



Smaki Uniejowa



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Operacja pn. „Od pomysłu do biznesu – konferencja lokalnych produktów” współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Materiał opracowany przez Gminę Uniejów.



Smaki Uniejowa

SPIS TREŚCI



PRODUKT LOKALNY I PROMOCJĄ REGIONU

Jak ogórek wszedł do Uniejowa

Uniejów nie tylko Termami żyje!	4
Wszystko dla zdrowia	4
Danie główne: termalna ogórkowa	5
Palce lizać!	5
Przyszłość Ogórka Termalnego	6

Inne produkty z regionu

Turystyka piwna	8
Piękno z ziemi	9
Pasieka w Zaborowie	10

Wspólne cele, różne doświadczenia

Węgierski Mórahalom postawił na produkty lokalne	12
Znak towarowy dla producentów	12
Strudel i papryka: znaki rozpoznawcze	13
Siła lokalnych zasobów Alatri	14
Kreowanie popytu	15



KULINARIĄ BLISKO NAS

Lokalnie i promocyjnie

Nasze znaczy lepsze	16
Miejsce z klimatem	18
Po prostu idylla	19
Kuchnia w artystycznej formie	20



TURYSTYKĄ KULINARNĄ

V Uniejowski Festiwal Smaków

Uniejów na kulinarnej mapie Polski	22
Motyw przewodni	22
Inspiracja i odkrywanie smaków	22

Uniejowscy mistrzowie kuchni

Nie możemy zawieść	24
Kuchnia bez granic	26
Liczy się prawda	26
Restauracja ze smakiem	28
Kreatywny zespół	29
Smak i szyk	30
Więcej niż konkurs	31
Złapać wiatr w skrzydła	32
Silna załoga	33
Pasja tworzenia	34

Uczymy się od najlepszych

Inspiracje	36
Współpraca popłaca	36

Wydawca:

Urząd Miasta Uniejów
ul. bł. Bogumiła 13
99-210 Uniejów
tel. 63 288 97 40/44
e-mail: urzad@uniejow.pl
www.uniejow.pl

Koncepcja i realizacja:

Smartlink Sp. z o.o.
ul. Wieniawskiego 5/9
61-712 Poznań
www.smartlink.pl

Redakcja:

Joanna Gontarz
Teksty: Joanna Gontarz, Agata Rokita,
Dominka Rospara, Andrzej Szoszkiewicz

Korekta:

Agata Rokita

Projekt graficzny i skład:

Maciej Pachowicz
Zdjęcia: archiwa restauracji i obiektów
hotelowych w Uniejowie, archiwum Mórahalom,
Piotr Witas, Janusz Tatariewicz, Jerzy Gontarz,
Sławomir Obst, Agata Rokita



Poznajmy się „od kuchni”

Produkty lokalne i turystyka kulinarna to dla Uniejowa ważne kierunki rozwoju. Gmina, Geotermia Uniejów oraz Termy Uniejów pracują nad markowymi produktami opartymi na miejscowych zasobach wody geotermalnej. W efekcie latem ubiegłego roku na rynek weszły dwa uniejowskie produkty: kosmetyki i preparaty pielęgnacyjne dla zwierząt oraz *Ogórek Termalny z Uniejowa*. Po udanej premierze pomysłodawcy zastanawiają się nad kolejnymi działaniami. Stąd pomysł na organizację szkolenia „Od pomysłu do biznesu” i konferencji „Budowa marki i promocja produktu lokalnego” w międzynarodowej obsadzie. Do Uniejowa zjechali znakomici eksperci z zaprzyjaźnionych gmin – Mórahalom (Węgry) i Alatri (Włochy). W programie nie zabrakło prezentacji polskich ekspertów.

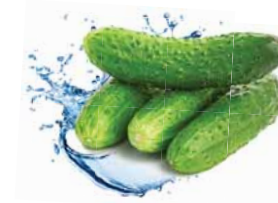
Dr Karolina Smętkiewicz z Uniwersytetu Pedagogicznego w Krakowie mówiła m.in. o roli produktów lokalnych w rozwoju przedsiębiorczości i promocji gmin. Ekspert z Węgier Csaba Conka przedstawił konkretne przykłady produktów lokalnych z Mórahalom. Z kolei Fausto Sabellico z Włoch zaprezentował sporo przykładów z Alatri, które z pewnością będą stanowić inspirację dla Uniejowa. Ryszard Kaliński z Geotermii Uniejów zaprezentował drogę od pomysłu do biznesu na przykładzie *Ogórków Termalnych z Uniejowa*. Po prezentacjach przyszedł czas na praktykę: Adam Kozanecki, znana postać w kulinarnym świecie, pokazał, jak przygotować pyszne dania na bazie ogórków termalnych i miejscowych miodów.

Program konferencji „Budowa marki i promocja produktu lokalnego” zdominowały tematy związane z turystyką kulinarną w ścisłym połączeniu z produktami lokalnymi. Gwiazda konferencji, Alessandro Ceci, wytłumaczył i pokazał, że klasyczna kuchnia włoska bazuje na serze, warzywach, wędlinach z lokalnych pól i gospodarstw.

Podczas V Uniejowskiego Festiwalu Smaków (14-15 kwietnia 2018 r.) uczestnicy warsztatów i konferencji oraz goście mogli przekonać się, że lokalne produkty – ogórek termalny i miód z Uniejowa – są chętnie stosowane przez miejscowych szefów kuchni. Produkty te stanowiły składniki konkursowych dań. W efekcie powstały smaczne potrawy, które na stałe weszły do menu restauracji.



JAK OGÓREK WSZEDŁ DO UNIEJOWA



Uniejów nie tylko Termami żyje!

Niezwykła moc promocji miasta kryje się też w produktach lokalnych, czyli tym, co smaczne i zdrowe. Jednym z nich jest *Ogórek Termalny z Uniejowa*, który swój niezwykły aromat i smak zawdzięcza uniejowskiej solance, na bazie której tworzona jest jego receptura. Promocja gminy Uniejów poprzez produkt lokalny daje ogromną szansę przedsiębiorcom, ale też wpisuje się w trendy fit życia, a jego zwolennicy mają okazję nieustannie zwiększać świadomość zdrowego odżywiania wśród społeczeństwa.

W czym tkwi sekret udanej promocji produktów lokalnych w Uniejowie? We wzajemnej współpracy społeczności lokalnej, cieszącej się sukcesem *Ogórka Termalnego z Uniejowa* i czekającej z niecierpliwością na kolejne innowacyjne rozwiązania, które będą opierać się także na wykorzystaniu wody termalnej.

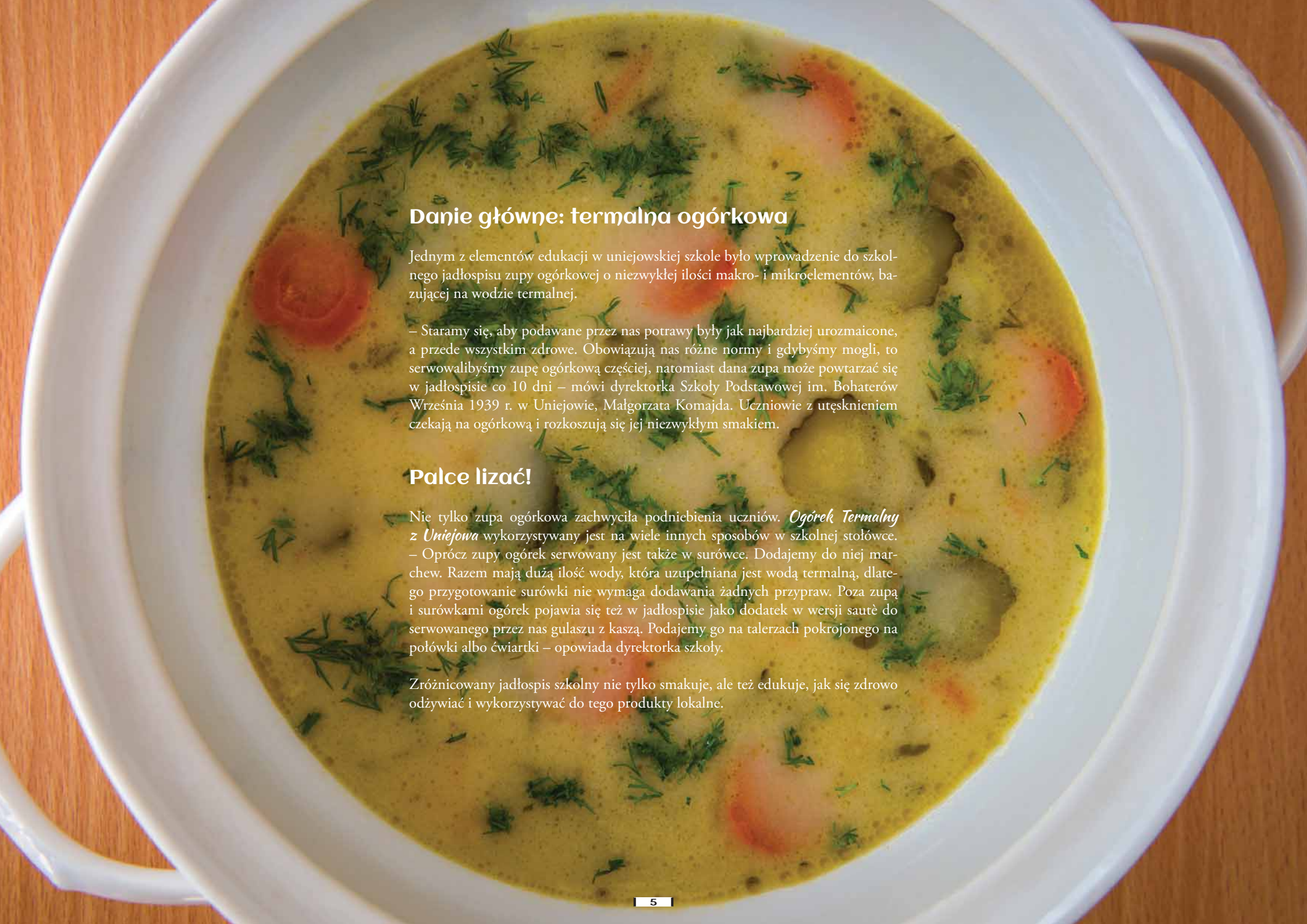


Wszystko dla zdrowia

Współpraca z Instytutem Ogrodnictwa i Sadownictwa w Skierniewicach oraz firmą Bracia Urbanek daje gwarancję wysokiej jakości produktu. Dzięki nieustannym badaniom *Ogórek Termalny z Uniejowa* jest źródłem zdrowego i niezapomnianego smaku.

Wśród smakoszy są też uczniowie, biegacze, sportowcy i goście lokalnych restauracji. Co ważne, *Ogórkę Termalnego z Uniejowa* można kupić w kilku miejscach w Uniejowie i pobliskich miejscowościach, by raczyć się jego smakiem w domowym zaciszu. Ogórki dostępne są w słoikach, które można ułożyć na półce w domowej spiżarni i powrócić do nich chociażby zimą. Tego uniejowskiego smaku się nie zapomina!





Danie główne: termalna ogórkowa

Jednym z elementów edukacji w uniejowskiej szkole było wprowadzenie do szkolnego jadłospisu zupy ogórkowej o niezwykłej ilości makro- i mikroelementów, bazującej na wodzie termalnej.

– Staramy się, aby podawane przez nas potrawy były jak najbardziej urozmaicone, a przede wszystkim zdrowe. Obowiązują nas różne normy i gdybyśmy mogli, to serwowalibyśmy zupę ogórkową częściej, natomiast dana zupa może powtarzać się w jadłospisie co 10 dni – mówi dyrektorka Szkoły Podstawowej im. Bohaterów Września 1939 r. w Uniejowie, Małgorzata Komajda. Uczniowie z utęsknieniem czekają na ogórkową i rozkoszują się jej niezwykłym smakiem.

Palce lizać!

Nie tylko zupa ogórkowa zachwycała podniebienia uczniów. *Ogórek Termalny z Uniejowa* wykorzystywany jest na wiele innych sposobów w szkolnej stołówce.

– Oprócz zupy ogórek serwowany jest także w surówce. Dodajemy do niej marchew. Razem mają dużą ilość wody, która uzupełniana jest wodą termalną, dlatego przygotowanie surówki nie wymaga dodawania żadnych przypraw. Poza zupą i surówkami ogórek pojawia się też w jadłospisie jako dodatek w wersji sauté do serwowanego przez nas gulaszu z kaszą. Podajemy go na talerzach pokrojonego na połówki albo ćwiartki – opowiada dyrektorka szkoły.

Zróżnicowany jadłospis szkolny nie tylko smakuje, ale też edukuje, jak się zdrowo odżywiać i wykorzystywać do tego produkty lokalne.



Przyszłość Ogórka Termalnego

Czy *Ogórek Termalny z Uniejowa* zrewolucjonizuje rynek produktów regionalnych w Uniejowie? Z pewnością już tak się stało! Jest to pierwszy spożywczy produkt lokalny, którego osoby odwiedzające nasze miasto mają okazję wypróbować i cieszyć się jego wyjątkowym smakiem i aromatem.

Produkt regionalny, jakim jest kiszony ogórek, zostanie w uniejowskiej ofercie. Współpraca Geotermii Uniejów z Instytutem Ogrodnictwa i Sadownictwa w Skierniewicach oraz firmą Bracia Urbanek była strzałem w dziesiątkę! Skrupulatne badania i wielokrotne próby zostały zwieńczone sukcesem.



Jacek Kurpik, prezes Geotermii Uniejów:

Trwają rozmowy z Instytutem Ogrodnictwa i Sadownictwa na temat stworzenia nowej receptury, nad którą nasz biznesowy partner będzie później prowadził nadzór. Z tego względu rozpoczęto działania związane z opracowaniem receptur na ogórka i paprykę. Chcielibyśmy, aby buraczki były dodatkowym produktem w naszej ofercie. Oprócz tego mamy w planach produkcję soków smoothie na bazie wody geotermalnej. Jest to kolejny lokalny produkt, który chcemy wprowadzić do naszej oferty produktów regionalnych.

Kiszone przetwory wykorzystywane są zarówno w uniejowskich lokalach gastronomicznych, ale także jako pamiątki w formie ciekawie zaprojektowanego słoiczka. Kolejne innowacyjne rozwiązania wzmocnią asortyment produktów regionalnych, gdzie każdy znajdzie coś dla siebie.





INNE PRODUKTY Z REGIONU



Turystyka piwna

Ogromna przestrzeń i fabryczny klimat. I miedziana warzelnia – serce Browaru Wiatr. To właśnie ona odgrywa główną rolę w produkcji regionalnego piwa. Wszystko to razem przyciąga gości chętnych skosztować zimnego, lokalnego trunku, ugasić pragnienie i... zasmakować niezwykłych, aromatycznych potraw.

W ofercie Browaru znaleźć można piwa, takie jak: Pils, Pszeniczne, Lager, Bock, Aipę, a także piwa sezonowe. W 2017 r. piwa Pils i Bock zostały docenione przez międzynarodowe jury złotymi medalami w Konkursie Piw Rzemieśniczych w Poznaniu.

– Ciekawą propozycją jest beeramisu – tiramisu, do którego wykorzystywano ciemne piwo zamiast kawy, oraz chleb z młótem – mówi Wiktoria Wiatr-Dątek, dyrektorka hotelu. – Piwo dodajemy do żeberek i sosów, jest także dodatkiem do masła w tatarze wołowym. W partnerskim obiekcie Hotelu Uniejów***ecoActive & Spa jest ono dolewane do masła, z którym serwujemy polędwicę wołową, oraz jako baza do sosu vinegrette – dodaje.

W Hotelu Uniejów, pod gołym niebem, można również wykąpać się w czystej uniejowskiej wodzie z dodatkiem piwa.

– Jesteśmy dumni, że otworzyliśmy Browar Wiatr w Uniejowie. W miejscu pełnym uroku i gościnności. To wspaniale, że Uniejów pojawił się na mapie piwnej turystyki – mówi Izabella Szałwska-Wiatr, dyrektorka Hotelu*** Browar Wiatr.



Piękno z ziemi

Termy Uniejów Cosmetics i Termy Uniejów Zoo to dwie linie kosmetyków, które są dostępne w sprzedaży. Jedna z nich przeznaczona jest do pielęgnacji psów i kotów, a druga dedykowana osobom dbającym o wizerunek.

Firma kosmetyczna z Łasku – Over Group Sp. z o.o. – przeanalizowała właściwości uniejowskiej solanki oraz wyniki badań przeprowadzonych przez Dział Badań i Rozwoju. Surowiec wykorzystano w produktach pielęgnacyjnych dla zwierząt oraz w produktach kosmetycznych przeznaczonych zarówno do skóry normalnej, wrażliwej, jak i problematycznej.

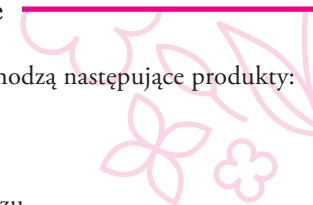
Z termalnych kosmetyków ucieszą się szczególnie osoby preferujące naturalne produkty i poszukujące unikatowych składników. Niebawem kosmetyki trafią do szerszej dystrybucji. W małych ilościach będą dostępne również dla gości hoteli oraz dla odwiedzających kompleks basenowy.



Siła w naturze

W skład linii **Termy Uniejów Cosmetics** wchodzi następujące produkty:

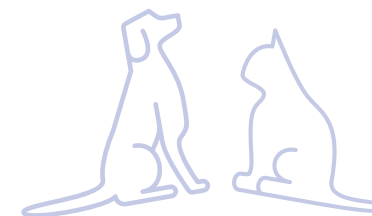
- Mgiełka do ciała i twarzy
- Żel oczyszczający
- Płyn micelarny do demakijażu twarzy i oczu
- Żel do ciała i włosów
- Krem do twarzy do każdego rodzaju cery



W trosce o zwierzęta

Linia kosmetyków **Termy Uniejów ZOO** jest przeznaczona dla psów i kotów. Termy Uniejów ZOO to:

- Płyn do czyszczenia łap
- Płyn do uszu
- Płyn do oczu
- Mgiełka kondycjonująca dla psa
- Szampon dla psów wszystkich ras



Stanisław Gosiewski, prezes Over Group:

Trwają prace nad możliwością zastosowania uniejowskiej solanki w innego rodzaju produktach kosmetycznych. Potencjał surowca skłania nas również do zaprojektowania produktu przeznaczonego do zastosowania w profilaktyce łuszczycy i atopowego zapalenia skóry.



Pasieka w Zaborowie

Kalendarz pszczelarza wybija kolejne zadania: minęła już pora mniszka, rzepaku i akacji, wiosennych kwiatów i drzew owocowych. Zbliża się czas lipy, facelii, różnorodnych letnich kwiatów ogrodowych i łąkowych, gryki, nostryka białego, nawłoci i zbioru spadzi. Pszczelarz, jak każdy, kto pracuje z naturą i w naturze, doskonale zna jej rytmy i zasady.

W Gospodarstwie Pasiecznym Pawła Pawlaka w Zaborowie od wiosny trwa kilkumiesięczny czas intensywnej pracy od świtu do nocy. A nawet północy, bo oprócz pasieki stacjonarnej pan Paweł prowadzi pasiekę wędrowną, z którą wiążą się dodatkowe obowiązki – m.in. przewożenie po zmroku uli na pszczele pożytki.





Paweł Pawlak, pszczelarz:

Lubię obserwować, jak rodzą się matki, młode królowe. Lubię też patrzeć, jak pszczoły latają, zbierają nektar, pyłek, podglądać pracę w ulu. Majsterkować, udoskonalać konstrukcję uli, wprowadzać nowe pomysły w życie. Właściwie wszystko. Nie da się wyodrębnić czegoś bardziej, czegoś mniej.

Historia pasieki zaczęła się dziesięć lat temu. Swoją rolę miał w niej wujek pana Pawła, który hoduje pszczoły już kilkadziesiąt lat. Pasja i miłość do pszczół w rodzinie kwitną. Założkiem było pięć uli, dziś jest już ich 160. Jest więc co robić. A przyspieszenia nabierają prace w takim roku, jak obecny, gdy wysokie temperatury na wiosnę zintensyfikowały wegetację roślin i aktywność pszczół. Człowiekowi nie pozostaje więc nic innego, jak dostosować się i za nią nadażyć.

Przy pszczołach trzeba być pracowitym jak one.

Dla nas, pszczelarzy, wartością jest oczywiście to, co zawdzięczamy pszczołom, czyli miód, pyłek, pierzga, kit pszczeli (propolis), wosk, jad pszczeli. Ale tak naprawdę najważniejsze jest to, co pszczoły robią w terenie. Nie zdajemy sobie sprawy, ile mamy dzięki nim, jak ważne jest zapylanie. 80-90 proc. roślinności powstaje dzięki zapylaniu. Ocenia się, że co trzecia łyżka spożywanego przez nas jedzenia zależy właśnie od procesu zapylania.

Warto o tym pamiętać.



WSPÓLNE CELE, RÓŻNE DOŚWIADCZENIA

Węgierski Mórahalom postawił na produkty lokalne

Mórahalom jest dynamicznie rozwijającą się gminą położoną na południu Węgier, niedaleko granicy z Serbią. Największą atrakcją Mórahalom jest kompleks termalny z licznymi basenami i centrum wellness & spa. Wykorzystanie wód termalnych dla rozwoju gospodarczego to jeden z głównych tematów licznych spotkań władz i mieszkańców Mórahalom i Uniejowa. W 2009 r. gminy podpisały porozumienie o współpracy.

Odkąd Uniejów zaczął rozwijać produkty lokalne, Mórahalom stał się żywym źródłem inspiracji. W kwietniu 2018 r. eksperci z zaprzyjaźnionej węgierskiej gminy przyjechali do Uniejowa na szkolenie pn. „Od pomysłu do biznesu” z pokazem kulinarnym oraz na konferencję „Budowa marki i promocja produktu lokalnego”, by podzielić się swoją wiedzą i doświadczeniem.



Znak towarowy dla producentów

– Stworzyliśmy znak towarowy *Homokháti Portékák* (Produkty z regionu), który przyznajemy producentom wytwarzającym towary z regionu Mórahalom. Właścicielem znaku jest nasza gmina – mówi Csaba Csonka, kierownik projektu w Urzędzie Gminy Mórahalom. – Lokalnym producentom proponujemy również wsparcie w zakresie promocji i dystrybucji. Oferujemy możliwość sprzedaży ich produktów w sklepach i lokalach publicznych, takich jak Biuro Informacji Turystycznej.



Gmina wspiera także lokalnych producentów poprzez współfinansowanie programów rozwoju przedsiębiorczości obejmujących szkolenia i doradztwo. Działania te przynoszą wymierne efekty: powstają i rozwijają się firmy, które na produkcji i sprzedaży lokalnych produktów – papryki, strudla, miodu czy wina – robią dobry biznes.

Strudel i papryka: znaki rozpoznawcze

W centrum Mórahalom powstał Dom Strudla, w którym można nie tylko kupić ten węgierski przysmak, lecz także nauczyć się jego wyrobu. Goście mogą przekonać się, że tradycyjne wiśniowe czy jabłkowe nadzienie to tylko niewielka część możliwości. Na miejscu dostępny jest strudel z dynią, kapustą czy słonym twarogiem. Strudla z Mórahalom mogli posmakować także uczestnicy warsztatów w Uniejowie.

Papryka, zwłaszcza ta ostra, to także jeden ze znaków rozpoznawczych Mórahalom. W gminie działa fabryka, w której suszy się i mieli paprykę. Można ją odwiedzić i obejrzeć proces produkcyjny, w tym suszenie i mielenie. Goście mogą tutaj zakupić oryginalne przyprawy „prosto z fabryki”.





Siła lokalnych zasobów Alatri

Włoscy partnerzy Uniejowa prezentowali lokalne produkty już w 2016 r. podczas Międzynarodowego Kongresu „Artystyczne układanie obrazów kwiatowych: przeszłość, teraźniejszość i przyszłość”, który odbył się na Zamku Arcybiskupów Gnieźnieńskich. To wtedy goście kongresu oraz mieszkańcy Uniejowa mogli po raz pierwszy posmakować oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia z gospodarstwa ekologicznego Quattrociocchi. Firma odniosła sukces, do którego doprowadził konsekwentny rozwój oparty na lokalnych zasobach. Dziś Quattrociocchi szczyli się wieloma nagrodami, w tym tytułami za najlepszą oliwę na świecie. Inną dumą Alatri jest marka Cavalier D'Amore. To gospodarstwo ekologiczne specjalizujące się głównie w produkcji doskonałych win, a także oliwy, ratafi i dżemów.

O produktach lokalnych opowiadali eksperci z Alatri podczas szkolenia „Od pomysłu do biznesu” z pokazem kulinarnym oraz konferencji „Budowa marki i promocja produktu lokalnego”. Uczestnicy tych wydarzeń mogli skosztować lokalnych specjalów oraz przekonać się, że miejscowe surowce – świeże i od sprawdzonych dostawców – to podstawowe składniki do wyrobu oryginalnej włoskiej pizzy.

– Nasza kuchnia jest jedną z najlepszych na świecie. Zawdzięczamy to głównie naszym lokalnym produktom i sprzyjającemu klimatowi – podkreślał Alessandro Ceci, ekspert kulinarny, zdobywca pucharu świata w pieczeniu pizzy.



Kreowanie popytu

Jak lokalny samorząd może przyczynić się do rozwoju lokalnych produktów? Według Fausta Sabellico, eksperta z Alatri, przede wszystkim poprzez kreowanie popytu. A to najlepiej udaje się podczas dużych imprez handlowych i kulturalnych, na które przyjeżdżają goście nie tylko z okolicy, lecz także z dużych miast, takich jak Rzym i Neapol.

– Organizujemy jarmarki tematyczne, pokazy kulinarne, targi żywności, podczas których promujemy rodzime produkty, głównie z upraw biologicznych – podkreśla Fausto Sabellico. W każdy piątek centrum starożytnego miasta zamienia się w tradycyjny targ, na którym sprzedawane są m.in. produkty z regionu. Wielu kupujących przyciąga tu klimatyczny jarmark bożonarodzeniowy zlokalizowany w pięknej scenerii starego miasta. Lokalne władze są dumne, że lokalną atrakcję udało im się uczynić z... cebuli. Co roku 7 września, przy okazji święta kościelnego organizowane są targi cebuli. To ważne wydarzenie, które przedłuża sezon turystyczny. Dzięki niemu miasto nie zamiera jesienią, lecz nadal tętni życiem i przyciąga tłumy gości.





LOKAŁNIE I PROMOCYJNIE

Nasze znaczy lepsze

Gotuje od zawsze. Miłość do kuchni płynie w jego krwi. Wskrzesza zapomniane przepisy, prowadzi eventy i zajęcia z gotowania dla dzieci i młodzieży. W nawiązaniu do maksymy Konfucjusza „Wybierz pracę, którą kochasz, a nie będziesz musiał pracować nawet przez jeden dzień w swoim życiu” można powiedzieć, że nie pracuje, bo gotowanie to jego pasja. Adam Kozanecki opowiada nam o zdrowym żywieniu i roli produktów regionalnych w kuchni.

Czy tradycyjna kuchnia polska jest zdrowa? Jak dziś wygląda zdrowe żywienie?

Zdrowe odżywianie to zróżnicowane odżywianie. Najlepiej jeść to, co w danym sezonie daje nam przyroda. W mojej kuchni zazwyczaj każdego dnia je się coś innego. W przypadku nadmiaru przygotowanych posiłków umiejętnie sprawiamy, aby potrawa miała swoją kolejną odsłonę.

Czy moda na zdrowe żywienie przeminie?

To od nas zależy, czy nasze odżywianie będzie zdrowe. Moda na zdrowe odżywianie nie minie. Dzisiejsze trendy w gastronomii pokazują, że najlepsze jest to, co naturalne, ekologiczne, pełne tradycji.

Produkt regionalny znaczy zdrowy? Co tak naprawdę oznacza ta nazwa?

Produkty regionalne to najlepsze, co możemy wybrać. Znamy ich pochodzenie, sposób wytwarzania. Takie produkty najczęściej opierają się na tradycji i sekretnych recepturach. Regionalne przetwory czy gotowe wyroby spożywcze mają w sobie

taką moc, która mówi nam o tym, że nasze znaczy najlepsze.

Czy stosowanie produktów lokalnych w nowoczesnej kuchni to dobry kierunek dla restauratorów?

Oczywiście, że tak. Restaurator do bardzo trudny zawód. Trzeba być na topie. A w dzisiejszych czasach, w życiu pełnym biegu, w dobie mediów to dość trudne. Konkurencji jest wiele. Wykorzystywanie produktów lokalnych w nowoczesnej kuchni daje nam czasami pewną przewagę, ponieważ wiemy, że nigdzie indziej nie spotkamy się z danym produktem.

Był Pan jurorem na Festiwalu Smaków. Która z trzech kategorii, tj. wygląd, smak, zapach, jest dla Pana najważniejsza?

Pierwsze jedzą oczy, potem zwracamy uwagę na zapach, a dopiero ostatecznie próbujemy danie i oceniamy jego smak. Finalnie najważniejszy jest smak. Bo jeżeli coś jest pyszne, a wygląda nie najlepiej, może się obronić, i wizualny obraz potrawy odchodzi na bok.





Czy Uniejów obrał dobry kierunek? Promocja miasta poprzez jedzenie, zespolenie restauratorów i lokalnych przedsiębiorców?

Jak wiemy, jedzenie i wspólne biesiadowanie integruje najlepiej. Idea wspaniała, a realizacja jeszcze lepsza.

Stół jednoczy. Czy brak wspólnych posiłków to nasze zaniedbanie, lenistwo, czy jednak ma to inne uzasadnienie?

To od nas zależy, czy umiemy wygospodarować kilka minut na wspólne posiłki z bliskimi. I uważam, że to tylko nasze zaniedbanie.

Dużo czasu spędza Pan z dziećmi, młodzieżą na warsztatach. Czy dzieciaki interesują się gotowaniem? Czy do tej „zabawy” trzeba się dobrze przygotować?

Praca z dziećmi i młodzieżą w kuchni jest bardzo odpowiedzialna. Oczywiście trzeba mieć dookoła głowy. Jest to jednak zabawa, której towarzyszy dużo uśmiechu i radości. Dzieciaki lubią pracę w kuchni. A dobrze przygotowane warsztaty dostarczają im mnóstwo pozytywnej energii.

Gotowanie to... swoboda, sztuka i pasja. Od kogo się Pan uczy?

Gotować każdy może, raz lepiej, raz gorzej. Jeżeli wkładamy w to wiele miłości i pasji, to każde nasze danie będzie radowało podniebienie. Uczę się każdego dnia. Bazową wiedzę nabyłem w rodzinnym domu, a pozostałe umiejętności dzięki spotkaniom z przyjaciółmi, podróżom, warsztatom i stażom pod okiem doświadczonych szefów kuchni.





Miejsce z klimatem

Alessandro Ceci, mistrz kuchni włoskiej, podczas pobytu w Uniejowie zwrócił uwagę na to, że „włoska kuchnia jest jedną z najlepszych na świecie. Zawdzięczamy to głównie naszym lokalnym produktom i sprzyjającemu klimatowi. Cieszymy się, że dzięki niej rozwija się turystyka kulinarna, na której korzystają nasze restauracje i producenci”.

Tą drogą chce też pójść Uniejów. Konferencje, spotkania, festiwale... Te działania mają rozkręcić współpracę mistrzów kuchni z miejscowymi producentami. To z kolei przekłada się na niepowtarzalny smak, a tego poszukują turyści i mieszkańcy. W efekcie korzysta na tym lokalny biznes. Uczestnicy wydarzeń kulinarnych w Uniejowie wynoszą ze spotkań wiele nowych pomysłów. Dlatego też Uniejów na kulinarniej mapie Polski i Europy zaczyna być zauważalny.

W miasteczku jest ponad 25 miejsc, które prześcigają się w kulinarniej ofercie i kuszą gości. Jednym z nowych miejsc jest Browar Wiatr, gdzie można skosztować lokalnego trunku. Kasztel Uniejów zachwyca nowym wyglądem. Miejsce to stworzone zostało również z myślą o smakoszach, którzy poszukują niebanalnych rozwiązań na talerzu. Do Uniejowa przyjeżdżamy już nie tylko ze względu na Termy, ale również w poszukiwaniu oryginalnej kuchni. Uzupełnieniem kulinarniej oferty są nowe obiekty hotelowo-wypoczynkowe. Gustownie zaprojektowane wnętrza wabią turystów, by zatrzymali się na dłużej.



Po prostu idylla

Zupa szczawiowo-pokrzywowa, lody z rabarbarem, lemoniada z kwiatów bzu czarnego... Brzmi kusząco? A jakże swojsko. I tak jest w Zagrodzie Młynarskiej. Tutaj praca kucharzy łączy się z cyklem pór roku, rytmem natury. Warto jej posłuchać, bo jasno wskazuje, czym zachwycić i oczarować gości. W Zagrodzie codziennie oferowane jest nowe menu, przygotowane na bazie produktów najwyższej jakości – m.in. warzyw, które wyrosły w takim czasie, jakiego potrzebowały, nie ponaglane, bez udziału nawozów przyspieszających wzrost. Skoro na grządkach zieleni się młoda kapusta,

a buraki ćwikłowe kuszą delikatnymi listkami, potraw z nich nie może zabraknąć w menu. Gdy jesienią w sadach złocą się renety, w Zagrodzie królują naturalne soki jabłeczne i jabłeczniki... Tutejsza kuchnia bazuje na wysokiej jakości surowcach z gospodarstw ekologicznych. A w doskonałym produkcie można odnaleźć smak dzieciństwa. Sięga do kuchni regionalnej, staropolskiej i... dzikiej. O tej ostatniej głośno się stało kilka lat temu za sprawą książki etnobotanika Łukasza Łuczaja. Dodatkowym smakiem miejsca jest jego wystroj nawiązujący do wiejskiego domu. Po prostu idylla.

**Ireneusz Stańczyk,
kierownik Zagrody Młynarskiej:**

– Czym kierujemy się w naszej pracy? Po pierwsze, dobry produkt do przygotowania posiłków. Po drugie, znajomość zasad kulinarnych. Po trzecie, dobra energia, bo ona wraca. Dla gości trzeba gotować jak dla swojej rodziny. I właśnie na domową kuchnię, której najważniejszym składnikiem jest serce i pasja, zaprasza nasza Zagroda.



Kuchnia w artystycznej formie

Gulasz z dziczyzny z kluskami na parze i czerwoną kapustą, pierogi ze szpinakiem i ricottą czy pstrąg pieczony w ziołach... Kolejne pokuszenie w wędrówce kulinarnej po Uniejowie? Niewątpliwie. Kuchnia regionalna, podana w artystycznej i nowoczesnej formie, to znak firmowy Restauracji Herbowej na Zamku, która działa w Uniejowie od trzech lat. Odnajdą się tu zarówno amatorzy dziczyzny, wegetarianie, jak i fani kuchni wytrawnej. Początkowo postawiono w Herbowej na kuchnię śródziemnomorską, jednak oczekiwania i potrzeby klientów zweryfikowały pierwotne założenia. W gastronomii ważna jest intuicja i reakcja na głosy klienta – tylko taka postawa gwarantuje sukces. Dlatego karta stale ewoluuje, a tradycyjne potrawy zyskują nowoczesny posmak i design.

Wizyta tutaj to uczta dla kubków smakowych, podniebienia i oczu. Udka z kaczki z kluskami półfrancuskimi i buraczkami w cherry, polędwica wieprzowa w cieście francuskim ze szpinakiem, pierogi z dziczyzną... – to faworyci klientów Restauracji Herbowej na Zamku. Ważne miejsce zajmują także produkty lokalne, jak wątróbka gęsia czy *Ogórek Termalny z Uniejowa*, którego można tu również kupić.



**Anna Jaworska,
menedżerka Herbowej:**

Naszą siłą jest zaangażowanie naszego zespołu. Każdy problem staramy się rozwiązać wspólnie. Lubimy widok uśmiechniętej pary młodej, która przeżyła jeden z najlepszych dni w swoim życiu i wybrała naszą restaurację, jak i innych gości. Lubimy widok stałych klientów, którzy wracają, nie tylko ze względu na nasze dania, ale również na atmosferę, która u nas panuje. Jesteśmy dumni z tego, jak daleko udało nam się zejść i jak udało nam się wytworzyć w miejscu pracy rodzinną atmosferę.





V UNIEJOWSKI FESTIWAL SMAKÓW



Uniejów na kulinarnej mapie Polski

Po raz piąty Uniejów stał się miejscem „smakowitych spacerów” mieszkańców oraz przyjezdnych gości, którzy chętnie odwiedzali restauracje w ramach Uniejowskiego Festiwalu Smaków (14-15 kwietnia 2018 r.) i kosztowali oryginalnych dań przyrządzonych przez miejscowych szefów kuchni. Wydarzenie to polega przede wszystkim na dobrej zabawie kulinarnej oraz promocji lokalnych produktów, potraw i restauracji.

Motyw przewodni

Dwa lata temu po raz pierwszy pojawił się motyw przewodni Festiwalu. Wtedy był to ser kozii. W zeszłym roku restauratorzy przygotowali potrawy z wykorzystaniem ryb słodkowodnych, a w kategorii deseru pojawiły się słodkości na bazie warzyw i owoców. W tym roku przysłała kolej na produkty lokalne – *Ogórka Termalnego z Uniejowa* i miód pszczeli z lokalnych psiek.

– Wprowadzenie tematów przewodnich, jakimi są rodzime produkty, zwraca uwagę na znaczenie, jaką ma obecnie zdrowa żywność wytwarzana na miejscu bądź w regionie. Łańcuch produkcji skraca się, co jest zjawiskiem pozytywnym w kontekście zrównoważonego rozwoju gminy – mówi Karolina Smętkiewicz, współorganizatorka Festiwalu i członkini jury.

Inspiracja i odkrywanie smaków

Festiwal inspiruje miejscowych restauratorów i kucharzy, a także mieszkańców do odkrywania i wprowadzania do swojego jadłospisu rodzimych produktów, tradycji i przepisów kulinarnych typowych dla danego regionu. Udział w Festiwalu Smaków integruje restauratorów i daje równe szanse promocji obiektów gastronomicznych, stwarza atmosferę kreatywnej i zdrowej rywalizacji.

Niewątpliwie Festiwal odgrywa ważną rolę w pobudzaniu i aktywizowaniu lokalnej przedsiębiorczości, chociażby na płaszczyźnie promocji, poszukiwania nowych wyzwań kulinarnych i poszerzania swojej oferty gastronomicznej.

– Dzięki zdobyciu Lili Smakosza restauracje stają się rozpoznawalne, co może być też magnesem przyciągającym gości. Ważne jest to, żeby nagrodzeni restauratorzy szczylicili się mianem „Najbardziej Apetycznego Miejsca w Uniejowie” przez cały rok, wykorzystując do tego celu m.in.: media społecznościowe, Internet, wspólną promocję restauracji np. na łamach publikacji o tematyce kulinarnej. Nagrodzonych potraw festiwalowych nie powinno zabraknąć w stałej ofercie restauracji – przekazuje Karolina Smętkiewicz.

Jury oceniało smak, estetykę podania, pomysłowość oraz zgodność dania z wytycznymi regulaminu. Nie tylko członkowie komisji oceniali potrawy. Rozstrzygnięty został również konkurs dla Degustatorów – osób, które odwiedzały restauracje, próbowały dań festiwalowych, zbierały za to pieczątki, a na koniec oceniły potrawy i miały możliwość wygrania uniejowskich upominków.

W tym roku w rywalizacji o podniebienia smakoszy wzięło udział 13 restauracji, w których łącznie można było skosztować 19 dań festiwalowych: 12 dań głównych z *Ogórkiem Termalnym z Uniejowa* i 7 deserów z dodatkiem miodu pszczelego.



Karolina Smętkiewicz, wykładowca Uniwersytetu Pedagogicznego w Krakowie, organizatorka festiwalu:

Turystyka kulinarna pozwala poznać inne kultury „od kuchni”, spotyka się z uznaniem podróżujących na całym świecie. Regionalne specjały Uniejowa mogą stać się wabikiem dla poszukujących wrażeń turystów. Uniejów na mapie turystyki kulturowej, a dokładniej turystyki kulinarnej Polski może zajmować ważne miejsce. Zmienianie się świadomości żywieniowej ludzi – pojawienie się tzw. pokolenia foodie – stawia nowe wymagania, którym Uniejów jako innowacyjne i nowoczesne uzdrowisko jest gotowe sprostać.



Laureatami Lili Smakosza poprzednich edycji Uniejowskiego Festiwalu Smaków były restauracje: **Zorbas** (2015 r.) i **Parkowa w Uzdrowisku Uniejów Park** (2016 r.). W 2017 r. Lilię Smakosza przyznano aż 4 restauracjom, w kategorii danie główne: **Termalnej bistro & cafe** (nagroda Komisji Konkursowej), **Restauracji Herbowej na Zamku** (nagroda Degustatorów), zaś w kategorii desery: **Trattorii na Zamku** (nagroda Komisji Konkursowej) i **Restauracji Zorbas** (nagroda Degustatorów).





UNIEJOWSCY MISTRZOWIE KUCHNI



Nie możemy zawieść

Uzdrowisko Uniejów Park to ośrodek położony na terenie zabytkowego XIX-wiecznego parku zamkowego. Znajduje się tu **Restauracja „Parkowa”**, która jest częścią obiektu sanatoryjnego. – To ciche spokojne miejsce, do którego prowadzi aleja grabowa w zabytkowym parku. Można u nas zjeść tradycyjne potrawy, posłuchać śpiewu ptaków i poodychać świeżym powietrzem – opowiada Zbigniew Sobczyński, menedżer restauracji.

W tym roku na V Festiwalu Smaków Parkowa zdobyła nagrodę jury w kategorii danie główne. „Ogórkowa chrestomatia” to wspólne dzieło całego zespołu. Wszyscy mamy świadomość, że to wyróżnienie i zobowiązanie wobec gości.

– Nie chcemy zawieść, dlatego będziemy się rozwijać i uczyć, podpatrując inne docenione restauracje. „Ogórkowa chrestomatia” na pewno sezonowo zagości w karcie, a czy na stałe znajdzie się w menu, będzie to zależało od naszych gości – opowiada Zbigniew Sobczyński. Restauracja serwuje tradycyjną polską kuchnię na każdą kieszeń: od pierogów przygotowywanych na miejscu po pieczoną kaczkę. – Staramy się wprowadzać nowe smaki i zaskakiwać naszych gości – mówi menedżer.

Bez gości nie byłoby restauracji. Dla restauratorów to nie tylko konkurs, również promocja i dobra zabawa. Parkowa udowadnia, że każdy, kto ją odwiedzi, znajdzie wśród dań inspirację do codziennego gotowania dla siebie i rodziny.



Zbigniew Sobczyński, menedżer restauracji:

Ogórek Termalny z Uniejowa jest produktem, którego nie ma nigdzie indziej, więc potrawy z jego wykorzystaniem są warte spróbowania. Osoby uprawiające turystykę kulinarną powinny odwiedzić Uniejów i spróbować naszych dań. Dzięki ogórkowi termalnemu mamy szansę zaistnieć na kulinarnej mapie Polski.



NAGRODA

V Uniejowski
Festiwal Smaków

Przepis: „Ogórkowa chrestomatia”

- pierwsza warstwa: karmelizowany *Ogórek Termalny z Uniejowa* – na patelni
 - druga warstwa: mięso mielone przygotowane na parze
 - trzecia warstwa: soczewica czerwona z dodatkiem śmietanki, masła i zeszkłonej cebuli
 - sos na bazie ogórka termalnego
-



Kuchnia bez granic

„Bitwa na potrawy”, jakim jest odbywający się od kilku lat Festiwal Smaków, to dla restauratorów coś więcej niż konkurs festiwalowy. – Mamy wspólny cel jako restauratorzy. Jest nim pokazanie swoich lokali z jak najlepszej strony, tak aby do Uniejowa przyjeżdżało coraz więcej foodie* – mówi Ireneusz Stańczyk, kierownik Zagrody Młynarskiej.

Festiwal to zdaniem pana Ireneusza bardzo dobry pomysł. Warto brać w nim udział chociażby dlatego, że w tym dniu restaurację odwiedza dużo więcej osób niż na co dzień. Poziom festiwalu jest coraz wyższy. – Należy pamiętać, że to festiwal smaku, a nie piękności – mówi kierownik Zagrody i dodaje, że sposób podania potrawy też jest bardzo ważny, lecz na pierwszym miejscu powinien być smak.

Liczy się prawda

Takie podejście do pracy w dużym stopniu zdecydowało o tym, że Karczma po raz kolejny zyskała uznanie w ocenie jury i zdobyła II miejsce w kategorii danie główne za „Roladki z kaczki zagrodowej”. Autorką i pomysłodawczynią roladek jest pani Agnieszka Kowalczyk.

Zdobycie nagrody na Festiwalu Smaków to spore zobowiązanie dla kucharzy. Na takie wyróżnienie pracują cały rok. – Liczy się prawda – krótko i zdecydowanie odpowiada Ireneusz Stańczyk. – Nie starajmy się gości oszukiwać, bo podświadomie to wyczują.

Karta w Zagrodzie jest codziennie modyfikowana. Roladki z kaczki zagrodowej często występują w menu. Zjemy również karczek w sosie borowikowym, makaron penne ze szpinakiem czy pierogi zagrodowe. A przede wszystkim odpoczniemy od codziennych kłopotów. Warto odnaleźć dobry smak we wszystkim, co robimy. Sprzyja temu dobra, zdrowa kuchnia w najlepszym towarzystwie. Jak w Zagrodzie Młynarskiej.

* *Foodie* to miłośnik jedzenia. Autorem pojęcia *foodie* jest Paul Levy, który wspólnie z Ann Barr napisał książkę „The Official Foodie Handbook”. Foodies jeśli sami nie gotują, zwiędzają świat w poszukiwaniu oryginalnych potraw.



Ireneusz Stańczyk, kierownik Zagrody Młynarskiej:

Piękny budynek to nie wszystko. Może wiać tam chłodem i nie zatrzymamy u siebie gości na dłużej albo już do nas nie wrócą. Klimat miejsca tworzą ludzie. Najważniejsze to stworzyć dobry zespół, który pozytywną energię będzie przekazywał dalej. Z tej energii powstają wspaniałe i smaczne potrawy, którymi dzielimy się z naszymi gośćmi.



NAGRODA
V Uniejowski
Festiwal Smaków



„Roladki z kaczki zagrodowej” przyrządza się prawie tak samo jak zrazy wołowe



Restauracja ze smakiem

Hotel & Spa** Kasztel Uniejów** powstał z myślą o wymagających gościach, którzy szukają miejsca do komfortowego odpoczynku. To miejsce stworzone zostało również z myślą o smakoszach, którzy poszukują niebanalnych smaków.

Mimo krótkiego czasu funkcjonowania, Restauracja Kasztelańska już zdobyła miano miejsca, w którym można smacznie zjeść. – Istotna jest atmosfera, a to nie tylko kwestia wystroju, światła, ale również relacje wśród personelu. To ważne, by dania przygotowywali i serwowali ludzie, którzy kochają to, co robią, i lubią ludzi – zapewnia Monika Tokarek-Bartczak, menedżerka hotelu. W ofercie restauracji znajdują się dania w większości oparte na regionalnych produktach. Hitem są poliki wołowe w sosie chrzanowym oraz cukinia faszerowana kaszą jagłą.



NAGRODA

V Uniejowski
Festiwal Smaków

„Dekonstrukcja miodowej szarlotki” to masa z jabłek z dodatkiem słodkiej kruszonki



„Filet z pstrąga z purée selerowym i espumą z ogórka termalnego” to oczyszczony filet z pstrąga z chrupiącą skórą w przyprawach, smażony na palonym maśle. Espuma to pianka z ogórka termalnego

Kreatywny zespół

Restauracja Kasztelańska dwukrotnie została wyróżniona na tegorocznym Festiwalu Smaków. III miejsce otrzymała za „Filet z pstrąga z purée selerowym i espumą z ogórka termalnego”, a II miejsce głosami degustatorów w kategorii deser za „Dekonstrukcję miodowej szarlotki”. Pomysłodawcą potraw byli kreatywni kucharze pracujący w restauracji.

– Danie główne to oczyszczony filet z pstrąga z chrupiącą skórą w ziołach, smażony na palonym maśle – zdradza menedżerka hotelu. – Espuma to pianka z ogórka termalnego – dodaje. Pod nazwą „Dekonstrukcja miodowej szarlotki” kryje się masa z lokalnych jabłek z dodatkiem słodkiej kruszonki. Jest szansa, że te wykwintne dania będzie można zamówić już w letniej ofercie restauracji. Zdaniem pani menedżer, poziom festiwalu w tym roku był naprawdę wysoki, a restauracje prześcigały się w pomysłach. – Jesteśmy pod wrażeniem dań naszej konkurencji. Wszystkie były bardzo smaczne, a te nagrodzone z pewnością zasłużyły na wyróżnienie.



Monika Tokarek-Bartczak, menedżerka hotelu:

Uniejowianie i turyści są coraz bardziej świadomymi konsumentami, którzy szukają ciekawych i lokalnych smaków. Takim wyróżnikiem jest z pewnością nasz uniejowski ogórek termalny. Podczas festiwalu wydaliśmy około 700 porcji dań, zatem widać, że konkurs zdobywa coraz większą popularność. Cieszy mnie, że nie tylko przybywa restauratorów pragnących popisać się umiejętnościami szefów kuchni, ale i to, że też ten kulinarny spacer po Uniejowie angażuje całe rodziny.



Smak i szyk

Trzy nagrody na tegorocznym Festiwalu Smaków mówią same za siebie. Przygotowany przez **Restaurację Herbową na Zamku** deser „Miłość na Zamku” zdobył serca i podniebienia dwóch wymagających gremiów: jurorów, którzy przyznali mu Lilię Smakosza, oraz degustatorów. Ci drudzy uhonorowali pierwszym miejscem także danie główne „Fantazja Białej Damy”.

– Fundamentem tych dań jest praca, którą włożyliśmy w ich powstanie. Przeprowadzaliśmy liczne degustacje, pracowaliśmy nad smakiem każdej struktury dania i łączyliśmy w najróżniejsze sposoby, aby znaleźć idealne połączenie. W przypadku deseru staraliśmy się także, aby był zdrowy, podany w nowoczesny sposób i zniewał podniebienia naszych gości – mówi Anna Jaworska, menedżerka restauracji.

Jak widać, obrana strategia przyniosła oczekiwane efekty. Dla osób, które planują wizytę w Uniejowie, mamy dobre wieści. „Miłość na Zamku” niedługo zostanie wprowadzona do karty Herbowej. Z kolei „Fantazja Białej Damy” znajdzie się w menu imprez okolicznościowych, których w restauracji nie brakuje.



„Miłość na Zamku” to udany mariaż miodowego mascarpone z owocami



„Fantazja Białej Damy” to polędwiczka wieprzowa w boczku z farszem z awokado i ogórka termalnego w sosie musztardowym. Dodatkiem jest m.in. ziemniak truflowy w cukinii



Więcej niż konkurs

Festiwal Smaków to znakomita okazja do poznania innych restauratorów, którzy z jednej strony są rywalami, ale tak naprawdę inspirują do poszukiwań, wytyczania nowych kulinarnych ścieżek, podnoszenia sobie poprzeczki. – Zdecydowanie jest to coś więcej niż tylko konkurs. Odwiedzamy wszystkie restauracje w Uniejowie. W każdej panuje pozytywna atmosfera, w każdej jesteśmy mile widziani i dzięki temu konkursowi zacieśniamy więzi z innymi restauratorami. Jest to jednocześnie promocja, zdrowa rywalizacja i zabawa – ocenia pani Anna.

Co stoi za sukcesem Restauracji Herbowej na Zamku? Pozytywna atmosfera w zespole, wysokiej jakości produkty, nowoczesny design potraw, profesjonalna obsługa i... wsłuchiwanie się w oczekiwania gości. Ze wszystkich tych składników powstaje danie idealne. Przekonajcie się sami.

Anna Jaworska, menedżerka restauracji:

Oprócz jakości dań wyróżnia nas także miejsce. Nasza restauracja znajduje się w średniowiecznym zamku w otoczeniu pięknego parku. Goście chętnie spędzają czas na tarasie, gdzie mogą zachwycić się nie tylko smakiem wspaniałych potraw, lecz również korzystać z uroku otoczenia.





Złapać wiatr w skrzydła

Restauracja Zorbas znajduje się na ul. bł. Bogumiła, blisko term. Po szaleństwach wodnych często przychodzą tu głodni turyści, spragnieni dobrego jedzenia. Można tu zamówić: kotlety schabowe, pierogi, żurek, żeberka bądź placki po węgiersku. Dużą popularnością cieszy się pizza.

Restauracja brała udział w trzech Festiwalach Smaku: za pierwszym razem udało się jej zdobyć I miejsce za danie główne „Jadło chłopa”, w kolejnej edycji goście nagrodzili I miejscem deser „Nadwarciański przysmak truskawkowy”, a w tym roku załoga lokalu zdobyła kolejne czołowe miejsca. II miejsce otrzymała za „Ciasto miodowo-orzechowe z ulicy Bogumiła”, a III miejsce przyznali degustatorzy w kategorii dania głównego i deseru: „Dziczyźnie w borowikach z ogórkiem termalnym” i „Ciastu miodowo-orzechowemu z ulicy Bogumiła”.



Aneta Grzelak, właścicielka restauracji Zorbas:

Do osiągnięcia sukcesu potrzeba czasu, pasji i serca. Jedzenie ma smakować jak u babci, a goście mają czuć się jak w domu. Autentyczność i zaangażowanie to ważny element recepty na sukces.





Piernikowy deser ze śnieżną warstwą bitej śmietany i serka mascarpone oraz musem truskawkowym („Nadwarciański przysmak truskawkowy”) został nagrodzony na IV Festiwalu Smaków



„Ciasto miodowo-orzechowe z ulicy Bogumila” każdemu będzie się kojarzyło z Uniejowem



NAGRODA

V Uniejowski
Festiwal Smaków

Silna załoga

– Potrawy wymyśliliśmy wspólnie. W trakcie burzy mózgów każdy z członków załogi rzucił swój pomysł i tak powstały nasze dania. Przy każdej edycji Festiwalu Smaków robimy poradę i decyzje dotyczące potraw podejmujemy w gronie całego zespołu – tłumaczy Aneta Grzelak, właścicielka restauracji.

Jest szansa, że tegoroczne nagrodzone potrawy znajdą miejsce w karcie dań. Restauracja bez gości nie istnieje, z czego zdaje sobie sprawę zespół Zorbas. – Gdyby nie nasi goście, nie byłoby nas. To właśnie dla nich staramy się codziennie gotować najlepiej, jak umiemy – potwierdza Aneta Grzelak. Tylko silna i zorganizowana załoga może osiągnąć sukces w kuchni.

Poziom festiwalu z roku na rok rośnie. Wszyscy z niecierpliwością czekają na ogłoszenie wyników. – Radość, kiedy dowiadujemy się, że znów zostaliśmy wyróżnieni, jest ogromna – cieszy się kierowniczka. I dodaje, że na sukces trzeba pracować przez cały rok. Takie wyróżnienia uskrzydłają. Zespół ciągle szkoli się, aby być lepszym w swoim fachu.



Danie główne „Dzicyzna w borowikach z ogórkiem termalnym” podawana jest z sałatką z ogórka termalnego



Pasja tworzenia

Gościniec „Nad Wartą” znajduje się nieco dalej od centrum Uniejowa niż pozostałe obiekty tego typu. Przypomina spokojną enklawę z domową atmosferą – firma jest bowiem przedsiębiorstwem rodzinnym. Na tegorocznym Festiwalu Smaków Gościniec III miejsce otrzymał za „Uniejowski miódownik”, a II miejsce głosami degustatorów w kategorii danie główne za „Chrupiące placuszki z ogórkiem z uniejowskiej solanki”. Pomysłodawcą festiwalowych dań był cały zespół. – Wspólnie wybraliśmy dania, które nam najbardziej smakowały – opowiada Justyna Wujec, współwłaścicielka obiektu.

Wszystkie nagrodzone potrawy na stałe zagościły w menu i cieszą się zainteresowaniem gości. Specjalnością kuchni są tradycyjne polskie smaki. – Aby nieco urozmaicić przeżycia kulinarne gości, dodajemy do potraw nuty smakowe z różnych stron świata, a chcąc zapewnić najwyższą jakość serwowanych potraw, nawiązaliśmy współpracę z lokalnymi dostawcami warzyw, owoców, mięsa, ryb i nabiału – opowiada pani Justyna. Przytulne wnętrza, wysmienite dania z dobrej jakości lokalnych produktów oraz miła obsługa to nie wszystko, jeśli chcesz, by goście wracali do restauracji. – Od wielu lat tworzymy zgrany zespół ludzi, których łączy pasja do tworzenia dobrego jedzenia. Nieustannie podnosimy swoje kwalifikacje oraz poszerzamy naszą ofertę – przekonuje Justyna Wujec. Dla najmłodszych nieodpłatnie organizowane są warsztaty kulinarne i z myślą o nich na tyłach restauracji powstał plac zabaw. Wkrótce rozpocznie się budowa wiaty grillowej z wędzarnią. Gościniec to miejsce, do którego chce się wracać, a piękny ogród, który go otacza, pozwala poczuć prawdziwy spokój i relaks.



Justyna Wujec, współwłaścicielka obiektu:

Udział w Festiwalu Smaków to świetna promocja restauracji i naszego miasta. Konkursy otwierają nas na nowe wyzwania, dają świeżość i energię do dalszego działania. Jest to olbrzymia praca całego zespołu, ale towarzyszący rywalizacji dreszczyk emocji wart jest zachodu.



Placki ziemniaczane z cebulą i ogórkiem kiszonym w uniejowskiej solance z dodatkiem śmietany i koperku



NAGRODA

V Uniejowski Festiwal Smaków



„Uniejowski miodownik” to ciasto z miodem, masłem i mlekiem przekładane kaszką manną oraz polane czekoladą





UCZYMY SIĘ OD NAJLEPSZYCH

Inspiracje

Gmina, Geotermia Uniejów oraz Termy Uniejów pracują nad markowymi produktami opartymi na miejscowych zasobach wody geotermalnej. W kwietniu tego roku była okazja, by uczyć się od najlepszych. Uniejów odwiedził m.in. Alessandro Ceci, mistrz pizzy włoskiej. Wytłumaczył i pokazał, że klasyczna kuchnia włoska bazuje na serze, warzywach, wędlinach z lokalnych pól i gospodarstw.

Współpraca popłaca

Współpraca mistrzów kuchni z miejscowymi producentami przekłada się na niepowtarzalny smak, a tego poszukują turyści i mieszkańcy. W efekcie korzysta na tym lokalny biznes. Tą drogą chce też pójść Uniejów. Mistrz Ceci zrobił show, w którym przekonał uczestników, że najlepsza pizza powinna być przygotowana przez fachowców w oparciu o proste składniki z regionu. Goście z Włoch (Alatri) przywieźli ze sobą oliwę, wino, ser oraz wędlinę.



Niektóre miejsca, w których kupisz produkty lokalne, w tym oparte na wodzie termalnej

Kosmetyki dla ludzi i dla zwierząt:

- kompleks Term Uniejów, ul. Zamkowa 3/5
- Dom Pracy Twórczej, ul. Zamkowa 2a
- Zamek Arcybiskupów Gnieźnieńskich, ul. Zamkowa 2
- Zagroda Młynarska, ul. abp Jakuba Świnki 1
- strona internetowa producenta: www.over-cosmetics.pl

Produkcji **ogórków termalnych** podjęła się Firma Bracia Urbanek z Łowicza. Dystrybutorem ogórków wśród uniejowskich restauracji, hoteli i punktów handlowych jest Geotermia Uniejów.

Miejscami, w których można je kupić, są:

- restauracja basenowa kompleksu Term Uniejów
- Dom Pracy Twórczej
- Zagroda Młynarska
- Uzdrowisko Uniejów Park
- Gościniec „Nad Wartą”
- Hotel „Lawendowe Termy”
- sklepy GROSZEK w Uniejowie, Spycimierzu i Wilamowie.

Miejsca, w których serwujemy dania przygotowane na bazie solanki (m.in. zupę ogórkową)

Zupę możesz zjeść w „Lawendowych Termach”, z kolei w Zagrodzie Młynarskiej i Gościńcu „Nad Wartą” nie jest na stałe wpisana do menu, ale pojawia się bardzo często.

