

Skarby natury w kuchni lapońskiej

Mówi się, że pierwsze wrażenie jest ważne. Po krótkim pobycie w Rovaniemi wyjeżdżam, ledwie zapoznając się z Laponią, ale to pierwsze wrażenie jest bardzo mocne. Jego elementem jest kuchnia, której staram się spróbować jak najwięcej. Potrawy okazują się nieskomplikowane, aczkolwiek wyraziste – jak krajobrazy natury, z której pochodzą ich składniki. Choć surowa okolica mogłaby się na pierwszy rzut oka wydawać nieprzyjazna i nieurodzajna, to jednak oferuje mnóstwo skarbów, które mogą trafić do garnka. To chyba pierwszy taki przypadek, że smakuje mi każde danie, którego próbuję. Laponia słynie z owoców jagodowych. Oprócz truskawek, jagód czy żurawiny zbiera się tu też żółte maliny moroszki, czy czerwone borówki brusznice. Krótkie, aczkolwiek pełne słońca lato sprawia, że we wrześniu lasy pełne są słodkich, zdrowych i odżywczych owoców, które mieszkańcy okolicy bardzo chętnie zbierają. Wtedy zajadają się nimi na surowo, a potem robią przetwory. Zbiory najprzeróżniejszych owoców przerabiane są na soki, konfitury i marmolady, a także na likiery. Konfitury używane są zarówno na słodko, jako dodatek do deserów, jak i na słono, do dań głównych. Z jagód robi się też kaszki, na przykład dziecięcy przysmak zwany vispipuuro lub lappapuuro. To kasza manna na mleku ze zmiksowanymi owocami borówki brusznicy. Kiedy pierwszy raz próbuję jej na śniadanie, wcale nie jestem zaskoczona, że fińskie dzieciaki ją uwielbiają. Innym skarbem lasu są grzyby. Okazuje się jednak, że trafiły one na lapońskie talerze stosunkowo niedawno, bo wcześniej uważano grzyby za pokarm reniferów. Dzisiaj jednak można zjeść przepyszne, sycące i – co ważne szczególnie mroźną zimą – przyjemnie rozgrzewające zupy grzybowe. Zachwyć się na przykład zupą borowikową podaną w tradycyjnym lapońskim naczyniu o nazwie kuksa, wydrążonym z jednego kawałka drewna brzoźowego. Niebo w gębie! Jeśli chodzi o mięso, to okolica jest niezwykle zasobna w zwierzęta. Podstawowym pożywieniem Lapończyków jest zatem renifer, ale nierzadko na stół trafia także inna dziczyzna: głąsiec, cietrzew, kaczka krzyżówka, jeleń, a nawet niedźwiedź. Jadąc do Rovaniemi, wiem, że chcę spróbować mięsa renifera. Najpopularniejszym daniem jest poronkärästys, czyli pocięte w płaty i usmażone mięso renifera podawane na tłuczonych ziemniakach z ogórkami konserwowymi i konfiturą z borówki brusznicy. Potrawa niewyszukana, ale smakuje wyśmienicie! Mięso renifera ma dość mocny smak, którego nie jestem w stanie porównać do niczego innego, ale trafia on zdecydowanie w mój gust. Próbuję też podobnie przygotowanego mięsa, lecz serwowanego na cienkim żytnim chlebie z jogurtem, czosnkiem, rzodkiewką, ogórkiem, borówką i rukolą. Poza tym z renifera często przyrządza się tradycyjną, sycącą zupę oraz robi najprzeróżniejsze wędliny. Można też kupić mięso suszone. Przez lapońskie lasy przepływa mnóstwo rzek z krystalicznie czystą wodą, bogatą w różnorakie ryby. Łowi się je cały rok, nie tylko latem, ale i zimą, kiedy popularne jest wędkarstwo podlodowe. Na stołach królują takie ryby jak łosoś, pstrąg, sandacz, lipień czy płoć, a na wybrzeżu także dorsz. Koronną zupą pochodzącą z Laponii jest lohikeitto, czyli zupa z filetów z łososia z porem, ziemniakami, masłem i mlekiem, którą doprawia się koperkiem. Chociaż nie lubię koperku, to zakochuję się w tym daniu od pierwszej łyżki! A moje uwielbienie dla łososia sięga zenitu, kiedy kosztuję świeżego fileta z tej ryby przyprawionego lekko solą i upieczonego na ogniu. Mięso wychodzi soczyste, miękkie i bajecznie smaczne – a przecież to taki prosty posiłek! Niemniej smakuje mi pieczony pstrąg tęczowy, którego próbuję następnego dnia. Tutejsze ryby mogłabym jeść codziennie. Zaskakuje mnie lokalne pieczywo. Okazuje się, że w okolicy uprawia się głównie żyto, owies i jęczmień, w związku z tym pszennego chleba praktycznie się tu nie dostanie. Króluje mąka żytnia, z której przygotowuje się między innymi ciemny, stosunkowo suchy i ciężki tradycyjny chleb limppu albo bułki zwane reissumies lub ruispala. Drugim, niezwykle popularnym wypiekiem jest rieska, czyli płaski chleb jęczmienny. Podaje się go często z masłem i mlekiem. Jak już przy chlebie jesteśmy, nie należy zapominać o tradycyjnym fińskim,

popularnym na północy kraju deserze, którego nazwę na język polski tłumaczy się jako chleb serowy lub ser chlebowy. Po fińsku nazywa się on leipäjuusto bądź też juustoleipä, a najlepiej charakter tej przekąski oddaje chyba nazwa angielska – squeaky cheese, czyli skrzypiący ser. To świeży, biały ser z mleka krowiego, renifera lub koziego, który następnie grilluje się, piecze lub flambiruje. Tak przygotowany ser skrzypi między zębami przy gryzieniu. Podaje się go tradycyjnie z dżemem z maliny moroszki. Będąc w Rovaniemi zimą, muszę także spróbować popularnego o tej porze roku napoju, czyli glögi. Można go w skrócie opisać, jako grzane wino (podobnie smakuje), ale tak naprawdę byłoby to niezgodne z prawdą, gdyż przygotowuje się je tu... bez użycia wina. Tradycyjne glögi to gorący sok owocowy (borówkowy, żurawinowy, porzeczkowy czy malinowy) podany z przyprawami, takimi jak cynamon, goździki, kardamon czy skórką pomarańczowa. Do tego dodaje się rodzynki i płatki migdałów, a ja próbuję wersję z chilli. A alkohol? Nie jest konieczny, podstawowa wersja podawana jest bez niego. Jeśli ktoś ma ochotę na coś mocniejszego, może poprosić o dodatek jęczmiennej wódki Koskenkorva, ewentualnie właśnie wina, rumu czy innej wódki. Przyjemnie rozgrzewający napój! W przeddzień powrotu do domu wybieram się do sklepu, by zabrać ze sobą choć trochę tych fantastycznych, lapońskich smaków. W koszyku lądują między innymi kiełbasa z renifera, wędzony łosoś i dżem z brusznicą. Jak to zwykle bywa, zjedzone w domu to już nie to samo, ale mimo wszystko przysmaki zyskują uznanie rodziny, która wpada na degustację. A ja już nie mogę się doczekać, kiedy znowu będę miała okazję skosztować oryginalnej kuchni z Laponii. Jeśli wybieracie się do Rovaniemi, zajrzyjcie też do wpisu, gdzie zebrane są ważne i przydatne informacje praktyczne, między innymi o tym, gdzie dobrze zjeść, by spróbować kuchni lapońskiej.