



Smaki Nowego Jorku

29 października 2011

W Nowym Jorku jest 23 000 restauracji, które podają potrawy co najmniej 80 narodowych kuchni. Mieszkając w Nowym Jorku można się więc praktycznie obyć się bez gotowania w domu, bo jedzenie jest wszędzie, pod każdą postacią, w każdej jakości i w każdej cenie. Jest w czym wybierać. Rozumiem czemu w mieszkaniach na Manhattanie raczej przechowuje się w piekarnikach damskie szpilki zamiast w nich piec i gotować. Z taką ilością restauracji pod nosem i w typowym nowojorskim mieszkaniu też rozważyłabym taką ewentualność. Przed wyjazdem zrobiliśmy listę potraw najbardziej typowych dla Nowego Jorku i punkt po punkcie rozpisaliliśmy, co kiedy będziemy jeść. Prawie nam się udało - poza stekiem w Peter Luger Steakhouse, gdzie stolik trzeba rezerwować ze sporym wyprzedzeniem i pizzą w Central Parku (akurat padało).

New York Style Pizza

Typowa dla Nowego Jorku pizza to cienkie, chrupiące ciasto z sosem pomidorowym i mozzarellą sprzedawana na kawałki (slices) lub w całości (ma 45 cm średnicy!). Podobno chrupkość ciasta zawdzięcza minerałom znajdującym się w wodzie dodawanej do ciasta. Niektórzy producenci pizzy spoza Nowego Jorku nawet sprowadzają stąd wodę do lokalnych wytwórni by uzyskać taki sam efekt. Żeby zjeść najlepszą pizzę w Nowym Jorku trzeba pojechać na ulicę Old Fulton pod Most Brookliński do pizzerii Grimaldi's (jest tam od 1905 roku). Jest to mały lokal podający tylko pizzę i calzoni. Nie przyjmują rezerwacji a przed ich lokalem ustawiają się ogromne, kilkudziesięcio metrowe kolejki. Obsługa w języku polskim - poza jednym Włochem wszyscy kelnerzy to chłopaki z Polski. W centralnym miejscu lokalu stoi piec z cegły opalany węglem drzewnym. Zamówiliśmy margharitę i pepperoni, czyli - sos z pomidorów San Marzano, biała mozzarella, trochę oregano, oliwy i bazylii i do pepperoni podpieczone wcześniej w piecu plasterki salami. Do tego piwo Brooklyn Lager. Pizza jest pyszna i warto stać w kolejce. Po posiłku proponuję spacer w kierunku East River na najwspanialszą panoramę Manhattanu.

www.grimaldis.com

Łomżynianka

Będąc w Nowym Jorku nie można ominąć Greenpointu, szczególnie, jeżeli mąż chce pokazać w której kamienicy mieszkał przez paręnaście miesięcy podczas wakacyjnych wyjazdów zarobkowych. Greenpoint, w przeciwieństwie do Jackowa w Chicago, robi pozytywne wrażenie. Owszem, na ulicach też leżą liczne butelki po wysokoprocentowych napojach alkoholowych, ale w ostatnich latach ta część Nowego Jorku przeszła metamorfozę z taniej, industrialnej dzielnicy emigrantów do bardzo modnej, dosyć drogiej dzielnicy galerii, artystów i sypialni pracowników z Wall Street. Celem naszej wizyty nie były jednak galerie tylko Łomżynianka. To taka mini restauracja przy Manhattan Avenue, z 8 stolikami, ale pełna gości, i to nie tylko pochodzenia polskiego. Podają przepyszne schabowego z ziemniaczkami i zestawem surówek, pierogi, barszcz, ogórkową, placki po węgiersku i inne hity kuchni polskiej. Lokal jest mały, więc doskonale słychać jak gotuje się i krzyczy w kuchni. Wystrój, hmm... to jak podróż w

czasie. Do alkoholu, który kupuje się w sklepie obok, doliczane jest korkowe. Polecam wizytę na Greenpoincie, w Łomżyniance i schabowego z piwem Łomża.

www.lomzynianka.com

Hot Dog

W naszym przewodniku jest napisane, że najlepsze hot dogi w Nowym Jorku podaje się w Nathan's Famous. Pierwsza filia tej sieciówki znajduje się na Coney Island na Brooklynie. Podobno została założona przez polskiego emigranta, który w 1916 roku zaczął sprzedawać hot dogi według przepisu swojej żony, Idy. Tak mówi oficjalna wersja. Mniej oficjalna jest taka, że Nathan's pracował u swojego szefa, Charlsa Feltmana, ale postanowił otworzyć swój punkt i sprzedawał hot dogi według przepisu szefa za połowę ceny. Dzięki temu odniósł sukces. Oczywiście byliśmy i jedliśmy. W Nathan's podaje się hot dogi z musztardą, keczupem, majonezem, serem, salsą, chili lub kapustą kiszoną. Najlepiej wziąć je ze sobą i iść na spacer na plażę. W Nathan's na Brooklynie co roku organizowane są konkursy jedzenia hot dogów. W tym roku rekord dla kobiet wynosi 40, a dla mężczyzn 62. My po jednym mieliśmy dosyć, ale mamy małe, europejskie żołądki.

www.nathansfamous.com

Cheesecake

Najlepszy sernik w Nowym Jorku, a nawet jak podaje ich strona internetowa - na świecie, podaje się w restauracji Junior's, która ma dwie lokalizacje: jedną na Brooklynie (to ta, od której rozpoczęła się ekspansja) i od 2000 roku drugi lokal w pobliżu Times Square. Junior's to taki typowy amerykański diner z długim barem, przy którym można zjeść i z obsługą w fartuszkach dolewającą lurę, zwaną przez Amerykanów kawą. Wracając do sernika to ten od Juniorsa jest na prawdę wyborny. Po pierwsze jest kremowy i dosyć spójny. Po drugie - ten sernik jest pieczony. Po trzecie - mimo, że jest bardzo kremowy, to jest równocześnie lekki. Sekretem jego lekkości jest cream cheese - kremowy serek, a nie twaróg, do tego bita śmietana i jajka. Obecnie występuje w wielu wariantach, ale proponuję spróbować tego najbardziej klasycznego.

www.juniorscheesecake.com

Manhattan Clam Chowder

Ugotowanie Boston Clam Chowder obiecając mojemu mężowi od kiedy się znamy. Jako wielbiciele tej kremowej zupy z małży oczywiście musieliśmy spróbować jej po nowojorsku. Różnica pomiędzy bostońskim i nowojorskim clam chowder polega na tym, że do drugiego dodaje się pomidorów. Duży wybór różnego rodzaju zup rybnych znaleźliśmy w Chelsea Market w sklepie-restauracji "The Lobsters Place".

Był tam bostoński clam chowder, manhattan clam chowder, zupa z homara, clam chowder z boczkiem, chowder z kukurydzą i jeszcze inny z czarną fasolą, na wynos w kubeczkach z przykryciem i do zjedzenia na miejscu. W lokalu robią też sushi i przygotowują homary. Z tej opcji skorzystał mój mąż i za 14 USD zjadł homara, który jeszcze poprzedniej nocy pływał w oceanie.



www.lobsterplace.com

Bajgle

Bajgle są jak to bajgle, ale ponieważ są typowe dla Nowego Jorku, a do tego podobno przywędrowały wraz z żydowskimi emigrantami z Polski, to i o bajglach napiszę. Ich przygotowanie wcale nie jest trywialne: najpierw wyrabia się ciasto, później kształtuje się bajgle z podłużnego wałka ciasta (do lat 60-tych robiło się to ręcznie). Przez kolejne 12 godzin bajgle leżakują w niskiej temperaturze (to akurat dobry czas na szabas), a następnie gotuje się je we wrzątku z dodatkiem miodu lub syropu klonowego. Kolejny etap to pieczenie bajgli posypanych solą, makiem lub sezamem. W Nowym Jorku je się bajgle polane roztopionym masłem, z kremowym serkiem lub z serkiem i łososiem i wydaje się, że kawa po amerykańsku i bajgle to typowe śniadanie w NY (przynajmniej nam się często zdarzało jeść taki zestaw).

Burger

Burger jest typowy dla całych Stanów Zjednoczonych, nie tylko dla Nowego Jorku, ale mimo to odwiedziliśmy miejsce, które słynie z najlepszych hamburgerów - Shake Shack przy 8th Ave. Menu jest typowe dla każdej sieciówki (bo Shake Shack jest już sieciówką), ale jakość składników bije inne sieciówki na głowę. Specjalnością zakładu jest Shackburger, który składa się z ręcznie formowanego kotleta z bio-wołowiny smażonej na grillu, miękkiej bułki, żółtego, amerykańskiego sera (czyli mieszanki cheddarra i sera typu colby), sałaty i pomidora. Przy okazji można zamówić sobie piwo i sięść przy stoliku z widokiem na Theater District. Tak, i tu są kolejki. Podgląd kolejek na żywo pod:

www.shakeshack.com

Little Italy

Czy Włosi wiedzą, że po środku Manhattanu jest ulica, która podaje się za Małe Włochy, serwując niby-włoskie dania? Myślę, że nie, bo gdyby wiedzieli, już dawno wystosowaliby notę dyplomatyczną z żądaniem zmiany nazwy! Little Italy trzeba zobaczyć, ale nie koniecznie tam jeść. Na pierwszy rzut oka wszystko wygląda rzeczywiście jak we Włoszech. Małe restauracje ze stolikami na zewnątrz, pracownicy werbujący klientów, włoska muzyka, włoskie dania w karcie. Ale gdy dostaliśmy twarde meatballs wielkości jabłek i arrabiatę ze szpinakiem i papryczkami jalapeños wiedzieliśmy, że to tylko amerykańska wariacja na temat kuchni włoskiej. Pochodzenie kucharza (Mexico) wyjaśniło nam to obecność jalapeños w arrabiacie. Meatballs jeszcze bym wybaczyła - w sumie to danie stworzone przez włoskich emigrantów w USA, we Włoszech jest dosyć rzadkie i raczej w formie małych pulpecików z tagliatelle. Ale po jalapeños i po kawie po amerykańsku w zimnej filiżance podanej jako espresso stawiam Little Italy na równi z Dzielnicą Łacińską w Paryżu i Plaka w Atenach (czytaj: kuchnia dla turystów, omijając z daleka).

New York Strip Steak

Co to jest strip steak? W Ameryce dzieli się mięso w inny sposób niż w Europie. Generalna zasada jest taka, że mięso jest tym delikatniejsze, im dalej od nóg i głowy. Według sposobu

amerykańskiego tuszę dzieli się najpierw na połowę wzdłuż kręgosłupa a następnie na ćwiartki (przednią i tylną). Strip steak nie się z tylnej ćwiartki i jest to mięsień, który wykonuje mało pracy a w związku z tym jest bardzo delikatny. Najlepsze steki w Nowym Jorku podaje się w Peter Luger Steakhouse. Restauracja istnieje od 1897 roku i znana jest nie tylko z wymienionych steków i własnego sosu ale i sprzedaży wysyłkowej mięsa. Niestety, stoliki w Peter Luger trzeba rezerwować z co najmniej paromiesięcznym wyprzedzeniem. Liczyliśmy jeszcze na to, że może ktoś nie przyjdzie mimo rezerwacji i pojechaliśmy do restauracji. Kierownik pozbawił nas złudzeń. Pojechaliśmy więc do... TGI Fridays. I też smakowało. A ponieważ byliśmy bardzo głodni zdjęcie pokazuje talerz po, a nie przed jedzeniem.

www.peterluger.com

Reuben

Reuben to kanapka z wołowym pastrami i żółtym serem, grillowana w chlebie żytnim, podawana z dodatkiem konserwowych ogórków, kiszzonej kapusty i sosu rosyjskiego, ewentualnie sosu tysiąc wysp. Historia tej kanapki wiąże się z emigrantem z Litwy, Reubenem Kulafofskim, który zajął taką przekąskę grając w pokera w hotelu w Omaha w Nebrascie. Właściciel tego hotelu - Charles Schimmel, umieścił kanapkę w menu obiadowym restauracji hotelowej a wkrótce wygrał nią krajowy konkurs gastronomiczny. Sos rosyjski to dressing wynaleziony w USA na przełomie XIX i XX wieku jako pikantna mieszanka majonezu i keczupu, z dodatkiem chrzanu, papryki, cebulki i innych przypraw. Połączenie mięsa, sosu i kiszonych warzyw jest bardzo ciekawe. Proponuję nie zamawiać przystawek do reubena - ta kanapka jest naprawdę spora. W Warszawie reubena można zjeść w restauracji Jeff's.