

RESOR & MAT

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 fått sig igenom staden.

Text SOPHIA GENITZ Foto MIRIAM PREIS

Efter en tvåvåning på trafikerad väg, en extra snurr i en rondell och några år i en kollision med en backande bil, snubblar vi ut vid en kebabskiosk.

Nu glömmer jag aldrig var den här jula restaurangen ligger, fräser chauffören när vi kliver ur taxin på väg till lunchdestinationen. Men det är inte här vi ska äta vår måltid. Lite skeptiskt blickar vi upp mot en vit funktionsfull bakom kebabskiosken, alldeles intill en toalett. En neonskylt, som för tankarna till en tysk motorvägsbordell, berättar att det här är Solec.

Här har vi vår egen usch, varken superenkel eller stödig, mitt emellan studenthåk och fine dining, berättar ägaren Martin Wälli, medan vi slår oss ner i baren där glasburkar med inläggningar ligger med bräddspel om utrymmet.

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

Uppför gatan finns också kaffé STOR. Här bryggs bland annat kaffe från svenska Drop Coffee och vi träffar Monika Brzeczka och Michał Guliński från polska livsmedelsagastinet Oda.

Det är en brud 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 tillfäst betala 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 biter han och hans kolleger till utvecklingen där ett nytt gastronomiskt självförnöjande, nyfikenhet och stor värme för landets produkter och rika matkultur är tydlig.

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

Warszawa är aldrig föruslingad och ofta ocentrerad. Intill trevliga kaféer syns ibland skottkärr från andra världskriget i väggarna, altare med modern byster på stina bakgårdar och ortodoxa lök-kupoler kontrasterar hälsigt mot kommunistiska skrytbyggen.

I en trafikrönslan står en gigantisk palan och byer mot omgivande grå betong. Vid palmen börjar shoppinggatan Nowy Świat som liknar en likt Parisgatan med vackra busar, planteringer och skinnande gaturar. Men husen i nyklassiskt stil och jugend ligger inget av den historiska autenticiteten som en gata

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

Excentriciteten märks även på stadens restaurang-er. En sånig långtan efter nytt och möjligheten att starta eget utan kostsamma regelverk gör att många kan förverkliga sina drömmar.

Kamilla Mroczkowska och Patrycja Jaskółka drog till New York och åt sig igenom staden, återvände hem och öppnade MOD. Här ligger perfekta donuts ut på dagarna. På kvällen är det bipp krog där köken Trisno Hamid tirar internationell och asiatisk crossover.

Det är dags att återvända till Solec för middag, där meny handlar om fermentering och rökt Carpaccio på hjört med smörstekt karlöhans-svamp, toppad med pangoligodslar, rökt lammetstekt i smör, honung och rosmarin, fantastiska små anrättningar. Köken Alexander Baron, utbildad konstnär, skickar oss på en halbsvartande berg-och-dalban mellan smaker och texturer. Han kör stekbärl med "one to tall" and slow cooking. Vi åter ingen nos denna kväll men väl svans.

För i tiden fuskade polackerna under fastan och åt bäversvans då de egentligen bara fick äta fisk, säger Alexander Baron. På medietiden kunde man klaga en hel by för 20 bäversvansar.

Inte ens den informationen gör att vi får ner mer än några minimala bitar av den långsöta, spikiga, insjukande bilen, serverad med saltig kolas. Vi vet inte riktigt var vi ska vägen. Är vi på väg till det i polska "Historietornet"?

Historiska rätter finns det gott om i det polska köket och de lever vidare på samtida krogar. Det gör också hantverkstraditionen där mat lags från grunden. Små lantbruk existerar ännu, trots de enorma farmar som ligger internationella företag, och de förer krusna lockar med fint kött och grönt. Warszawas matscen pulserar, kokar och fräser som aldrig förr och landets komplexa historia får uttrycka sig gastronomiskt.

Under rusen är här den polska talriken invaderade och alla har lämnat något på den. Det judiska köket har influerat oerhört mycket och även tatarerna, ungarerna och tysarna, säger Alexander Baron.

Just nu invaderas talriken av smaker och erfarenheter som en ny generation kokar samlat ut. Landets polska talriken har nog aldrig varit så här brett.

resor@svd.se

FAKTA

Resor hit

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

Bonde

Warszawa är mycket privat så passa på att boka riktigt bra. Häftigaste boendet, i femstjärnig skyskrapa intill Kulturpalatset, erbjuder InterContinental. Mer personligt på en mysig gata fritt bostadskvarter är familjeägda Riato.

www.intercontinental.com/warsaw
www.riato.pl

MATRESA

Alexander Baron

Baron diskar

fermentering,

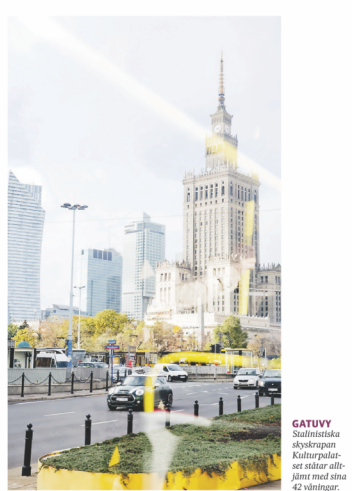
långkött och att

ta med gläserna

i tid och rum.



ÄNGAN ÄR UPPE
På japanska Uki Uki gles udon-
noddarna från grunden.



GATUVY
Stadsmarknads
skyskrapan
Kulturpalatset
står alltid
jämt med sina
47 våningar.



FAKTA

Äta

Galet gott

Alexander Baron är en av de stora matpersonligheterna i Warszawa och här serveras både gott och galest. Solec 44.

www.solec.waw.pl

Vin med mera

Vinbutiken som utvecklades till en fantastiskt restaurang där alla bilar faller på plats: föredningen, maten, vinet och den trevliga personalen.

Ale Vins, Mokotowska 48.
www.alevins.pl

Nudelsuccé

Här är udon-nudeln kung, eller i alla fall prins, vid sidan om ägaren Tara Matsui, som ser till att soppan, tempuran och efterrätterna är perfekta. Uki uki, U. Krucza 22/31.
www.ukiuki.pl

New York-inspiration

Donut-säfte på dagen och hipp crossover krog på kvällen. MCO, Oleandrow 8.

Cocktailkafé

STOR, Tamka 33.

SAMPEL

Bräddspel och pilaner, ryppokk gastronomi och smörgåsarmerger. På Solec 44 är allt tillåtet.

FIKA

Polak kreativitet och avsmakad kaffe på kaffe STOR.