



Spała

Piątek | 13 MAJA 2011

JUBILEUSZ 500-LECIA

Dodatek specjalny

Od młynarzy Spałów do Spały prezydentów

O Spale sprzed pół tysiąca lat mówią jedynie legendy. 500 lat temu wychyłała z Puszczy Pilickiej i trafiła do pisanych dokumentów jako beneficjum inowłodzkiego proboszcza. Od tej pory zaczęła żyć „w realu”. Obchodzimy w tym roku jubileusz owego wydarzenia

Podania o prapoczątkach Spały, genealogii tej nazwy miejscowej, historii o wielkich łowach książęcych i królewskich w lasach spalskich czy Puszczy Pilickiej, chętnie przytaczane przy każdej okazji, zawsze znajdują wdzięcznych czytelników i słuchaczy. Są bogate w barwne epizody, za to uboższe w udokumentowane daty. Jak choćby ta barwna opowieść o pochodzeniu nazwy Spała.

Mówi ona o polowaniu księżym w puszczańskich ostępach nieopodal nadpilickiej miejscowości Czekaj. „W gorące łowy myśliwcy rozbiegli się po kniei. Wśród nich polująca na równi z łowcami książęca córka. Pod wieczór zaczęła ściągać do Czekaju. Na odłogach myśliwskiego rogu nie zjawiła się jedynie księżniczka. Zaniepokoiło to ogromnie ojca. Rozesłał kogo mógł na poszukiwania. Zniecierpliwiony sam także ruszył konno do lasu. W końcu rozległy się radosne okrzyki i granie rogów. Gонец oznajmił odchodzącemu od zmysłów ojcu, że odnaleziono księżniczkę, gdy pogrążona była we śnie na polanie, nad źródłem rzeczulką. Spała! Wkrótce nadciągnęła gromada wiodąca książęcą córę. Radości oczywiście nie było końca, a miejsce, gdzie odnaleziono księżniczkę, nazywano od tej pory Spała”.

Proboszczowe beneficjum

Beneficjum (z łac. - dobrodziejstwo) to po naszymu dożywotnie prawo do czerpania dochodów, związanych z piastowaniem określonego urzędu kościelnego istniejące od około X wieku. W terminologii świeckiej także nadanie gruntu wasalowi przez seniora, czasowe albo dożywotnie, jako honorowe wynagrodzenie albo w zamian za służbę wasalną, później dziedziczne. W przypadku urzędu kościelnego - dochody z nim związane. Najstarsze polskie Liber beneficiorum, Księgi dobrodziejstw, to dokument dotyczący diecezji krakowskiej autorstwa Jana Długosza i następny - Jana Łaskiego.

Badacze historii nie ustalali w próbach uporządkowania spalskiego kalendarium. Na podstawie analizy danych źródłowych, pochodzących z początku XVI wieku, stwierdzić można, że inowłodzki kompleks dóbr monarszych był wyjątkowo rozległy i dobrze zagospodarowany. W jego skład wchodziło miasto Inowłódz i aż 20 osad wiejskich. W metryce koronnej wymieniono (podają alfabetycznie) Bobrowiec, Brenica, Gielzów, Głina, Glinik, Gura, Jasień, Królów Wola, Liczajna, Lubochenek, Lubochnia, Luboszewy, Łęg, Małomierz, Rzeczyca, Sadykierz, Zakościele, Zawady, Żądłowice i... osada młyńska Spała! Jako jedyny z inowłodzkich młynów ten w Spale, oprócz kół mącznych, miał też piłę tartaczną i folusz do spłisniania sukna. Sporo, ale wciąż bez konkretnej daty. Pojawia się takowa przy okazji znanej



RENEUSZ JODAWIK

postaci doby polskiego renesansu Macieja Drzewickiego z Drzewicy, podkanclerzego koronnego, biskupa przemyskiego, arcybiskupa gnieźnieńskiego i... starosty inowłodzkiego. Wiadomo z dokładnych już w tym przypadku zapisów, że w 1525 roku w skład majątku Drzewickich weszły wsie Zawady, Rzeczyca, Głina Łęg, Luboszewy i młyn w Spale.

Przeprowadzone w ostatnim czasie dokładniejsze badania dokumentów, wynikające czasem z przypadkowych odkryć historycznych zapisków, pozwoliły na znaczące przesunięcie pierwszej, udokumentowanej co do roku, daty związanej ze Spałą.

Prof. dr hab. ksiądz Piotr Zwoliński, pracownik Instytutu Nauk Historycznych Uniwersytetu Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie, mieszkanie i miłośnik Inowłódza, Spały i okolic, a zwłaszcza ich historii, także zapalony globtrotter, zaginiony rok temu na bezdrożach Kazachstanu i do tychczas nieodnaleziony, na pierwsze wzmianki o Spale natrafił podczas poszukiwania danych o parafii w Inowłodzu. Dotarł za nimi do Gniezna, a tam na Liber Beneficiorum (Księgę Beneficjów, uposażeń, zwykle kościelnych) archidiecezji gnieźnieńskiej autorstwa Jana Łaskiego. Tom II tego dzieła obejmuje archidiaconaty kaliski, wieluński, łowicki i łączycki. Tam właśnie jest napisane o uposażeniach proboszcza inowłodzkiego, a wśród nich o Spale i spalskim młynie, z bardzo konkretną datą - 1511 rok!

Jubileuszowe inicjatywy

Wynik tych właśnie badań stanowił dla spalskiej Lokalnej Organizacji Turystycznej podstawę jubileuszowych inicjatyw, choć powołują się oni także na wzmianki o istnieniu Spały w dokumentach Archiwum Głównego Akt Dawnych, Archiwum Skarbu Koronnego. Uznając 1511 rok za historyczny początek Spały. Późniejsze jej losy, zwłaszcza carsko-prezydenckie, są już świetnie znane i udokumentowane. Ale pierwszy historyczny ślad z niebudzącą wątpliwości datą to nade wszystko niebywała okazja do ogólnopolskiej, a nawet sięga-

jącej dalej promocji tej niezwyklej miejscowości.

Powołanemu 13 stycznia br. komitetowi organizacyjnemu obchodów rocznicy przewodniczy wójt inowłodzki Zenon Chojnacki. W skład grupy roboczej komitetu weszli przedstawiciele Urzędu Gminy Inowłódz, starostwa tomaszowskiego, spalskich LOT i COS. Grupa działa przy wsparciu wszystkich pozostałych członków komitetu.

- Do jubileuszowej daty podchodzimy z całym szacunkiem - mówi dr Michał Słoniewski, prezes Lokalnej Organizacji Turystycznej w Spale. - Licząca pół tysiąca lat metryka swoje znaczy. Z racji naszych priorytetów zamierzamy jednak datę ową wykorzystać w kategoriach promocyjnych. Co do obchodów, nie będzie to jedna uroczystość. Przmiotnik „jubileuszowy” zyskają wszystkie imprezy organizowane w jubileuszowym roku. Jubileuszowy będzie więc Hubertus Spalski, dożynki prezydenckie, jarmarki spalskie. Drugi sposób na jubileusz to, także związane z promocją, zamierzenia wydawnicze. Zamierzamy wydać album z bogatą szatą ikonograficzną, powstający już pod roboczym tytułem „Carska Spała”. Autorem tekstu jest red. Andrzej Kobalczyk. Inna pozycja książkowa, zatitulowana „Wojenna Spała”, autorstwa Małgorzaty i Juliusza Szymańskich, będzie niebawem wydana dzięki wsparciu Stowarzyszenia Dolina Pilicy. Mamy już także okolicznościowy znaczek z motywem żubra, w obróbce są serie pocztówek - komplety z okresu carskiego, międzywojennego, harcerski, związany z jamboree w 1935 roku, dożynkowy. Kwesta w archiwach rosyjskich przyniosła bogaty materiał ikonograficzny z pobytów w Spale carskich rodzin - Mikołaja II i Aleksandra III. Nie wykluźamy sesji, konferencji, spotkań. Spała obficie dostarcza tematów, wszak to miejsce magiczne. Postaramy się sprawić, by rok jubileuszowy wydał obfite owoce i plony, po które zjadą do nas ludzie z kraju i spoza jego granic, bo czemu nie? Przyjeżdżali tu carowie, choć mieli do dyspozycji niezmiernie imperium. Widać Spała warta jest tego! - podkreśla Michał Słoniewski.



ARCHIWUM



MICHAŁ MAREKOWSKI

Na moście gen. Buka

Uroczystości związane z rocznicą smoleńskiej tragedii i uczczenia jednej z ofiar gen. Tadeusza Buka otwierały tegoroczne obchody jubileuszu 500-lecia Spały. Rozpoczęły się już 9 kwietnia, w sobotę o godz. 10, w kościele garnizonowym w Nowym Glinniku mszą w intencji śp. gen. Buka i wszystkich ofiar katastrofy smoleńskiej. W uroczystości wzięła udział rodzina generała, żołnierze, władze samorządowe, mieszkańcy okolicy.

Od 8 rano w niedzielę przy grobie generała na cmentarzu w Spale przy ul. Leśników stanął posterunek honorowy złożony z oficerów kawalerii powietrznej. Byli oczywiście najbliżsi - żona, córki, syn, generałowie, dowódcy, przyjaciele, wojewoda, mieszkańcy okolicy i dzieci szkolne. „Wybrał ziemię nie naszą i brzozę nieswojską / Obcy widok i obce żegnało go wojsko”.

O 8.41, w pamiętnym momencie, na grobie generała złożyły kwiaty delegacja 34. Brygady Kawalerii Pancerniej z Żagania (tam w latach 80. i 90. rozpoczął i pełnił służbę) i 25. Brygady Kawalerii Powietrznej z Tomaszowa. Zebrałi uczcili chwilą ciszy ofiary katastrofy smoleńskiej, zapłonęły znicze.

O 9 w kościele w Spale rozpoczęła się msza święta w intencji ofiar tragedii sprzed roku z udziałem Kompanii Honorowej wojska. - Gdy spotkaliśmy się po raz pierwszy, powitał mnie tak, jak już rzadko kto się wita: Laudetur Jesus Christus. Dziś tak cię żegnam generale. In saecula saeculorum - wspominał generała ksiądz Dariusz Łosiak, na cmen-

tarzu i w kaplicy, dodając, że rok temu, w ostatnią podróż generał wyruszał przygotowany...

Po mszy jej uczestnicy przeszli do mostu na Pilicy. Stały tam poczty sztandarowe wojska, środowisk kombatanckich, organizacji społecznych i młodzieżowych, kompania honorowa, posterunek honorowy przy kamieniu z tablicą pamiątkową. Byli honorowi ambasadorowie Spały.

O 10 hasłem WP rozpoczęła się uroczystość nadania imienia spalskiej przeprawie mostowej.

- Nadaje się mostowi położonemu w miejscowości Spała na rzece Pilicy, w ciągu ulicy Hubala nazwę - most im. gen. broni Tadeusza Buka - treść uchwały Rady Gminy w Inowłodzu odczytał przewodniczący Rady Gminy Marek Leszczyński. Po przedstawieniu sylwetki Dowódcy Wojsk Lądowych przez gen. bryg. Dariusza Wronskiego, szefa Wojsk Aeromobility, okolicznościowych przemówieniach, m.in. wojewody Jolanty Chelmińskiej, odsłonięta została i poświęcona tablica z imieniem mostu. - Z pamięci o bliskich utkana jest nasza tożsamość, polska tożsamość - powiedziano przy kamieniu i tablicy. Złożono tam wieńce i wiązanki.

Na koniec stanęła na starcie uczestnicy żołnierskiego maratonu sztafetowego Spała - Żagań zorganizowanego dla uczczenia pamięci dowódcy. Odprawiła ich w drogę wdowa po generale Buku pani Regina i dowódca żagańskiej Czarnej Dywizji gen. bryg. Mirosław Różański. Trasa liczyła ponad 400 km.

-Marek Miziak

Park Prezydentów II RP



Zrewaloryzowanemu, historycznemu parkowi w Spale nadano w sierpniu minionego roku imię Prezydentów II Rzeczypospolitej. W uroczystości uczestniczyli krewni międzywojennych głów państwa polskiego.

W 1884 roku krakowski architekt Leon Mikucki zaprojektował i rok później wybudował carowi jednopiętrowy pałac myśliwski w Spale. Został on otoczony parkiem wzorowa-

nym na angielskich. Drzewa i krzewy sprowadzano nawet z Kaukazu. Park skomponowano z istniejącym oryginalnym drzewostanem sosnowym dawnej Puszczy Pilickiej i to z tamtych czasów pochodzą wspaniałe spalskie sosny. Liczą 120 lat, niektóre są jeszcze starsze.

W latach międzywojennych Spała została letnią rezydencją polskich prezydentów Stanisława Wojciechowskiego i Ignacego Mościckiego. Dawne zało-

żenia ogrodowe z końca XIX wieku powiększono i przekomponowano w latach 1922 - 1924 według projektów F. Szaniora. W latach 30. przebudowywał spalski park L. Danielewicz, a także Walerian Kronenberg, który będzie miał w parku aleję swego imienia.

Pięć lat po wojnie, 23 stycznia 1950 roku, wpisano jeszcze spalski park do rejestru zabytków, ale był to właściwie ostatni gest w kierunku uratowania dawnego założenia parkowego. Póź-

niej można było notować jedynie jego schyłek i zanikanie.

W 2003 roku gotowy był projekt rewaloryzacji parku. Obejmował 3,5 hektara należące do gminy. Prace rewaloryzacyjne wyceniono na ponad 500 tys. złotych. Uzyskano dofinansowanie z Urzędu Marszałkowskiego w wysokości ok. 433 tys. zł. W sumie zgromadzono 544 tys. zł.

Rada Gminy Inowłódz, po szerokiej konsultacji wśród społeczeństwa, zdecydowała nadać odnowionemu parkowi imię Prezydentów II Rzeczypospolitej Polskiej.

Uroczystość odbyła się z udziałem wielu zaproszonych gości i miejscowego społeczeństwa. Gospodarzyła gmina Inowłódz z wójtem Cezarym Krawczykiem i spalska Lokalna Organizacja Turystyczna z prezesem Michałem Słonińskim. Witano m.in. prof. Hannę Mościcką-Grzesiak, stryjczną wnuczkę prezydenta Mościckiego, prof. Macieja Grabskiego, wnuka prezydenta Wojciechowskiego, członka Zarządu Województwa Łódzkiego Elżbietę Hibner, senatora prof. Adama Massalskiego, przewodniczącego ZHP, starostę tomaszowskiego Piotra Kalankiewicza, prezydenta Tomaszowa Rafała Zagodzona, wskrzesiciela spalskich tradycji

Romana Jagielińskiego, przedstawicieli organizacji społecznych, samorządowych i pozarządowych, instytucji i firm.

Zarówno obelisk z imieniem parku, jak i włączone do spalskiego szlaku turystycznego tablice biograficzne prezydentów nawiązują do spalsko-narodowego nurtu architektury i tutejszych zabytków.

Podczas dalszych uroczystości w salach hotelu Mościcki wręczone zostały kolejnej grupie zasłużonych dla Spały i jej popularyzacji w kraju i świecie, przyznawane przez Lokalną Organizację Turystyczną, certyfikaty honorowego ambasadora Spały. Integralną częścią uroczystości historyczno-jubileuszowych była sesja popularnonaukowa na temat historii polskiego harcerstwa i jednego z jej najważniejszych wydarzeń międzywojennego okresu - Jubileuszowego Zlotu ZHP w Spale w 1935 roku.

Symboliczny finał uroczystości i obchodów jubileuszowych miał miejsce w starym spalskim parku, gdzie dla upamiętnienia wszystkich związanych ze Spałą harcerskich i prezydenckich dat oraz osób uczestnicy tego niezwykłego spotkania posadzili dąb, który ma w przyszłości dorównać Bartkowi.

—Marek Miziak

Prezydenckie, jubileuszowe

Ty, nasz Gospodarzu, otwórz nam wrota
Niesiemy Ci wieniec
ze szczerego złota!

Ubiegłoroczne Dożynki Prezydenckie w Spale miały jubileuszowy charakter. Minęło dziesięć lat od wskrzeszenia tradycji ogólnopolskiego Święta Płonów. Jest to kontynuacja tradycji zainicjowanej w okresie międzywojennym.

Pierwsze dożynki u prezydenta w Spale odbyły się 28 sierpnia 1927 roku. Uczestniczyły w nich delegacje poszczególnych ziem i dzielnic całej Polski w łącznej liczbie około 10 tys. osób.

Dożynki Prezydenckie w Spale przywrócono do życia w 2000 roku, dzięki

inicjatywie miłośnika Spały i tradycji Romana Jagielińskiego. W latach 2006 - 2008 ten piękny zwyczaj został zawieszony, ale wrócił w roku 2009. Ówczesny prezydent obiecał kontynuację. Tak się stało, ale już bez śp. Lecha Kaczyńskiego. Tym razem w spalskiej kaplicy polowej rozpoczęła się celebrowana przez biskupa ordynariusza diecezji łowickiej Andrzeja Dziubę msza dziękczynna za tegoroczne plony i w intencji wszystkich polskich rolników oraz tych, którzy im pomagają. Mszy wraz z parą prezydencką słuchali starościna dożynek Anna Kozera-Nowak z Grabowa w województwie zachodniopomorskim i starosta Marian Szczepański z Wierzbna w woj. podkarpackim.

Na spalskim stadionie symboliczny bochen chleba gospodarz prezydent

RP Bronisław Komorowski odebrał z rąk starostów. Powiedział przy tym, że spalskie Święto Płonów to zwieńczenie całorocznego trudu wszystkich polskich rolników i osób związanych z rolnictwem. Rolnicza manifestacja odbywa się w Spale, w miejscu szczególnym, gdzie z wielu powodów ludziom serce mocniej bije. Harcerzom, myśliwym, leśnikom, sportowcom i żołnierzom. Mocniej też bije serce każdego prezydenta z racji spalskich tradycji prezydenckich. W Spale jest czas i miejsce, by pochylić się nie tylko nad tradycją, ale też nad dniem dzisiejszym i przyszłością polskiego rolnictwa.

W konkursie na najpiękniejszy wieniec dożynkowy uczestniczyło 15 tych niezwykłych, prawdziwych dzieł sztuki. Był też wieniec z woj. łódzkiego uwi-



ty we wsi Suchoczasz w gminie Zduńska Wola. Wygrał jednak wieniec z Piotrowki na Opolszczyźnie i on właśnie w towarzystwie członkini zespołu

Śwarne Dziolchy, które odpowiednio prezydenta ośpiewały, został prezydenckiej parze wręczony.

—Marek Miziak

Hubertus Spalski 2011

To był już 11. „nowożytny” spalski Hubertus, jeśli nie liczyć tych przedwojennych, zainicjowanych przez prezydenta myśliwego Ignacego Mościckiego. Te nowe w ciągu 11 lat też przeszły ogromną metamorfozę



Mało jest w naszym kraju miejscowości, które mogą się poszczycić tak bogatymi tradycjami myśliwskimi jak Spała, miejscowość nad Pilicą, wśród lasów będących wspomnieniem dawnej Puszczy Pilickiej. Proboszcz spalskiej parafii, Nadleśnictwo Spała i okoliczni myśliwi podjęli w 2000 roku próbę powrotu do tych tradycji. Tegoroczny, 11. już Hubertus Spalski świadczy o tym, że inicjatywa trafiła na podatny grunt.

Zainaugurowano tym razem nowy wątek spalskiego Hubertusa - Spalski Festiwal Kulinarny „Oswajamy dziczyznę”. Do udziału w konkursie profesjonalistów zgłosiło się kilkanaście ekip z szefami kuchni restauracji specjalizujących się w potrawach z dziczyzny. To kontynuacja procesu osvajania współczesnej polskiej kuchni z dziczyzną, owocami leśnego runa, przywracania

dziedzictwa kulturowego przy zastosowaniu nowoczesnych metod i jednocześnie zachowaniu tradycji. Na festiwal składały się konkursy kulinarne profesjonalistów, pasjonatów i amatorów, juniorów, wspólne pieczenie dzika, konkurs nalewek.

Oświecie zagrały rogi. Najpierw zwołując myśliwych na hubertowską mszę, celebrowaną przez księdza myśliwego z Niebieskich Źródeł Marka Izydorczyka, kapłana myśliwych woj. łódzkiego. Potem wyruszone na łowy. Najprawdopodobniej największe takie polowanie w kraju. W tym Hubertusie uczestniczyło 220 myśliwych z całego kraju, a nawet z zagranicy. Choć to polowanie świąteczne i symboliczne, na tradycyjny pokot na łące nad Pilicą złożyły się trzy jelenie, sześć dzików, pięć lisów, 112 bażantów i siedem kaczek. Spalski bór i św. Hubert najwyraźniej i też tradycyjnie - darzyli.

Głównym punktem programu Hubertusa jeździeckiego w niedzielę, 17 października 2010 roku, była gonitwa za lisem, ale miała ona znów bogatą i malowniczą oprawę, liczne stoiska handlowe, „biesiadne”, prezentacje psów i ptaków myśliwskich, przeróżnych ras koni. Swym widokiem zachwycali ulani, amazonki w strojach z czasów Grunwaldu, najbardziej chyba Jerzy, nomen, omen, Sienkiewicz z Oblegorka, w kostiumie i ryszunku żywcem chyba zdartym z Andrzeja Kmicica.

W konnym Hubertusie, którego organizacyjną duszą był jak zwykle myśliwy i jeździec Jan Królikowski, wzięło tym razem udział aż 89 jeźdźców i koni. Po lisią kitę skutecznie sięgnął Roch Jagieliński, wnuk mastera Romana Jagielińskiego, dosiadający konia o imieniu Laredo.

—Marek Miziak

Porozmawiajmy o... dziczyźnie!

ROZMOWA | Adam Koperkiewicz, szef kuchni w spalskim hotelu MOŚCICKI ****Resort & Conference

Czemu potrawy z dziczyzny, darów lasu są dla pana takie ważne?

ADAM KOPERKIEWICZ: Muszę od razu przestrzec - dla mnie to temat rzeka, ulubiony rozdział w kuchni. Zarówno tej domowej, prywatnej, jak też, a może zwłaszcza - kuchni hotelowej. Myślę, że każdy kucharz zawodowiec, a za takiego chciałbym uchodzić, ma swoją specjalność. W kuchni domowej może to być jedno danie. W hotelowej jest to już cały dział, uprawiany nie z obowiązku, a z zamiłowania, rzec by można - hobbyistycznie. Wtedy spod ręki takiego specjała wychodzą prawdziwe kulinarne cuda.

Spod pańskiej też? Ponoć dziczyzna w Mościckim należy do najlepszych w okolicy.

Nie mnie to oceniać, ale jeśli tak twierdzą smakosze, to dla mnie powód do prawdziwego zadowolenia, powiedziałbym nawet - dumy!

Skąd wzięła się ta dziczyzna? To przecież nie najłatwiejszy kawałek kucharzkiego chleba. Kiedyś było to jadło powszechne. Teraz trzeba do niego przekonywać.

Trzeba, ale też warto. To najlepsze dostępne mięso. Bez chemii, cholesterolu, bez tłuszczu. Zwierzyna sama wybiera te wszystkie ziołka, trawki, które zjada. Wie najlepiej, które. A ja? Mógłbym wrócić do miejsca swojego urodzenia, do Wąwala koło Jelenia, stacji zbudowanej dla cara Rosji, dla jego myśliwskich wypraw do Spały. Mógłbym do własnych kucharzskich peregrynacji po południu Europy, gdzie dzikie ptactwo zwłaszcza jest w kulinarnej cenie. Powiem jedynie, że znalazłszy się w 2007 roku w kuchni Mościckiego w Spałe, sercu dawnej Puszczy Piłickiej, miejscu słynnych polowań i myśliwskich biesiad, nie wyobrażałem sobie, by mogło być inaczej. Gdy przyszedłem, było może pięć propozycji dań z dziczyzny. Teraz to pół karty.

Wyczyt się pan cukiernictwa. Od babeczki ponczowej do samiego udźca czy jeleniego combra daleka chyba droga.

Może i daleka, ale, jak widać, do pokonania. Zwłaszcza gdy się chce i szuka dobrych źródeł. Dla mnie to przede wszystkim literatura. Taka prawie piękna, jak Ćwierczakiewiczowa, i naprawdę piękna, jak Wańkowicz, wybitny znawca kulinariów. Na szczęście nie brakuje dobrych książek na ten temat. Kuchnia staropolska, kuchnia kresowa to głównie dziczyzna. Niesamowitym źródłem przepisów i inspiracji są starzy myśliwi. Receptury przekazywane z dziada pradziada, doskonalone przez pokolenia nie mają sobie równych. Są i współczesne wzorce. Dla mnie to znany powszechnie dzięki telewizji Karol Okrasa, wybitny specjalista od dziczyzny. Trzeba to wszystko zebrać i mieć w jednym palcu, a potem... przerobić po swojemu. Ja muszę sobie takie danie najpierw wyobrazić do ostatniego szczegółu technologicznego i estetycznego. Reszta to już łatwizna. Staram się już teraz tę moją wiedzę zaszczyć innym, młodszym, zwłaszcza, gdy widzę głód takiej wiedzy. Dobrym przykładem jest moja prawa ręka w kuchni Mościckiego Piotr Gierczak.

Co w „dzikiej” kuchni jest szczególnie istotne?

Jestem przekonany, że duże znaczenie ma surowiec. To, jak i w jakim czasie łowieckim został pozyskany, jak się z nim obchodziło, jak przechowywano. Myśliwi wiedzą najlepiej, o co mi chodzi. Błąd na tym etapie powoduje, że łatwo się do dziczyzny zrazić. Dlatego w kuchni dużą wagę przywiązujemy do naszych dostawców mięsa, grzybów, owoców leśnych. W Provincji, Lesie pracują fachowcy ze wszelkimi możliwymi certyfikatami, którym w pełni możemy zaufać.

Jak do waszej „dzikiej” oferty kulinarnej odnoszą się konsumenci? Niewielu jest jeszcze zadeklarowanych amatorów dziczyzny na talerzu. Jak przekonujecie do jej walorów?

Dlatego druga połowa naszej karty to dania z kuchni europejskiej. Ale dla tych zadeklarowanych mamy nawet dania spoza karty, według ich upodobań, jak siekane kotleciki ze świeżej sarniny. Dla początkujących - cały wachlarz na zachętę - carpaccio z samodzielnie wędzonej polędwicy jeleniej w sosie z jeżyn (chcemy opatentować pomysł), stek w sosie myśliwskim, bitki z sarniny, udziec z dzika, antrykot z jelenia, ragout z dzika, risotto z sarniną, żur na zakwasie z kiełbasą myśliwską, krem ze spalskich podgrzybków, trudno wymieniać wszystko, zwłaszcza że część, ze świeżych surowców, zależy od sezonu w lesie czy łowisku. Dla wszystkich pozostałych mamy akcję promocyjną z udziałem naszej kuchni. Dwa lata temu „oswajaliśmy dziczyznę” jedynie z kolegami z innego spalskiego hotelu Prezydent. W ubiegłym roku było już kilkanaście reprezentacji najlepszych, parających się dziczyzną kuchni w kraju. Byliśmy tam i my, zbierając laury za promowanie dziczyzny właśnie.

Skoro promujecie, to poproszę o najlepszy, autorski przepis na marynatę do sarniny. W końcu coraz częściej można dostać dziczyznę po prostu w sklepie...

Proszę, już podaję, bez tajemnic, wszak o popularyzację chodzi. Moja marynata do sarniny opiera się na czerwonym winie, octach jabłkowym i balsamicznym, sojowym sosie grzybowym, oleju i ziołach - jałowcu, kolendrze, tymianku, czosnku, ziele angielskim, liściu laurowym. Trzeba w tym trzymać mięso nawet do 14 dni. Szybciej jest stek z jelenia - odpowiednio przyprawiona sztuka mięsa od udźca, prosto z patelni. A jeśli coś nie wyjdzie - zapraszamy do nas. Nam dziczyzna udaje się zawsze świetnie!



Z karty dań u Mościckiego

Szef kuchni hotelu Mościcki w Spałe Adam Koperkiewicz poleca z „dzikiego” menu:

- Tagliatelle z ragout z dzika z grzybami ze spalskich lasów
- Risotto z ragout z sarny z orzechami laskowymi
- Bitki z polędwicy z sarny podane na pieczonych ziemniakach w tymianku z sosem z czerwonego wina (surówka z modrej kapusty)
- Kotlec z dzika w asyście domowych klusek śląskich podany na sosie grzybowym
- Antrykot z jelenia z kaszą gryczaną i sosem z suszonych borowików
- Carpaccio z wędzonej polędwicy z jelenia w sosie z leśnych jeżyn (pieczywo, masło)
- Stek z jelenia podany na röstii w sosie myśliwskim z dodatkiem czerwonego wina

