

Jutlandia pełna niespodzianek

Rybka, burger i ciacho

Jeżeli ktoś wybiera się na Jutlandię tylko po to, by w Legolandzie bawić się równie dobrze jak własne pociechy, to popełnia wielki błąd. Ta część Danii ma do zaoferowania znacznie więcej... Zaczarowany krajobraz, malowniczy, najciekawszy w całej Danii. Takie i podobne opinie można znaleźć w renomowanych przewodnikach.



fot.1. Mega porcja, Hansthalm, Café Færgegrillen

Kto tam był wie, że w zachwytach nie ma przesady. Widział grzywy morskich fal, plaże ciągnące się kilometrami, kolorowe klify i parki narodowe, czyli raj dla piechurów. Pałace, stare zamczyska i jeszcze starsze pamiątki po wikingach. W kontraście, wewnątrz półwyspu, morze zieleni; łąki, pola i pastwiska, obficie zraszane przez farmerów. Wizualne doznania to tylko część przyjemności. W czerwcu również nos ma uciechę. Północna Jutlandia pachnie bowiem kwiatami dzikich róż. Krzaki giganty rosną wszędzie: wzdłuż dróg, fiordów, na skraju lasu... Duńczyków i turystów szczególnie cieszą kępy rosnące na plażach, bo chowając się dyskretnie za kwiatki, mogą zmienić mokre gatki.

Na wyspie Mors

Tak też było na wyspie Mors, w porcie Sillerslevhavn. Rozłożyste naturalne parawany sąsiadowały z budkami-przebiegalniami dla nieśmiały, moło wyprowadzało pływaków na nieco głębsze wody Limfiordu. Chociaż zgodnie z geograficzną prawdą, akurat w tej chudszej części nosi

nazwę Salling Sund. Każdy po kilku godzinach pluskania się w wodzie ma prawo zgłodzić. Wtedy lekarstwem na palącą potrzebę jest wizyta w Café Sillerslevhavn, kafejce, lodziarni, pijalni piwa i snacku w jednym. Relaks na tarasie z widokiem i kufelek dobrego duńskiego piwa skłaniają do podzielenia się kilkoma refleksjami związanymi z działalnością gastronomii w północnej Jutlandii.

Poszukiwanie otwartego w czerwcu lokalu, jeszcze przed wakacyjnym szczytem, zgłodziłemu turyście podnosi ciśnienie krwi. Zatem, lepiej z góry złożyć, że adresów-pewniaków nie ma. Dużą szansę stwarzają miasta i ruchliwe przystanie promowe. Ikonki z nożem i widelcem, które pojawiają się w samochodowej nawigacji, wcale nie muszą odpowiadać prawdzie. Informacje zamieszczone w internecie też potrafią sprawić przykrą niespodziankę. Choćby dlatego, że jak i w całej Europie wiele lokali nie przetrwało pandemii. Kłopot w tym, że budynek zmienił przeznaczenie, a szyld nadal stoi przy drodze. To nie wszystko. W gronie tych, które nadal

istnieją, część działa tylko wieczorem albo w określone dni tygodnia. Zatem, własna rezerwowa kanapka i termos z herbatą potrafią, w kryzysowej sytuacji, uspokoić nerwy.

Wspomniany już bar o nazwie Café otwarty jest tylko latem, od połowy czerwca do początków września, każdego dnia przez osiem godzin. Niezależnie od pogody, właściciele nie muszą się martwić o obroty. Nawet przy obfitym deszczu kucharz ma co robić, a w plażowe dni goście polują na wolne miejsca. Jedni przysiadają tylko na kawę (30 koron), kufel piwa (45 koron), jednak zdecydowana większość zamawia porcje obiadowe: burgera z frytkami, rozbudowaną kanapkę z chrupiącą rybą i krewetkami czy też potówkę kurczaka, oczywiście też z frytkami. Kurczakowa porcja (90 koron) była tak duża, że wiele osób nie sprostало zadaniu. Za to każdy się cieszył, gdy skórka głośno chrupała w zębach.

Frytki to stały składnik duńskich dań. Małe, duże, karbowane albo płaskie... wszystkie są jednakowo kochane. Na Jutlandii, która ziemniaczanymi polami stoi, kartofelki z wody są rzadkością, a o purée najwidoczniej Duńczycy zapomnieli. A propos, na drogach, przy farmach można spotkać tablice zachęcające do nabywania ziemniaków. Równie często ustawiane są kramy z już przygotowanymi workami i skarbonką. Kramik jest samoobsługowy, a transakcja pełna wzajemnego zaufania. Podobnie rzecz się ma z truskawkami i miodem.

Portowego lokalu czar

Czas na wycieczkę... Hantsholm jest największym portem rybackim w Danii. Istniała więc uzasadniona nadzieja, że tam głodny turysta znajdzie przyjazne miejsce. I rzeczywiście było: Café Færgegrillen. Lokal oblegany w porze lunchu, w dużej mierze przez pracowników portowych i chyba do ich apetytów dostosowano zawartość talerzy. Zwracał uwagę praktyczny system obsługi, znany w Europie, ale jeszcze nie-

zbyt rozpowszechniony. Kadre Café stanowili kasjer i kucharze. Nad kasą zawieszono panel z propozycjami ozdobionymi zdjęciami. Wszyscy zatem wiedzieli co wybierają. Po złożeniu zamówienia gość dostawał brzęczyk, który zawiadamiał, kiedy na barku pojawiło się jego danie. Prosty sposób na rozwiązanie problemów z małą albo niekompletną załogą.

Patent sprawdza się w kafejce, barze czy bistro, ale w restauracji typu Francja-elegancja już nie. Tam goście przychodzą i płacą za atencję, serwis i celebrowanie jedzenia. Co cieszyło się największym zainteresowaniem w portowym lokalu? Danie dnia, bo zawsze ma atrakcyjną cenę. Akurat serwowano rybę w żółtym curry z ryżem, tylko za 85 koron. Burgerowa lista była długa, a wersji kilka – dziecięca i dla dorosłych, z frytkami i bez. Wege, rybna (120 koron), z wołowiny za 135 koron. Mała kanapka ze stekiem kosztowała 105 koron, w rozmiarze XXL już 128 koron, zaś pieczone krewetki 118 koron. Jednak pierwszeństwo trzeba przyznać filetom rybnym. Brzmi skromnie, ale co to było za danie! Mega i do tego, bardzo smaczne. Za 118 koron, na półmisku ledwo zmieściły się frytki, sałata i trzy filety soli. Całość ozdobił, fikuśnie wykręcony, plaster cytryny. Już po obiedzie, goście karnie i bez marudzenia zwracali talerze i kufelki do wydzielonego zaułka-brudnika.

W skansenie wikingów

Zanim przetestujemy restaurację w kolejnym portowym mieście, najpierw wyruszymy na spotkanie z wikingami. Konfliktu interesów nie ma, bo oba cele dzieli zaledwie kilka kilometrów. Gród warowny Fyrkat założył Harald Sinozęby, pod koniec X wieku. Kilometr dalej powstała wioska, która tworzyła jedno duże gospodarstwo rolne. Główny dom, tzw. duży dom udało się odbudować, a pozostałe osiem zrekonstruowano. Wizyta w plenerowym muzeum pozwalała wyobrazić sobie jak wyglądało życie codzienne walecznej nacji. W kuźni wykuwano miecze i hełmy, w warsztacie szkutniczym budowano niezawodne łodzie, w farbiarni barwiono przedzie... Nocą, spracowane ciała okrywano skórą, a domy dogrzewano glinianymi piecami. A gdy trzeba było szybko chwycić za broń, to czekała gotowa w przedsiönku.

Uroku starej wiosce dodają również pracownicy skansenu, ubrani w stroje wikingów. Nie ma im czego zazdrościć, bo każdy pan i pani może też się przebrać w takie stroje i pstryknąć sobie selfi. Garderoba, buty, miecze... tylko czekają,



fot.2 Ryba smażona i tosoś wędzony, Hvalpsund, Havnens Rogeri

by zrobić z nich użytek. Co ciekawe, gród warowny, położony po drugiej stronie drogi, odkopano dopiero w połowie XX wieku. W forcie zrekonstruowano tylko jeden dom, który stoi na zewnątrz murów obronnych. Moc wrażeń i spacer z wioski do portu zaostryli apetyt, zatem czas pomyśleć o lunchu.

Pobliskie Hobro to portowe miasto z niezwykłą historią. Wystarczy powiedzieć, że w 1813 roku całą miejscowość strawił pożar. Nie zachował się ani jeden budynek sprzed katastrofy. Pikanterii tragicznemu wydarzeniu dodaje fakt, że ogień rozprzestrzenił się od płomieni, na których spalono dziewczynę o imieniu Ane Catrine. Kto chce zgłębić temat, może to zrobić w muzeum. Zgłodniałi wybierają inny adres. Café K cieszy się dużą popularnością. Chętnych do pojadania na tarasie z widokiem na fiord Marjager było tak wielu, że przed bramką ustawiła się kolejka oczekujących.

Sytuację dodatkowo skomplikowały rodzinne i firmowe duże spotkania na sali, a do obsługi wszystkich gości były tylko dwie osoby: doświadczona kelnerka i nieco flegmatyczny praktykant. W efekcie, czas oczekiwania na złożenie zamówienia wydłużał się do co najmniej dwudziestu minut, a jego realizacja w kuchni kosztowała kolejnych trzydzieści. Nic to. Mimo utrudnień nikt nie rezygnował. Widok ładny, krzesła wygodne, a sąsiedzi skorzy do kontaktów. W końcu nadszedł długo wyczekiwany moment. Burger, wielka miłośność Duńczyków, za 150 koron, zadziwił

wysokością. Sałatka z filetem z gładzicy, łososiem i krewetkami za 190 koron, też cieszyła podniebienie, a deska z tapas za 185 koron była miłą przegryzką w środku dnia.

Miłe chwile w Café Holmen

Mimo obłączenia, w dniu rozdania matur, personel Café Holmen, w portowym Nykøbing, radził sobie zupełnie dobrze, zarówno kucharze, jak i kelnerzy. Przy okazji wizyty, tej i kolejnych, zwracał uwagę sposób podawania ciepłych napojów. Podobno typowy, zwyczajowy, ale nie wszędzie praktykowany. Otóż płaci się za pierwszy kubas herbaty, a drugi przysługuje już za darmo, o ile ktoś ma taką potrzebę. Gdy zamówimy kawę filtrowaną, to na stoliku pojawia się pusta filiżanka w asyście półlitrowego termozbanka. Gość sam sobie nalewa i popija napój po łyeczku, zawsze gorący i co ważne, wcale nie cienki. Nic tak nie smakuje do kawy jak ciacho... Duńczycy kochają słodkości, co niestety widać na ulicach i na plażach.

Na koniec dobra rada. Cokolwiek zamówimy w lokalu, zazwyczaj ma cenę wyższą niż w Polsce. Jeśli już zdecydujemy się usiąść przy stoliku, to wyłączmy kalkulator w głowie. Rachunki odbierają apetyt i całą przyjemność z próbowania i smakowania oraz cieszenia się chwilą, stołcem i malowniczą Jutlandią. Zaczarowaną, jak twierdzą niektórzy.

Tekst i fot.: A.W.

P.S. Kurs w czerwcu: 1 korona to 60 groszy.