

# KAWIARNIA PACHNĄCA MARCEPANEM



■ Rozmawiała: Katarzyna Szarek

*KAWIARNIA MOJA Z OLSZTYNA,  
PROWADZONA PRZEZ  
ALICJĘ I TOMASZA  
DERDONIÓW,  
NIE TYLKO SERWUJE  
SMACZNE WYPIEKI, ALE  
NIESTRUDZENIE PROMUJE  
SŁODKĄ HISTORIĘ ZWIĄZANĄ  
Z WARMIĄ. SPRÓBUJEMY TU  
PRAWDZIWEGO MARCEPANU  
KRÓLEWIECKIEGO,  
A NAWET NAUCZYMY SIĘ GO  
PRZYGOTOWYWAĆ!*

**Katarzyna Szarek:** Pierwszy nasz kontakt dotyczył tematu śliwki – suski sechlońskiej w czekoladzie, która incydentalnie pojawiła się w Państwa kawiarni. Już wiedziałam, że pokazywanie gościom słodczy, także w kontekście historycznym, jest dla Was ważne. Czy mam rację?

**Alicja Derdoń:** Tak, jak najbardziej. Wertowanie starych książek kucharskich, czasopism i własnych domowych zasobów sprawia nam dużą frajdę. Uwielbiamy czytać (również między wierszami), analizować, wyobrażać sobie smaki i starać się je odtwarzać, korzystając z posiadanych surowców. Z wielkim szacunkiem odnosimy się do historii, nie tylko słodczy.

**Intryguje mnie nazwa kawiarni, którą prowadzi Pani z mężem Tomaszem – Moja. To może być silne zaznaczenie swojej własności, ale z punktu widzenia gości może to być także miejsce, które jest dla kogoś przyjemne, takie**





**„jego”; miejsce, gdzie czuje się jak u siebie i może powiedzieć – Moja ta kawiarnia! Czy stąd wziął się pomysł na nazwę, czy jednak z czegoś innego?**

Bardzo trafnie odczytała Pani naszą intencję związaną z wyborem nazwy. Od początku chcieliśmy, by to miejsce było określane zamkiem „moja” przede wszystkim przez naszych gości. Staramy się słuchać ich uwag i sugestii, by mogli nazwy „Moja” używać z pełnym przekonaniem. Z tego powodu słyszemy czasami zabawne wyjaśnienia gości w trakcie telefonicznego umawiania się, że nie są właścicielami tej kawiarni.

**Prowadzą Państwo lokal w Olsztynie na Mazurach. Interesujecie się historią tego regionu? I co jest w nim takiego, że warto go odwiedzić?**

Przepraszam, na wstępie muszę dokonać małego sprostowania. Olsztyn jest położony na Warmii, nie na Mazurach.

Tak, interesujemy się historią, bo nie da się oderwać tradycji kulinarnych regionu od jego historii. Różnego typu zawirowania historyczne miały olbrzymi wpływ na naszą kuchnię. Nawiążę tutaj do historii związanej z rozkwitem cukiernictwa w Królewcu. Królewiec był miastem portowym, handlowym oraz centrum administracyjnym i kulturalnym Prus Wschodnich. Te uwarunko-

wania sprawiły, że pod koniec XVIII wieku osiedliło się w nim wielu cukierników, którzy przyjechali tu z Gryzonii (Szwajcaria). Królewiec był dla nich rajem. Z jednej strony miasto, w którym jest bezpośredni dostęp do egzotycznych produktów przywożonych statkami (kakao, kawa, herbata, cukier trzcinowy, migdały, cytrusy itp.), z drugiej strony dużo osób odwiedzało go w celach urzędowych, turystycznych, kulturalnych i biznesowych. Cukiernie i kawiarnie miały się tu świetnie. Jako uzasadnienie mojej opinii nadmienię, że największa kawiarnia-cukiernia mogła ugościć naraz 1000 osób, a takich lokali w Królewcu było wiele.

Jeśli chodzi zaś o historię Olsztyna i jego okolic, to nasza dzisiejsza kuchnia regionalna jest mieszanką smaków warmińskich, litewskich, ukraińskich i polskich. Jest to efekt napływu na te tereny przesiedleńców, którzy czasami z wyboru, a czasami z przymusu właśnie tu się osiedlili, a z upływem lat ich smaki zaczęły się przenikać.

**Mieliście już wcześniej doświadczenie z cukiernictwem czy Wasza cukiernia to pierwszy taki projekt?**

Nasze życie zawodowe było od początku związane z gastronomią i trochę zahaczyło o hotelarstwo. Kawiarnia z cukiernią jest naszym autorskim projektem.



*BRUKOWIEC MAZURSKI ZOSTAŁ WPISANY NA LISTĘ PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH W 2010 ROKU W KATEGORII „WYROBY PIEKARNICZE I CUKIERNICZE W WOJ. WARMIŃSKO-MAZURSKIM”. RÓŻNIŁ SIĘ OD ZWYKŁYCH PIERNIKÓW PRZEDE WSZYSTKIM FAKTURĄ ZEWNĘTRZNĄ, CO BYŁO EFEKTEM ROBIENIA PIERNIKA Z KULECZEK – PRZYPOMINAŁ BRUK (STĄD JEGO NAZWA)*

**Jakie słodycze, ciasta typowe dla Warmii można zamówić w Waszej kawiarni?**

Spośród naszych regionalnych słodyczy mamy marcepan królewiecki, który jest sprzedawany w kilku formach (w kształcie muszli świętego Jakuba, medalionu z Kopernikiem i marcepanków królewieckich z różnymi nadzieniami) oraz brukowiec mazurski (rodzaj piernika z dodatkiem syropu buraczanego, nadziewany powidłami śliwkowymi). Te słodycze figurują na oficjalnej Liście Produktów Tradycyjnych Województwa Warmińsko-Mazurskiego zatwierdzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

W ofercie mamy również inne produkty, które były i są bardzo popularne w naszych domach, np. drożdżowe rogaliki z kruszonką, sezonowy kruchy placek z truskawkami i rabarbarem, torcik kawowo-orzechowy (orzechowy biszkopt przełożony klasycznym maślanym kremem kawowym na bazie żółtek oraz dżemem z czarnej porzeczki), drożdżowy makowiec, babę drożdżową wielkanocną, szarlotkę, torcik owocowo-śmietankowy oraz wiele innych ciast, a także chleby na zakwasie bez dodatku drożdży. Wszystko jest oparte na naturalnych produktach (np. jabłka, mak), które są przez nas obrabiane i poprawiane, tak by miały wpływ na smak finalny. Nasza witryna sprzedażowa wypełniona jest też całym arsenalem ciasteczek kruchych, które pieczemy i pakujemy w torebki do zabrania ze sobą.

**Nie mogę nie zapytać o jakość ciast, choć jak gdzieś kupuję, to krępię się pytać, by nie wyjść na natrętą klientkę. Z czego przygotowujecie masy? Czy np. drożdżówki/ciasta drożdżowe są robione na bazie masła?**

To bardzo dziwne, że nie ma Pani odwagi pytać o skład czegoś, co Pani kupuje. Dla nas jest rzeczą naturalną, że goście chcą wiedzieć, co jedzą. W dzisiejszych czasach, gdy dba się o zdrowie, pytanie o skład nie jest czymś niestosownym. Wiele osób ma uczulenia, alergię, nietolerancję lub określone nawyki żywieniowe, np. jedzą wegańsko, więc takie informacje są bardzo ważne.

Używamy masła, śmietany zwierzęcej, jajek w skorupkach (nie z proszku czy kartonika), smalcu, świeżych drożdży. Czasami zdarza nam się na specjalne życzenie klienta przygotowywać ciasta wegańskie lub bezlaktozowe, ale w stałej ofercie ich nie mamy.

**Porozmawiajmy o marcepanie. Przyznam szczerze, że znam go tylko z fabrycznych cukierków i batoników. Czym jest marcepan i jak się go przygotowuje?**

Trzeba to koniecznie nadrobić, więc zapraszamy! Marcepan można uznać za najstarszy wyrób cukierniczy świata. Pierwsze wzmianki o nim pojawiły się już w II-III wieku naszej ery w Persji. Do Europy przywędrował w XI-XII wieku. Skład marcepanu jest bardzo prosty: migdały i cukier. W tym wszystkim najważniejsze są pro-



*W KAWIARNI ORGANIZOWANE SĄ RÓWNIEŻ WARSZTATY PROMUJĄCE MARCEPAN KRÓLEWIECKI. W CZASIE WARSZTATÓW UCZESTNICY POZNAJĄ HISTORIĘ MARCEPANU NA ŚWIECIE, W EUROPIE ORAZ MARCEPANU KRÓLEWIECKIEGO. KOLEJNYM ETAPEM JEST WYKONANIE WŁASNEGO MARCEPANU KRÓLEWIECKIEGO Z PRZYGOTOWANEJ WCZEŚNIEJ MASY*

porcje – im więcej migdałów, tym wyższa jakość marcepanu. Są marcepany, które mają w swoim składzie tylko migdały słodkie, a są takie, które mają dodatkowo migdały gorzkie, które nadają więcej aromatu. Do marcepanu królewieckiego dodaje się jeszcze wodę różaną.

Przygotowanie zaczynamy od wyboru odpowiednich surowców (migdałów, cukru, wody różanej). Migdały są na wstępie blanszowane (pozbawiane brązowej skórki), suszone, a następnie mieszane z cukrem i miazdzone kilkukrotnie na walcarce, potem masa trafia do dzieży, gdzie jest mieszana z wodą różaną. W tej formie powinna odpocząć przed dalszą pracą, czyli formowaniem wyrobów cukierniczych i opiekaniem ich w piecu. Ostatnim etapem produkcji marcepanów królewieckich jest nadziewanie.

#### **Są jakieś szczególne momenty w roku, kiedy jada się marcepan?**

Marcepan można jeść przez cały rok. Oczywiście najpopularniejszy jest w okresie świąt Bożego Narodzenia. Marcepan to dosyć ekskluzywny produkt, więc był wybierany jako prezent świąteczny, ale każdy region ma inne związane z tym zwyczaje.

Na Sycylii takim czasem wzmożonego zainteresowania marcepanem jest początek listopada. Jest on wówczas dostępny w formie owoców wykonanych z masy marcepanowej, a w okresie wiel-

kanocnym sprzedaje się go w postaci figurek owieczek i innych symboli religijnych. W Wenecji sezon marcepanowy ma swoje święto 25 kwietnia, w dniu patrona Wenecji św. Marka.

#### **Nie tylko sprzedajecie ciasta, organizujecie także warsztaty, które chyba cieszą się popularnością. Dla kogo są przeznaczone? I czego można się na nich nauczyć?**

Program warsztatów marcepanowych jest elementem promującym marcepan królewiecki. Został stworzony po to, by odkryć marcepan na nowo. Przez wiele lat w naszym handlu dostępny był tylko marcepan słabej jakości lub jego podrobione wersje, które według obecnego prawa nie mogą być nazywane marcepanem. Smak tamtych „marcepanów” nie budził zachwyту konsumentów, a przyklepiona kiedyś etykieta trzyma się mocno.

W czasie warsztatów przybliżamy historię marcepanu na świecie, w Europie, marcepanu królewieckiego, a także „moją” marcepanową historię. Kolejnym etapem jest wykonanie własnego marcepanu królewieckiego z przygotowanej wcześniej masy. Warsztaty trwają średnio ok. 90 minut. Są prowadzone w małych grupach po 8-12 osób, więc jest czas na zadawanie pytań i indywidualne podejście do każdego uczestnika, a mogą w nich brać udział osoby w wieku od 5 lat (bez górnej granicy). W lipcu i sierpniu warsztaty odbywają się w każdą sobotę o godzinie 11.00. Obo-



FOT. ARCHIWUM KAWIARNIA MOJA

wiązuje rezerwacja miejsc. Dla grup – terminy na zapytanie. Po takich warsztatach jest duża szansa na polubienie marcepanu na nowo. Zapraszamy!

**Zapytałem o gości. W pewnej krakowskiej kawiarni ucieczyło mi, że siedziało tam i rozmawiało sporo seniorów, którzy mogli sobie w ten sposób urozmaicić dzień. Tak samo uśmiechnęłam się, gdy w innym miejscu, gdzie z kawą i sernikiem przesiadują młodzi ludzie, zobaczyłam spokojnie siedzącą starszą osobę, wszyscy byli zintegrowani. Jaki jest przekrój gości u Państwa? Czy kawiarnia Moja, zgodnie z nazwą, jest dla wielu ich miejscem?**

Przekrój wiekowy osób odwiedzających nas jest bardzo szeroki. Są wśród nich rodziny z małutkimi dziećmi i takie trzypokoleniowe, młodzież i studenci szukający wyciszenia. O to, czy kawiarnia Moja jest moją dla naszych gości, trzeba byłoby oczywiście zapytać ich, ale może za tym przemawiać fakt, że jest to miejsce cyklicznych spotkań z dużym udziałem tzw. silversów. Są konkretne dni w tygodniu i godziny, gdy większe grupki studentów Uniwersytetu Trzeciego Wieku spędzają u nas czas przed lub po zajęciach. Znamy ich zwyczaje, ulubione ciasta i napoje, ulubione stoliki.

Są też małżeństwa z kategorii 70+, z którymi jesteśmy już zaprzyjaźnieni i czasami mamy możliwość uciąć sobie dłuższą pogawędkę o dzieciach, wnukach, radościach i trudach dnia codziennego. Przez to, że można u nas zamawiać ciasta i torty, również okolicznościowe, towarzyszymy naszym gościom w ważnych dniach ich życia. Z racji prowadzenia warsztatów mamy możliwość współpracy z przedszkolakami, starszymi dziećmi, młodzieżą i dorosłymi, a także z osobami z niepełnosprawnością. Praca ta jest bardzo wymagająca, ale sprawia nam wielką satysfakcję.

**Lubię pytać o dzień pracy. Jak wygląda Państwa codzienna rutyna? A może tej rutyny nie ma, bo taka jest dynamika dnia?**

Pewna rutyna, a może lepiej plan dnia obowiązuje i u nas, mimo tego że każdy dzień wygląda inaczej i nie można wszystkiego przewidzieć. Pracownia cukiernicza rozpoczyna pracę o 6.30. W pierwszej kolejności wypiekane są chleby na zakwasie, wykańczane ciasta i torty, następnie rozpisujemy zamówienia na dany i następny dzień.

W ciągu dnia pojawiają się nowe zadania i zamówienia, które są przyjmowane na bieżąco, więc nikt się nie nudzi. Część kawiarniana rozpoczyna pracę o godzinie 8.00, do 9.00 jest czas na przygotowanie lokalu do otwarcia. W godzinach 9.00-12.00 serwujemy śniadania. Od 18.00 do 19.00 uzupełniamy bar, sprawdzamy zapotrzebowanie na dzień następny i wykonujemy prace porządkowe. Mamy również pewne zwyczaje związane z naszą ofertą. Oprócz tego, że ma ona swoje sezonowe propozycje, są dni tygodnia, kiedy dostępne są konkretne wypieki.

**Pracy jest zatem sporo.**

Tak. Dzień mój i mojego męża jest nieszablonowy, ponieważ musimy być bardzo elastyczni. Początek dnia to zaplanowanie pracy w części cukierniczej, sprawdzenie specjalnych zamówień, rzut oka na kalendarz spotkań, warsztatów i innych aktywności, zrobienie zaopatrzenia. W tak zwanym „międzyczasie” prowadzimy rozmowy telefoniczne i spotkania z klientami, zajmujemy się dokumentacją, przygotowaniem ofert, wyceną, planowaniem dalszych działań i całą masą drobiazgów. Pracujemy intensywnie przez 8-12 godzin, 6-7 dni w tygodniu.

**Dziękuję bardzo za rozmowę i życzę także odpoczynku. ■**