalną słodyczą. Bąbelki, który cały czas jest w winie, pięknie równoważy odczucie słodyczy. Świetnie zbalansowane wino, które łagodzi nam intensywne odczucie kiszonki i czosnku – w połączeniu z nim na pierwszy plan wychodzi smak białego szparaga, a kremowy bąbel pięknie współgra z majonezem z czosnku i scala całą kompozycję. Bardzo zaskakujący pairing!



2. KISZONE BIAŁE SZPARAGI

Z MAJONEZEM Z CZOSNKU NIEDŹWIEDZIEGO
I MARYNOWANYMI PĄCZKAMI KWIATÓW TEGOŻ

dla 10 osób

KISZONE BIAŁE SZPARAGI: **1** pęczek białych szparagów, **1** litr wody, **1** łyżka soli, **2** ząbki czosnku, **2** liście laurowe, **1** łyżeczka ziaren gorczycy, **1** łyżeczka ziaren czarnego pieprzu, **1** plasterk cytryny
MAJONEZ Z CZOSNKU NIEDŹWIEDZIEGO: **200 ml** oleju aromatyzowanego liśćmi czosnku niedźwiedziego, **1** żółtko

(w temperaturze pokojowej), **1** łyżeczka musztardy, **1** łyżeczka soku z cytryny, szczypta soli
MARYNOWANE PĄCZKI KWIATÓW CZOSNKU NIEDŹWIEDZIEGO: **50 g** pączków kwiatów czosnku niedźwiedziego, **100 ml** wody, **50 ml** octu jabłkowego, **1** łyżka miodu, **1** szczypta soli

KISZONE BIAŁE SZPARAGI Szparagi pozbaw zdrewniałych końcówek i obierz je delikatnie od połowy w dół. Ułóż pionowo w wysokim stoju, dodaj czosnek, liście laurowe, gorczycę,

pieprz i plasterk cytryny. Przygotuj solankę, rozpuszczając sól w litrze ciepłej wody, a następnie po wystudzeniu zalej nią szparagi, aby były całkowicie zanurzone. Zamknij słoik, ale nie całkowicie szczelnie, aby gaz mógł uchodzić. Kiszenie trwa około 5–7 dni w temperaturze pokojowej. Po tym czasie przenieś szparagi do lodówki.

AROMATYZOWANY OLEJ Z CZOSNKU NIEDŹWIEDZIEGO W Thermomiksie umieść 200 ml oleju i garść świeżych liści czosnku niedźwiedziego. Podgrzewaj w temperaturze 60°C przez 5 minut na pełnych obrotach. Przedźlij olej przez drobne sitko lub gazę i ostudź.

MAJONEZ Z CZOSNKU NIEDŹWIEDZIEGO W misce umieść żółtko, musztardę, sok z cytryny i sól. Powoli, cienką strużką, dodawaj aromatyzowany olej, ubijając trzepaczką lub blenderem ręcznym, aż majonez osiągnie kremową konsystencję.
MARYNOWANE PĄCZKI KWIATÓW CZOSNKU NIEDŹWIEDZIEGO W rondelku podgrzej wodę, ocet, miód i sól, aż wszystko się rozpuści. Pączki kwiatów czosnku niedźwiedziego umieść w małym słoiku i zalej gorącą zalewą. Zamknij słoik i odstaw na co najmniej 24 godziny do lodówki.

PODANIE Na talerz wyłóż kilka kiszonych białych szparagów, obok nałóż porcję majonezu z czosnku niedźwiedziego. Całość udekoruj marynowanymi pączkami kwiatów tegoż czosnku. Możesz też dodać jego świeże listki dla dekoracji. Danie doskonale sprawdzi się jako elegancka przystawka.

3 Fontanafredda Moscato d'Asti

IMPORTER: M&P Wina

Początkowo silne musowanie, które po kilkunastu sekundach się uspokaja. Wino w zapachu bardzo ziołowe: szałwia, mięta, rumianek przeplatany polnymi kwiatami (jeszcze zielonymi, dopiero zaczynającymi kwitnąć). W ustach mamy piękną zieloną herbatę jaśminową z agrestem i limonką. Wino świetnie pairingowo, niski cukier (ten odczuwalny, podwyższona kwasowość jak na moscato d'asti, super ziołowość). Wino świetnie łączy się z białym, lekko słodkim serem twarogowym. Jego ziołowość idealnie współgra z zielonością gzika i wybija smak dymki. Sama stodycz wydaje się zanikać – na pierwszy plan wychodzą zioła i ser.

3. PYRA Z GZIKIEM KULTOWY PRZEPIS Z NOWYM WINEM

To danie gościło już na łamach „Trybuszona”, w numerze 8. (przepis znajdziecie tutaj), dziś jednak Adam i Jacek prezentują je w towarzystwie zupełnie innego wina – oczywiście asti!



Nazwa potrawy od razu kojarzy się z prostym i tradycyjnym daniem kuchni polskiej, które ma początki w Wielkopolsce. Historia pyry sięga XIX wieku. To wtedy ziemniaki rozpoczęły tu ogromną karierę, stając się podstawowym produktem żywieniowym dla większości ludzi. Forma, kształt i kompozycja pyry z gzikiem w Restauracji Concordia Taste totalnie zaskakują. To nasze flagowe danie. Ziemniak pojawia się tu w postaci małej babeczki oraz... galaretki! Twaróg i śmietana pochodzą od lokalnego dostawcy z Krajkowa. Całość doskonale pokazuje, że pomimo małej liczby składników, możemy zachwyć się (nie)zwykłym ziemniakiem i serem.





4. SMAŻONY SANDACZ

W SOSIE POLSKIM Z OKRĄGLYMI KOPYTKAMI ZIEMNIACZANYMI

dla 4 osób

Danie oparte na rybach od Jeziorowni – naszych przyjaciół z Zachodniopomorskiego, od których pozyskujemy ryby i raki. Sandacz smażony na maśle, babka ziemniaczana zrobiona z ciasta jak na kopytka i przelozona do specjalnej foremki silikonowej; przepis z książki Kucharz Wielkopolski w nowocześniejszej formie opracowanej przez Adama.

SANDACZ: **4** filety z sandacza (po ok. **150 g** każdy), **1** litr wody, **60 g** soli (na solankę 6%), sól i pieprz (do doprawienia ryby po solance), **3** łyżki masła klarowanego (do smażenia)

SOS POLSKI: **100 ml** białego wytrawnego wina, **100 ml** bulionu warzywnego, **2** jajka ugotowane na twardo, **2** łyżki kaparów, **2** łyżki posiekanego szczypiorku, **50 g** masła, sól i pieprz do smaku
OKRĄGŁE KOPYTKA ZIEMNIACZANE: **500 g** ugotowanych ziemniaków (odparowanych i wystudzonych), **1** jajko, ok. **100 g** mąki pszennej, sól, olej roślinny (do głębokiego smażenia)

SANDACZ W SOLANCE Przygotuj solankę, mieszając ciepłą wodę z solą, aż sól się rozpuści. Gdy solanka przestygnie zanurz w niej filety z sandacza na 45 minut. Po wyjęciu osusz je papierowym ręcznikiem

i dopraw delikatnie pieprzem (a także, jeśli potrzeba, solą). OKRĄGŁE KOPYTKA ZIEMNIACZANE Przeciśnij ugotowane ziemniaki przez prasę. Dodaj jajko, mąkę i szczyptę soli. Wyrób gładkie ciasto. Podziel je na porcje i wypełnij silikonową formę do robienia małych kulek kawałkami masy ziemniaczanej, wyrównując powierzchnię. Ukształtowane kopytka wyjmij z formy i odłóż na oprószonej mąką powierzchnię. Rozgrzej olej w garnku lub frytkownicy do temperatury ok. 180°C. Smaż kopytka partiami na złoty kolor, a następnie odsącz je na papierowym ręczniku.

SMAŻENIE SANDACZA Na patelni rozgrzej klarowane masło. Smaż sandacza skórą do dołu, aż będzie chrupiąca, a następnie obróć i smaż jeszcze 2–3 minuty z drugiej strony. SOS POLSKI W rondelku zredukuj o połowę białe wino z bulionem warzywnym o połowę. Zdejmij rondel z ognia, dodaj masło i mieszaj, aż się rozpuści. Posiekaj drobno ugotowane jajka i dodaj je do sosu razem z kaparami i szczypiorkiem. Dopraw sos solą i pieprzem według smaku.



4 Cogno Moscato d'Asti

IMPORTER: Vininova

Słomkowy kolor wchodzący w lekkie złoty. Wyczuwamy tu pełno żółtych owoców, śliwek, moreli, cytryn, brzoskwini – wszystko w lekko podsuszonym wydaniu. Dla odświeżenia pojawiają się zioła, jak szatwia i dojrzały orzech włoski. Usta klasyczne, ale zbalansowane fajną kwasowością. Zaskakujące połączenie (prawie idealne). Sandacz smażony jest na maśle i w związku z tym lekko tłusty, co przełamuje (o dziwo występująca w tym moscato) kwasowość! Owocowość wina dodaje danii smak żółtych owoców, co pięknie je wzbogaca. Ziołowość i delikatna mineralność po połączeniu z kwaśnymi kaparami z hyćką wybija smak ryby i czujemy się tak, jakby nam ktoś dołął wody z morza. Połączenie sztos!



5. PIEROGI Z RAKAMI

W SOSIE BEURRE BLANC Z KWIATÓW CZARNEGO BZU I MARYNOWANĄ ZIEŁONĄ TRUSKAWKĄ

dla 4 osób

CIASTO NA PIEROGI: **300 g** mąki pszennej (typ 450), **150 ml** gorącej wody, **1** łyżka masła, szczypta soli

FARSZ Z RAKÓW: **300 g** mięsa rakowego (świeżego lub mrożonego), **1** łyżka masła, **1** ząbek czosnku (posiekany), **1** łyżka posiekanej natki pietruszki, sól i pieprz do smaku, skórka otarta z **1** cytryny
SOS BEURRE BLANC Z KWIATÓW CZARNEGO BZU: **200 g** masła, **50 ml** białego wina, **1** łyżka syropu z kwiatów czarnego bzu, sok świeżo wyciśnięty z **1/2** cytryny, szczypta soli
MARYNOWANE ZIEŁONE TRUSKAWKI: **200 g** zielonych truskawek, **100 ml** wody, **50 ml** octu, jabłkowego, **1** łyżka miodu, **1** łyżeczka ziaren gorczyca, **2** listki laurowe, **3** ziarenka pieprzu

5 Duchessa Lia Asti Spumante

IMPORTER: Vininova

Niezbyt intensywny nos – ziołowo-owocowy, szatwia, jaśmin, dużo kwiatu czarnego bzu (suszonego). Usta bardzo delikatne z lekką perlistością i ziołową kwasowością. Stodysz przypomina napar z czarnego bzu z miodem. Wino w niesamowity sposób podkreśla smak raków, które zaczynają grać w tym daniu główną rolę. Kremowość i intensywny aromat czarnego bzu świetnie łączą się ze słodkim kwiatowym sosem dania. Jacek: „To połączenie mnie najbardziej zaskoczyło – miałem wrażenie, że jem czyste raki umaczone w hyćce”.



MARYNOWANE ZIELONE TRUSKAWKI

W rondelku zagotuj wodę, ocet, miód, gorczycę, liście laurowe i pieprz. Ostudzoną marynatą zalej truskawki w małym słoiku. Odstaw do lodówki na co najmniej 24 godziny.

FARSZ Z RAKÓW Na maśle podsmaż czosnek do lekkiego zrumienienia. Dodaj mięso rakowe, smaż przez 2–3 minuty, aż się delikatnie zrumieni. Dodaj natkę pietruszki, skórkę z cytryny oraz sól i pieprz do smaku. Odstaw do ostygnięcia.

CIASTO NA PIEROGI Mąkę przesiej, dodaj sól i gorącą wodę. Dodaj masło i zagnieć gładkie, elastyczne ciasto. Przykryj ściereczką i odstaw na 15 minut.

FORMOWANIE PIEROGÓW Ciasto rozwałkuj na grubość ok. 2 mm i wykrawaj szklanką kółka. Na każde nałóż farsz, złóż na pół i dokładnie zlepi brzegi. Gotuj w osolonej wodzie przez 3–4 minuty, aż wypłyną na powierzchnię.

SOS BEURRE BLANC Masło rozpuść na patelni na średnim ogniu i smaż, aż zacznie się rumienić i nabierze orzechowego aromatu. Dodaj białe wino i syrop z czarnego bzu, mieszając intensywnie. Dopraw sokiem z cytryny i szczyptą soli.

PODANIE Na talerz wyłóż kilka pierogów, polej je obficie sosem beurre blanc. Obok umieść marynowane zielone truskawki – dodadzą danii kwasowości i oryginalności.



6. SERNIK Z KOZIEJ RURY Z OLEJEM MODRZEWIOWYM I KOMPOTEM RABARBAROWO-MALINOWYM

10-12 porcji

SERNIK: 750 g sera Kozia Rura (ser kozi z gospodarstwa Kaszubska Koza),

375 g mascarpone, **450 g** białej czekolady, **5** jajek, **55 g** cukru pudru, **20 g** skrobi kukurydzianej, masło kakaowe w sprayu

OLEJ Z MODRZEWIA: 300 g świeżych igieł modrzewia, **500 ml** oleju rzepakowego

KOMPOT Z RABARBARU I MALIN:

500 g rabarbaru, **500 g** purée malinowego, **300 g** konfitury z róży, **300 g** cukru, **150 g** rabarbaru

SERNIK Rozpuść białą czekoladę, a następnie połącz ją z pozostałymi składnikami w Thermomiksie. Miksuj na średnich obrotach do uzyskania jednolitej masy. Gotową przelej do silikonowych form. Piecz w temperaturze 140°C bez termoobiegu przez 45 minut. Po upieczeniu zamroź sernik, a następnie spryskaj go masłem kakaowym w sprayu, aby nadać mu aksamitną teksturę.

OLEJ Z MODRZEWIA Świeże igły modrzewia miksuj w Thermomiksie z olejem rzepakowym przez 5 minut w 60°C na wysokich obrotach. Przeceń przez drobne sito, aby uzyskać klarowny, aromatyczny olej.

KOMPOT Z RABARBARU I MALIN Ugotuj kompot z 500 g rabarbaru i 300 g cukru. Gdy będzie gotowy, przeceń go przez sito. Połącz przeceńczony kompot z purée malinowym i konfiturą z róży, dokładnie wymieszaj. Na koniec dodaj kawałki świeżego rabarbaru, aby wzmocnić teksturę i świeży smak. **PODANIE** Sernik podawaj z olejem z modrzewia jako akcentem smakowym. Obok sernika ułóż porcję kompotu rabarbarowo-malinowego, który doskonale balansuje słodycz deseru. Adam: „Dla dopełnienia smaku polecam sorbet z rabarbaru lub malin, który orzeźwi i doda kwasowości”.

**6 Luca Bosio Moscato d'Asti**

IMPORTER: Dom Wina

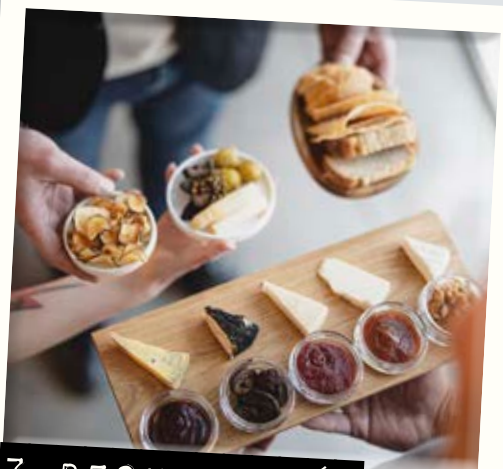
Słodki korzenny nos: gruszka, melon i pomarańcze. Bardzo tradycyjne w nosie. Dużo świeżego pieczywa. Usta natomiast z wyższą kwasowością, nader kremowe i owocowe, z lekkim ziołowym finiszem. Chyba najbardziej klasyczny pairing w całej kolacji.

Kozi ser, który jest intensywny, zostaje złagodzony przez słodycz wina. Zapach i smak Kozy po połączeniu z winem wydaje się trafiony w punkt! Nie ma go za dużo, ale jest wyczuwalny na finiszu. (Idealne dla osób nie przepadających za intensywnym kozim serem). Rabarbar dodaje owocowości i zostaje lekko podbity – tak przez wino, jak i olej z modrzewia.

**7 Saracco Moscato d'Asti**

IMPORTER: Mielżyński

Znowu mamy owocowo-ziołowy nos: melon obsypany tymiankiem, słodka gruszka, rumianek, suszony bez. Usta bardzo kremowe, z równie kremowym bąbelkiem. Sporo kwiatowo-pomarańczowej słodyczy przy lekkiej kwasowości. Wino łagodzi pikantny charakter serów i dodaje im owocowości.

**7. DESKA SERÓW**

PIKANTNA GORGONZOLA, PIJANA KOZA (Z GOSPODARSTWA KASZUBSKA KOZA), ROQUEFORT