

Coś na ząb

Jedź na kugiel

Restauracja „Cymes” z żydowską kuchnią w Chmielniku

Aby spróbować żydowskiej kuchni, nie trzeba już jechać do Krakowa czy Warszawy. Restaurację z koszernymi daniami mamy bardzo blisko Kielc - w Chmielniku.

Na chmielnickim rynku z daleka przyciąga wzrok szyld z napisami w językach polskim i hebrajskim. Za skromnymi drzwiami jest małe pomieszczenie ciekawie urządzone. W rogu stoi pianino, a na nim oryginalne bibeloty. W lodówce przy ladzie stoi część potraw. Jako pierwszy rzuca się w oczy ogromny stół ze śledziami, obok leży coś przypominającego pieczeń i tacka pełna rurek z kremem. Właścicielka zapewnia, że wszystko robiła dzisiaj.

Na tablicy z menu wiszą dania z zupełnie innej kuchni, ale właścicielka dyskretnie pyta, czy interesują nas żydowskie potrawy i podaje ręcznie pisany jadłospis.

Znajdziemy w nim śledzie po żydowsku (te ze słoja) marynowane z goździkami, rosół po żydowsku z dodatkiem gęsiny lub czerwony barszczyk z pasztecikiem. Na drugie danie można zamówić kugiel (to ta pieczeń z lodówki) z małymi ziemniaczanymi placuszkami, gulasz z kopytkami czy pierogi po żydowsku, czyli z kaszy gryczanej, sera i mięty. Na deser są lody i rurki z kremem.

W polskim jadłospisie znaleźliśmy zupełny gulaszową, placek po węgiersku, gołąbki, kotlet mielony i ryby: do wyboru były karp i pstrąg.

My wybraliśmy dania tylko z żydowskiego menu. Zamówiliśmy śledziki, rosół, pierogi, kugiel i rurki z kremem.

Natychmiast dostaliśmy przekąskę w postaci śledzi. Były przepyszne, dosłownie rozplywały się w ustach, ich niesamowity smak dyskretnie podkreślały goździki. Potem natychmiast pojawił się rosół. Szybko przekonał



Fot. Agata Kowalczyk

się, że w upalny dzień jego zamawianie nie było dobrym pomysłem. Jak przystało na rosół był bardzo gorący i nie zamierzał szybko wystygnąć. Ochłodzenie go utrudniało to, że był bardziej tłusty niż polska odmiana, ponieważ ugotowano go z dodatkiem gęsiny. Zamiast makaronu była pokruszona maca. Po wystudzeniu był bardzo smaczny i aromatyczny.

Niesamowitych doznań smakowych dostarczyły pierogi z kaszy gryczanej, sera i mięty polane masłem z dodatkiem innego tłuszczu, prawdopodobnie gęsiego. Kelnerka nie chciała zdradzić składu mieszanki. Każdy składnik farszu był osobno wyczuwalny, na końcu zostawał rzeński smak mięty. Tylko ciasto było nieco za grube.

Ile to kosztuje?

- * śledź po żydowsku 4 zł
- * rosół po żydowsku 5 zł
- * pierogi po żydowsku 11 zł
- * kugiel z placzkami i surówkami 15 zł
- * rurka z kremem 2 zł

Nasza ocena

Smak ****
Obsługa ***
Wystroj wnętrza ****
Lokalizacja ****
Wrażenie ogólne ****

Potem było zasadnicze danie, kugiel, czyli plaster pieczeni z mielonego mięsa wołowego nadziane jajkiem na twardo. Mięso było wyśmienicie przyrządzone, wilgotne, lekko przyprawione i polane koperkowym sosem. Do tego były małe placki pieczone z gotowanych ziemniaków (inne niż polskie kotlety ziemniaczane, delikatniejsze) i zestaw pysznych surówek.

Na deser były rurki z niesłodkiego ciasta krucho-drożdżowego

posypane obficie cukrem pudrem i wypełnione mocno maślanym kremem. Im dłużej się je jadło, tym były smaczniejsze.

Obsługa jest bez zarzutu, inni restauratorzy mogą tam jeździć po nauki. Kelnerka dyskretnie obserwuje, kiedy może podać następne danie, aby przypadkiem nie przynieść go zanim poprzednie nie zostanie zjedzone.

Agata KOWALCZYK
kowalczyk@echodnia.eu