

Chleb wulkaniczny pieczony przez dobę pod ziemią, zupa rybna z mleczkiem kokosowym, krem z homara czy baranie łby – Islandia intryguje nie tylko naturą i krajobrazami. Kuchnia islandzka jest z jednej strony prosta i ograniczona dostępnością składników, z drugiej zaskakuje smakami, których nie spodziewaliśmy się tu znaleźć.

Mózgi, łby i jądra – tradycyjna kuchnia islandzka

O tradycyjnej kuchni islandzkiej krążą legendy. Kiedyś położenie wyspy i ograniczone możliwości transportu, zmuszały Islandczyków do zjadania wszystkich części ryb i zwierząt żyjących na wyspie – mózg, żołądek czy jądra, nic nie mogło się tu zmarnować. Dziś *Hákarl* – zgnity rekin, *Svið* – przepołowiona barania głowa gotowana po usunięciu futra i mózgu, *Sursadír hrutspungar* – wędzone, baranie jądra czy też *statur* – mięso, tłuszcz i krew zaszyte w owczym żołądku, nie są daniami, które Islandczyk przyrządziłby sobie na obiad czy kolację. Islandczycy, z którymi rozmawialiśmy mówili wprost, że są one raczej atrakcją dla turystów. Żadnej z tych potraw w restauracjach i sklepach nie znaleźliśmy, ale przyznamy, że też specjalnie ich nie szukaliśmy, skupiliśmy się na tym, co naprawdę smakuje Islandczykom i jak wygląda współczesna kulinarna twarz Islandii.

Odejście od „kulinarnych osobliwości” nie oznacza oczywiście, że Islandczycy całkowicie zerwali z tradycją. Są potrawy, którymi zajadają się także dzisiaj. Od zawsze, aby zgromadzić zapasy na długą i srogą zimę, ryby solono, suszono i wędzono. W XV wieku suszona ryba była nawet walutą na Islandii. *Harðfiskur*, czyli właśnie suszona ryba (najczęściej dorsz), jest dziś niemalże równie popularna jak islandzki hot dog. Kupisz ją na każdej stacji benzynowej. Smakuje trochę jak rybne chipsy, jest niezwykle sycąca, pożywna i, co najważniejsze niezwykle smaczna! Dużo lepsza niż portugalski *bacalhau*. Żałujemy, że przywieźliśmy ze sobą tylko jedno opakowanie, zeszło bardzo szybko. Równie popularny jest *skyr*, kremowy twaróg produkowany z odtłuszczonego zsiadłego mleka. Niestety nie udało nam się znaleźć go w tradycyjnej postaci. Ten kupowany w sklepie smakuje jak nasz serek homogenizowany, ma też podobną konsystencję. Różni się za to zawartością tłuszczu.

Rugbrauð – islandzki chleb wulkaniczny

Naszą największą ciekawość wzbudził Rugbrauð. Ten tradycyjny, islandzki chleb wulkaniczny, nazywany także lava bread, piecze się w podziemnej, geotermalnej piekarni, gdzie temperatura ziemi i podziemnych źródeł sięga 100 stopni. Ciasto chlebowe wlewa się do garnka, szczelnie zamyka, zakopuje metr pod ziemią i zostawia na 24 godziny. Pod ziemią chleb piecze się, a może raczej gotuje, na gorącej, wulkanicznej parze. Po upływie doby i wykopaniu garnka, rugbrauð jest gotowy. Jak wygląda taka podziemna piekarnia zobaczysz na tym filmiku:

Rugbrauð smakuje wyśmienicie, ale zupełnie inaczej niż tradycyjne, europejskie pieczywo. Głównym składnikiem chleba wulkanicznego jest mąka żytnia, to ona nadaje mu charakterystyczny, słodki posmak. Dlaczego żyto? Bo jest mniej wymagające niż pszenica i łatwiejsze w uprawie w surowych, islandzkich warunkach w porównaniu do pszenicy. Poza słodkim smakiem chleb różni się także konsystencją, jest zbity i dosyć wilgotny. Chleb wulkaniczny jada się najczęściej z samym masłem, naprawę do niego nic więcej nie potrzeba! Czasem podawany jest z lokalną, wędzoną rybą. Nad jeziorem Myvatn, gdzie jest „wypiekany” i gdzie go próbowaliśmy i kupowaliśmy, podaje się go najczęściej z wędzonym pstrągiem.



Humar súpa – krem z homara ze smażonymi ogonami homara i szczyptą anyżu

Humar súpa i rybne smakołyki

Kuchnia islandzka, z racji swojego wyspiarskiego położenia, bogata jest w dania rybne i owoce morza. Z tych drugich bardzo popularny jest homar i *Humar súpa*. Krem z homara ze smażonymi ogonami homara i szczyptą anyżu próbowaliśmy w nieprzypadkowym miejscu, mianowicie w restauracji specjalizującej się w daniach z homara w Höfn na wschodnim wybrzeżu, nazywanym islandzką stolicą homara. Krem jest bardzo delikatny i niezwykle pożywny, bardzo smaczny, ale nie możemy powiedzieć, że podbił nasze żołądki. Podobnie jak *Humarpizza* z homarem marynowanym w czosnku, rukolą i świeżymi pomidorami. Połączenie smaków było bardzo ciekawe, ale do prawdziwej, włoskiej pizzy trochę jej brakowało. Tu mała ciekawostka, pizza bywa na Islandii nazywana także z pizzurem.

Humarpizza z homarem marynowanym w czosnku, rukolą i świeżymi pomidorami

Północ Islandii słynie z pysznych ryb – dorszy, łupaczy, łososi, halibutów czy śledzi. W knajpkach w Husavík zjeść można smaczkowite kawały łososia czy też rybne szaszłyki. Skusiliśmy się także na tradycyjną potrawę rybną – „gniecioną” rybę podawaną z ziemniakami w mundurkach i wulkanicznym chlebem. Mięso dorsza i łupacza jest mielone z ziemniakami, doprawiane solą i pieprzem, a następnie zapiekane w piecu. Danie wygląda jak gniecione ziemniaki i trochę tak smakują. Jest dosyć mdłe, dużo lepszym wyborem jest kawał świeżej ryby.

Gnieciona ryba podawana z ziemniakami w mundurkach i wulkanicznym chlebem

Prawdziwym rarytasem okazało się za to niezwykle proste i mało islandzkie danie – fish and chips ze świeżo złowionych i rozpyływających się w ustach polędwiczek z dorsza. Ale jeżeli myślicie, że łatwo było je znaleźć, to jesteście w błędzie. Poza Rejkiawikiem widzieliśmy je jedynie w Skogafoss i Husavík, a przecież objechaliśmy całą wyspę dookoła. Jak mówią Islandczycy fish and chips to British

Tradition and Icelandic Quality, ciężko się z tym nie zgodzić, lepszych nigdzie nie jedliśmy.

Islandzki street food i kuchenna rewolucja na Islandii

Ale to nie fish and chips, tylko hot dog, nazywany tu pylsurem, jest królem islandzkiego street foodu. Zjesz go na każdej stacji benzynowej, supermarkecie, centrum handlowym czy lotnisku. Podawany z prażoną i świeżą cebulką, słodką musztardą, keczupem, islandzkim majonezem remulade, popijany sodą to prawdziwe danie narodowe Islandczyków. Próbował go nawet Bill Clinton w słynnej budce Bæjarins Beztu Pylsur w starym porcie w Reykiawiku, okupowanej przez tłumy turystów.

Do niedawna budki z hot dogami były jedynymi street foodowymi straganami na Islandii. Ale czasy się zmieniają. Po tym jak Islandczycy wyszli na ulicę z garnkami i patelniami podczas kuchennej rewolucji z 2008 roku, zmieniły się islandzkie ulice i jedzeniowe zwyczaje mieszkańców Reykiawiku. Food court z prawdziwymi hamburgerami, *zupa z homara*, tradycyjną zupą mięsną z baraniny zaczęły powstawać jak grzyby po deszczu. Dziś ulice stolicy Islandii kuszą jednym z najlepszych street foodów w Europie i relatywnie niskimi cenami jak na Islandzkie warunki. Za wielki kawał połędwicy dorsza z frytkami płaciliśmy około 42 zł, czyli niewiele mniej niż kilka dni później na trójmiejskim wybrzeżu. Trochę taniej można kupić hamburgera z soczystej wołowiny, pylsur kosztuje 20 zł, a zupa z baraniny około 35 zł.

Największym zaskoczeniem była dla nas zupa rybna z curry i mleczkiem kokosowym oraz kokosowe naleciałości. Skąd się wzięły kokosy na Islandii? Nie mamy pojęcia. Kokosową zupę rybną widzieliśmy w wielu miejscach, zjedliśmy ją dopiero w Husavik, zamawiając ją przez przypadek – myśleliśmy, że będzie to w końcu prawdziwa zupa rybna. Ale i ta była na bazie mleczka kokosowego. Była naprawdę dobra, ale smakiem kojarzyła się raczej z kuchnią tajską, jadąc na Islandię spodziewaliśmy się czegoś zupełnie innego. Posmak kokosa wyczuwalny jest także w kleinurze, tradycyjnym islandzkim donucie, smażonym w głębokim tłuszczu i kształtem przypominającym nasze faworki.

Kleinur

Próbowaliśmy się dopytywać dlaczego zupę rybną przyrządza się z mleczkiem kokosowym, niestety nikt nie potrafił udzielić nam odpowiedzi. Dowiedzieliśmy się za to, że jest składnikiem jednej z tradycyjnych potraw wigilijnych. Pokrojone w plasterki i ugotowane w mundurkach ziemniaki polewa się sosem z gęstej śmietany, mleczka kokosowego i cukru. W innych wersjach tej potrawy śmietanowo-kokosowym sosem polewa się gniecione ziemniaki lub szynkę. Brzmi mało islandzko, prawda?

Na koniec kilka słów o Prince Polo. Pamiętacie historię cieszyńskiej kanapki ze śledziem? Opisaliśmy w niej jak islandzkie śledzie trafiły do Cieszyna i skąd wzięło się Prince Polo na Islandii. W pierwszym sklepie, do którego weszliśmy pierwszego dnia w Reykiawiku, na centralnym miejscu stało Prince Polo. Zapytaliśmy się ekspedientki czy jada nasze rodzime wafelki. Usłyszeliśmy, że jest to jej ulubiony batonik, ponieważ „Prince Polo is so good and so simple”. Potwierdzamy, że prince polo jest najpopularniejszym wafelkiem na wyspie, znajdziesz je praktycznie w każdym sklepie spożywczym, na każdej stacji benzynowej i w zestawach z pylsurami.