

RESMÅL WARSAWA

POLEN Warszawa har blivit ett hett weekendmål – inte bara för att det är en av Europas billigaste turiststäder för svenskar. Här spirar också en ung, uppkäftig och kreativ matscen. Resor och mat har ätit sig igenom staden.

Text SOPHIA GENITZ Foto MIRIAM PREIS

Efter en tvårvändning på trafikerad väg, en extra snurr i en rundell och nära på en kollision med en baklande bil, snubblar vi ut vid en kebabkiosk.

– Nu glömmer jag aldrig var den här jävla restaurangen ligger, fräser chauffören när vi kliver ut taxin på väg till lunchdestinationen.

Men det är inte här vi ska inta vår måltid. Lite skeptiskt blickar vi upp mot en vit funktsvilla bakom kebabkiosken, alldeles intill en ägarläs. En neon-skyt, som för tankarna till en tysk motorvägsbordell, berättar att det här är Solec.

– Här har vi vår egen nisch, varken superekelt eller snofsig, mitt emellan studenthak och fine dining, berättar ägaren Martin Wälli, medan vi slår oss ner i baren där glasburkar med inläggningar väntar med brådspelet om stryket.

En inlagd tomat med polsk getost och en ramensoppa med rökt gås senare bestämmer vi oss för att återvända nästa kväll för att prova några fler rätter.

Uppför gatan finns också kafé STOR. Här bryggs bland annat kaffe från svenska Drop Coffee och vi träffar Monika Bryczywa och Michał Gnlika från polska livsstilsmagazinet Usta.

– Det är en bra tid här nu, jag lever gott och det är inte alltför dyrt. Om man ser till restaurangerna så hålls priserna nere för att folk inte är vana vid att betala höga priser. I London kan du ta buflöst betalt om du gör något extraordinärt men det fungerar inte här, säger Michał som är köck och en av dem som efter några år utomlands återvänt hem.

Just nu bidrar han och hans kolleger till utvecklingen där ett nytt gastronomiskt självförtroende, nyfikenhet och stor vurm för landets produkter och rika makulatur är tydlig.

På 90-talet var det nattklubbar som gällde. Nu lever alla på krogen, äter, umgås och intresserar sig för mat och kvalitet, säger Monika som en förklaring till varför Warszawaborna fyller restaurangerna kväll efter kväll.

Warszawa är aldrig förutsägbart och ofta excentrisk, intill trevliga kaféer syns ännu skottlåd från andra världskriget i väggarna, altare med madonnen lyser på släta bakgårdar och ortodoxa lök-kupoler kontrasterar häftigt mot kommunistiska skrytbyggen.

I en trafikorsning står en gigantisk palm och lysar mot omgivande grå betong. Vid palmen berättar shoppinggatan Nowy Świat som liknar en chic Paris-gata med vackra hus, planteringar och skänande gäststolar. Men husen i nyklassisk stil och jugend äger inget av den historiska autenticitet som en gata

i Paris har. Liksom hela gamla stan är det en återuppbyggd replika av vad som en gång fanns, innan andra världskriget då 85 procent av Warszawa förstördes.

Excentriciteten märks även på stadens restauranger. En ständigt längtan efter nytt och möjligheten att starta eget utan kostsamma regelverk gör att många kan förverkliga sina drömmar.

Kamila Mroczkowska och Patrycja Jaskólska drog till New York och åt sig igenom staden, återvände hem och öppnade MOD. Här langas perfekta donuts ut på dagarna. På kvällen är det hipp krog där köken Trisno Hamid lärar internationell och asiatisk crossover.

Det är dags att återvända till Solec för middag, där menyen handlar om fermentering och rök. Carpaccio på hjort med smörstek, karljohanssvamp, toppad med pannglödgad renlår är, liksom lammstek i smör, lonung och rosmarin, fantastiska små anrättningar. Köken Alexander Baron, utbildad konstnär, skickar oss på en halvesbrände berg-och-dalban mellan smaker och texturer. Han kör stenhårt med "nose to tail" och slow cooking. Vi åter ingen nos denna kväll men vil svans.

– Förr i tiden fuska polackerna under fastan och åt bäversvans då de egentligen bara fick äta fisk, säger Alexander Baron. På medeltiden kunde man köpa en hel by för 20 bäversvansar.

Inte ens den informationen gör att vi får ner mer än några minimata bitar av den långkokta, spickiga, insjökuktande biten, serverad med saltig kolasås. Vi vet inte riktigt vart vi ska ta vägen. Är vi plöjsligt med i polska "Historicitarna"?

Historiska rätter finns det gott om i det polska köket och de lever vidare på samtida krogar. Det går också hantverkstraditionen där mat lagas från grunden. Små lantbruk existerar ännu, trots de enorma farmar som ägs av internationella företag, och de förser kräsna köckar med fint kött och grönt. Warszawa matscen pulserar, kokar och fräser som aldrig förr och landets komplexa historia får uttrycka sig gastronomiskt.

– Under tusen år har den polska tallriken invaderats och alla har lämnat något på den. Det judiska köket har influerat oerhört mycket och även tartarerna, ungrarna och tyskarna, säger Alexander Baron.

Just nu invaderas tallriken av smaker och erfarenheter som en ny generation köckar samlat utomlands. Den polska tallriken har nog aldrig varit så här het.

resor@svd.se

FAKTA

Resa hit

LOT Polish Airlines flyger direkt från Arlanda och Kastrup. Wizz Air flyger direkt från Skavsta och Malmö. Ryanair flyger direkt till flygplatsen Warszawa Modin från Skavsta och Landvetter. Air Berlin, Finnair och SAS flyger från Arlanda med en mellanlandning.

Boende

Warszawa är mycket prisvärt så passa på att bo riktigt bra. Häftigaste boendet, i femstjärnig skyskrapa intill Kulturpalatset, erbjuder InterContinental. Mer personligt på en mysig gata i fint bostadsområde är familjeägda Rialto.

www.intercontinental.com/warsaw

www.rialto.pl

MATRESA

Alexander Baron älskar inläggning, fermentering, långkok och att ta med gästerna på halvbrända gastronomiska resor i tid och rum.



NYA SMAKER

På Ale Vino serveras bifv matar med hibiskusmarinerad lök, quinoa-popcorn och äggula smaksatt med sherry.



ÅNGAN ÄR UPPE
På japanska Uki Uki görs udon-nudlarna från grunden.



GATUVY
Stalnistiska skyskrapan Kulturpalatset står alltjämt med sina 42 våningar.



FAKTA

Åta

Galet gott
Alexander Baron är en av de stora matpersonligheterna i Warszawa och här serveras både gott och gallet. Solec 44. www.solec.waw.pl

Vin med mera

Vinbutikern som utvecklates till en fantastisk restaurang där alla bitar faller på plats: inredningen, maten, vinet och den trevliga personalen. Ale Vino, Mokotowska 48. www.alevino.pl

Nudelsuccé

Här är udon-nudeln kung, eller i alla fall prins, vid sidan av ägaren Taira Matsuki, som ser till att söpporna, tempuran och efterrätterna är perfekta. Uki Uki, Ul. Krucza 23/31. www.ukiuki.pl

New York-inspiration

Donut-kafé på dagen och hipp crossover krog på kvällen. MOD, Oleandrow 8.

Coolt kaffe/hak

STOR, Tamka 33.

SAMSPEL

Brådspelet och pilsner, nypolsk gastronomi och avsmakningsmenyer. På Solec 44 är allt tillåtet.

FIKA

Polsk kreativitet och svensk kaffe på kafé STOR.