

Sezon na trufle w restauracji Tamka 43

W menu warszawskiej restauracji Tamka 43 znalazły się najbardziej pożądane grzyby świata. Zaskakujące kompozycje smakowe z truflami prosto z francuskiego Piemontu przygotował dla gości jeden z najlepszych polskich kucharzy, Robert Trzópek.

Najdroższe grzyby świata



Znane człowiekowi od starożytności. Fascynowały i wzbudzały pożądanie przez tysiące lat, a ich wyjątkowe walory smakowe zdecydowały o tym, że nazywa się je „brylantami kuchni”. Trufle, bo o nich mowa, są rarytasem, którego cena sięga nawet do 2 tysięcy euro za kilogram. Te najdroższe grzyby świata są od wieków jednymi z najbardziej pożądanych składników wykwintnej kuchni. Ich niecodzienny smak doceniły już ludy sumeryjskie. W starożytnym Rzymie były przysmakiem na wagę złota, a w XVII wieku poszukiwania truflí stały się pałacową rozrywką włoskich władców. Ta wyjątkowa roślina to prawdziwy unikat - trufle rosną wyłącznie dziko i w miejscach nieprzewidywalnych. Nie da się ich zwyczajnie znaleźć podczas spaceru, gdyż te niezwykle grzyby rozwijają się na głębokości ok.10 cm pod ziemią. Już na dworze Emanuela III wiadano, że najlepszym sposobem na znalezienie luksusowych truflí jest wyprawa z obdarzonym świetnym węchem psem. Jednak *trifulau*, czyli wykwalifikowani zbieracze truflí, niczym poszukiwacze złota, wykorzystują w swojej pracy różne metody – od obserwowania nieba po kontrolę wahań ciśnienia atmosferycznego. Znalezienie tego niecodziennego przysmaku jest wielkim sukcesem, ponieważ trufle występują na ograniczonym terenie - praktycznie wyłącznie w północnych Włoszech i na południu Francji.

„Brylanty kuchni” w Tamce 43

Tamka 43 to niewątpliwie jedna z najlepszych warszawskich restauracji. Wizytówką lokalu jest innowacyjne menu, w którym tradycja łączy się z nowoczesnością. Szef kuchni, Robert Trzópek, osobiście dba, aby pozycje na karcie dań były zawsze wyjątkowe. W nowej odsłonie menu znalazły się wykwintne dania z dodatkiem trufli – przysmakiem pojawiającym się przez wieki wyłącznie na stołach królów i cesarzy, obecnie dostępnym na wyciągnięcie ręki dla klientów Restauracji Tamka 43. Restauracja słynie z dbałości o świeżość i najwyższą jakość wykorzystywanych produktów. Nie inaczej jest tym razem – wysokogatunkowe trufle sprowadzono prosto z „europejskiego zagłębia” tych luksusowych grzybów. La truffe noir to największy skarb francuskiego regionu Périgord. Intensywny aromat trufli czarnych sprawia, że są one znakomitym dodatkiem do dań przygotowywanych na gorąco. Ich smak idealnie komponuje się ze wszelkiego rodzaju pasztetami i pieczeniami mięsnymi. Z kolei trufkę białą spożywa się wyłącznie na surowo, ponieważ podczas obróbki termicznej traci swój wyjątkowy aromat. Najczęściej występuje jako dodatek do dań z makaronem oraz risotto. Jej najbardziej dorodne okazy spotyka się we Włoszech, w okolicach Piemontu. W XVIII wieku trufła piemoncka należała do najbardziej cenionych artykułów na dworach królewskich. Dzisiaj, o szlachetnym smaku obu odmian trufli można przekonać się z łatwością w warszawskiej restauracji Tamka 43.