

OBLICZA ŚWIATA

# KOPENHAGA

STOLICA DOBREGO ŻYCIA



Bezdroża

KINGA EYSTURLAND

Tekst: Kinga Eysturland

Redaktor prowadzący: Łukasz Karolewski

Redakcja: Beata Kupczyk

Skład: Iwona Baturo

Zdjęcia: Kinga Eysturland, stock.adobe.com

Wszelkie prawa zastrzeżone. Nieautoryzowane rozpowszechnianie całości lub fragmentu niniejszej publikacji w jakiegokolwiek postaci jest zabronione. Wykonywanie kopii metodą kserograficzną, fotograficzną, a także kopiowanie książki na nośniku filmowym, magnetycznym lub innym powoduje naruszenie praw autorskich niniejszej publikacji.

Wszystkie znaki występujące w tekście są zastrzeżonymi znakami firmowymi bądź towarowymi ich właścicieli.

Autor oraz wydawca dołożyli wszelkich starań, by zawarte w tej książce informacje były kompletne i rzetelne. Nie biorą jednak żadnej odpowiedzialności ani za ich wykorzystanie, ani za związane z tym ewentualne naruszenie praw patentowych lub autorskich. Autor oraz wydawca nie ponoszą również żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikłe z wykorzystania informacji zawartych w książce.

Helion S.A.

ul. Kościuszki 1c, 44-100 Gliwice

tel.: 32 2309863

e-mail: [bezdroza@bezdroza.pl](mailto:bezdroza@bezdroza.pl)

www: [bezdroza.pl](http://bezdroza.pl) (księgarnia internetowa, katalog książek)

Drogi Czytelniku!

Jeżeli chcesz ocenić tę książkę, zajrzyj pod adres:

[bezdroza.pl/user/opinie/bekopo](http://bezdroza.pl/user/opinie/bekopo)

Możesz tam wpisać swoje uwagi, spostrzeżenia, recenzję.

Wydanie I

ISBN: 978-83-289-3745-1

Copyright © Helion S.A., 2026

**Kup książkę**

**Poleć książkę**

**Oceń książkę**



Księgarnia  
internetowa



Lubie to!  
Nasza społeczność

## Przy kopenhaskim stole\*

### Prosto nie znaczy nudno

Zanim Kopenhaga stała się jedną z gastronomicznych stolic świata, była po prostu sympatycznym, trochę prowincjonalnym miastem z przyzwoią, lecz niewyróżniającą się kuchnią. Ten obraz zaczął się zmieniać w 2003 roku, kiedy na mapie pojawiła się restauracja o krótkiej nazwie Noma – to skrót od *nordisk mad*, czyli „nordyckie jedzenie”. Założyli ją szef kuchni René Redzepi i przedsiębiorca kulinarny Claus Meyer, z pomysłem tak prostym, że aż bezczelnym: zbudować *fine dining* oparty niemal wyłącznie na produktach z Północy, które miały stać się przeciwwagą dla ziemniaków i śledzia.

Wokół Nomy szybko narodził się cały ruch. W 2004 roku powstał Manifest Nowej Kuchni Nordyckiej – dokument podpisany przez dwunastu szefów kuchni z regionu, w tym przez Redzepiego jako jednego z autorów. Manifest zakładał sezonowość, radykalną lokalność, etyczne pozyskiwanie produktów, szacunek do natury, tradycji i zdrowia. W praktyce oznaczało to przeorientowanie całej dotychczasowej koncepcji kuchni wysokiej: zamiast *foie gras* i trufla – porosty, dzikie zioła, rokitnik, kiszonki, mięsa z małych farm, ryby i owoce morza z okolicznych wód. Menu miało oddawać konkretny wycinek świata, a nie być przekrojem składników z całej planety.

\* UWAGA: Autorka nie zaleca czytania tego rozdziału z pustym żołądkiem!

To był moment formacyjny dla nordyckiej gastronomii, która zamiast wciąż kopiować francuskie i włoskie kanony, zaczęła istnieć jako samodzielna jednostka. Kuchnia nordycka została dopuszczona do głosu i zaczęła mówić poprzez własny klimat: sól, wiatr, surowość, mokre kamienie nad fiordem i światło.

Noma szybko stała się centralnym punktem tej opowieści. Z czasem zdobyła trzy gwiazdki Michelin i pięciokrotnie została uznana za najlepszą restaurację świata w rankingu The World's 50 Best Restaurants\*. Kopenhaga przestała być już tylko przystankiem na weekendowy wypad, a stała się celem kulinarnej pielgrzymki – miejscem, gdzie rezerwacje robi się z rocznym wyprzedzeniem, a goście z Paryża, Tokio czy Nowego Jorku przylatują dosłownie na kolację i z powrotem.

Jednak prawdziwe dziedzictwo Nomy wykracza daleko poza nagrody. To styl myślenia, który rozprzestrzenił się po całym świecie. Przede wszystkim przekonanie, że lokalność to nie ograniczenie, lecz supermoc. Nawet jeżeli operujesz w miejscu, gdzie dostęp do wielu składników jest niemożliwy, uruchom pokłady kreatywności i stwórz coś z tego, co masz pod ręką. Redzepi był zafiksowany na punkcie fermentacji i dojrzewania – od kiszonych warzyw po własne octy, garumy i pasty z resztek. Funkcjonowanie Nomy opierało się na menu degustacyjnym. Traktowano je jako wieloczęściowy spektakl, wewnątrz restauracji zaś miało być proste i surowe, by nie odwracać uwagi od dań. W ciągu dwóch dekad przez kuchnię Nomy przewinęły się dziesiątki kucharzy, którzy rozjechali się po świecie i otworzyli własne restauracje, bary i bistra. Dlatego dziś trudno zliczyć lokale mówiące językiem Nomy.

\* Ranking zestawiany i publikowany przez firmę William Reed Business Media. O ostatecznej kolejności lokali decyduje głosowanie międzynarodowego panelu The World's 50 Best Restaurants Academy – sieci regionalnych przewodniczących i zaproszonych przez nich głosujących (m.in. szefów kuchni, restauratorów, dziennikarzy kulinarnych oraz doświadczonych podróżników-koneserów), którzy oddają głosy na swoje typy.

Stolik w Nomie próbowaliśmy z mężem zarezerwować od wielu lat, jednak pasmo międzynarodowych sukcesów, wliczając w to gwiazdki Michelin, sprawiało, że nasze starania szły na marne. Dokonanie rezerwacji nawet wiele miesięcy do przodu wydawało się niemożliwe. Koniunkturę zmienił dopiero koronawirus, który negatywnie wpłynął na branżę turystyczną i stłumił liczbę zagranicznych gości odwiedzających stolicę Danii.

Lokale fine diningowe pokroju Nomy opierają swoją egzystencję głównie na klientach z zagranicy, w tym na wielu tzw. turystach kulinarnych podróżujących po świecie, by odwiedzić topowe restauracje w poszczególnych krajach. Tymczasem zamknięcie granic i ograniczenia we wjeździe do Królestwa Danii sprawiły, że praktycznie z dnia na dzień nową grupą docelowych gości stali się miejscowi. Niestety w czasach ekonomicznej i zawodowej niepewności nawet zamożni Duńczycy okazali się dość wstrzemięźliwi w zakresie ekstrawaganckich posiłków. Noma postanowiła zatem uśmiechnąć się do niedoszłych klientów, którzy dawniej wykazywali zainteresowanie miejscem, i sięgnąć do listy mailingowej. Tym sposobem w listopadowy wieczór otrzymaliśmy e-mail od Nomy z listą potencjalnych wolnych terminów na kolację. Tym samym koronakryzys zaprosił nas na kolację.

Rezerwacji należało dokonać bezpośrednio przez system Nomy, przy czym przedpłata za kolację w wysokości 2800 DKK\* od osoby była obowiązkowa. Co ciekawe, strona internetowa Nomy była wyjątkowo skromna i zawierała szczątkowe informacje na temat serwowanych dań. Układane menu było zmienne i sezonowe, jednak brak jakichkolwiek wskazówek odnośnie do spodziewanych posiłków czy składników miało wzmacniać element zaskoczenia, a być może także dezorientować konkurencję. Zresztą odwiedzając lokal tego formatu, klient zakłada, że jest w dobrych rękach.

\* Ceny z grudnia 2020 r.

Niechlubnym wyjątkiem w historii działalności Nomy był incydent z lutego 2013 roku, kiedy to 63 z 435 klientów restauracji zatrulo się norowirusem. Wydarzenie odbiło się szerokim echem w środowisku, a media nie zostawiły na Redzepim suchej nitki. Mimo to Noma spektakularnie podniosła się z tego wizerunkowego upadku i w 2014 roku odzyskała pozycję światowego lidera.

Już na wejściu do restauracji kilkusobowy personel witał gości z wyjątkowym entuzjazmem słowami *Velkommen* i *Welcome*. Wnętrze lokalu przy Refshalevej 96 było ciepłe i przytulne. Nordyckiego sznytu nadawały mu drewniane, szklane i kamienne elementy. Dominowały naturalne kolory ziemi oraz klasyczna skandynawska mieszanka czerni i bieli. Dekoracje ograniczały się do sezonowych suszonych kwiatów w designerskich wazonach. Trudno było nie zwrócić również uwagi na oprawione skóry reniferów zdobiące



Kolacja w Nomie to kompleksowe przeżycie

surowe ceglane ściany. Światło było przyciemnione, a pojedyncze punkty świetlne nad stolikami ułatwiały identyfikację potraw oraz ich fotografowanie.

1 grudnia 2020 roku trafiliśmy w Nomie na menu jesienno-zimowe, oparte na mięsach, grzybach i sosach. Spis dań zawierał siedemnaście propozycji w sezonowych interpretacjach. Akompaniament do jedzenia stanowił zestaw alkoholi lub soków do wyboru. Menu wysokoprocentowe w cenie 1500 DKK zawierało siedem trunków z takich krajów jak Francja, Gruzja czy Włochy. Wszystkie propozycje pochodziły z niewielkich winnic i były rocznikowo wyjątkowe lub produkowane w mikroseriach. Ciekawym punktem była duńska whisky z destylarni Stauning w Skjern w środkowozachodniej Jutlandii. Drugą opcją było menu sokowe, za które trzeba zapłacić – bagatela – 1000 DKK. Mimo to zaryzykowałam i nie żałuję, bo kombinacje okazały się niezwykle, szlachetne i nie miały nic wspólnego ze znanymi mi połączeniami owocowo-warzywnymi. W menu pojawiły się m.in. soki z rokitnika i cytryny, białej porzeczki i kolendry, a także maliny moroszki i pelargonii. Te wymyślne receptury sprawiały wręcz wrażenie tajemnych eliksirów, a ich spożywanie dawało mi poczucie przyswojenia całej masy witamin i innych dobrodziejstw.

#### Akt 1

Koncert smaków rozpoczęła sałatka jabłkowa podana wewnątrz... jabłka. Po zdjęciu „pokrywki” z ogonkiem w wyżłobionym środku znajdowała się garść jabłkowych kulek polanych smakowitym i orzeźwiającym sosem. Drugi w kolejności był bulion z renifera serwowany w miseczce wypełnionej liśćmi. Dostaliśmy instrukcję, aby wypić go bez wyjmowania liści, co było ciekawym doświadczeniem. Liście nadawały bulionowi leśny posmak, który idealnie wpasowywał się w jesienny klimat. Jako zagryzkę dla bulionu zaserwowano smażony ozorek z renifera o wyjątkowo ciekawej teksturze, połączone z jakimś nieznanym mi grzybem – również

podsmażonym. Następnie na stół wjechały aż trzy mikrodana, jednak każde wyróżniało się smakowo. Pierwszym był cieniutki plasterk smażonego ziemniaka z dynią zwiniętą w rulonik i polaną miodem. W środku znajdował się jadalny kwiat dzikiej róży. Ta mała porcja zawierała w sobie eksplozję smaków – początkowa słodycz przeszła w coś smażonego, a następnie wędzonego. Po nich przyszła kolej na dwie śliwki w oliwie, jednak nie wywołały one we mnie żadnego zachwyty. Za to ostatnią mikroporcję stanowił liść jukańskiego oregano polany karmelizowanym kaczym tłuszczem. Ta niepozorna zielenina miała uderzający smak umami, który natychmiast pobudził wszystkie kubeczki smakowe. Dobrze, że następne w kolejce było przepiórcze jajo, na dodatek z płynnym żółtkiem – to uspokoiło podniebienie. Po nim przyszła pora na czarne pióro zrobione z trufla na podpłomyku. Kolejna propozycja była równie zaskakująca już na poziomie naczynia. Wykonane z pszczelego wosku puzderko zawierało odrobinę śmietany i astrachański kawior w smalcu z bażanta. Niecodzienna struktura naczynia nadawała potrawie miodowy posmak. Po tym łagodnym przerywniku przyszła pora na jagodowe uderzenie w postaci karmelizowanych truskawek, malin i jeżyn w króliczym tłuszczu. Na tym zakończyła się lista przystawek i rozpoczął się akt drugi, czyli dania główne.

## Akt 2

Spis tychże otworzył duński klasyk *ableskive* ułożony na szyszkach. W tradycyjnej wersji to słodka kulka o strukturze ciasta naleśnikowego podawana z dżemem. Szefowie Nomy zreinterpretowali jednak tę typowo świąteczną przekąskę i przygotowali ją w wytrawnej formie w akompaniamencie kaczjej nogi. Danie to prezentowało się dość nietypowo, ponieważ za szaszłykowy kijek robiła... kaczka zakończona szponami. Mimo tego dość makabrycznego widoku kawałki mięsa nań nadziane smakowały wyśmienicie.

Noga okazała się preludem do kolejnego dania – kaczjej piersi w sosie z jałowca. Mięso podano na wiklinowym koszu wyłożonym

suszonymi żdźbłami, które z jednej strony nawiązywały do gniazda, a z drugiej – budziły skojarzenie z kaczym upierzeniem. Jako amatorka kaczego mięsa wyraziłam zachwyt tą pozycją, lecz kolejny półmisek przyjął z niemniejszym entuzjazmem. Był to miks duńskich grzybów, który wywołał ciekawą obserwację kulturową. Otóż dla Duńczyków świat grzybów to przestrzeń stosunkowo nowa i niezbadana. Polacy jako naród grzybiarzy-amatorów są oswojeni z różnymi rodzajami oraz smakami tych roślin. Zbieranie grzybów



Jesienna zupa w Nomie

Kup książkę

Poleć książkę

należy do aktywności wciąż kultywowanych przez naszych rodaków zarówno w kraju, jak i za granicą. W języku duńskim, pomimo istnienia słowa *svampejagt* (dosłownie – polowanie na grzyby), które oznacza „grzybobranie”, czynność ta nie jest w ojczyźnie Andersena powszechna. Wielu Duńczyków utożsamia zbieranie grzybów z czymś ryzykownym lub niebezpiecznym ze względu na możliwość zatrucia. Dlatego lekko się uśmiechnęłam, gdy usłyszałam, jak kelner z wypiekami na twarzy mówił o ręcznie zebranych grzybach na talerzu jak o objawieniu. Wygląda na to, że Duńczycy mogą się od nas jednak czegoś nauczyć.

### Akt 3

Grzyby zamknęły spis dań głównych i można było przystąpić do deserów. Pierwszy na stole zadebiutował śmietankowy mus z gęstym sosem makowo-kardamonowym. Sos miał bardzo bożonarodzeniowy wydźwięk, choć mus nadawał mu nieco lekkości. Drugi deser ponownie nawiązywał do motywu liści i tym razem wśród barwnego listowia leżał kremowo-lodowy wafelek. W środku, w otoczeniu orzechowego purée, kryła się jagodowa niespodzianka. Trzecią i ostatnią pozycją wieczoru była... kaczka stopa, jednak tym razem w wersji słodkiej. Trójpalczasty deser wykonano z toffi i polano kaczym tłuszczem. Dawało to wrażenie smakowego dysonansu poznawczego – coś na kształt *foie gras* na słodko. Nie byłam do końca przekonana, czy tak nieoczywiste danie było najlepszym finiszem. Kropkę nad i stanowiły kawa i herbata – równie niesztampowe, co cała kolacja. Kenijska kawa przelewowa z mlekiem owsianym z pewnością pomogła w strawieniu tak różnorodnego menu, czarna herbata zaś miała wędzony posmak, dzięki czemu idealnie komponowała się z duńską whisky grającą rolę aperitif.

Zawsze w tego typu restauracjach zwracam szczególną uwagę na naczynia. Zazwyczaj lokale kuchni wysokiej serwują swoje kulinarne dzieła sztuki na designerskich zastawach, które wychodzą spod rąk wybitnych artystów. Noma nie jest w tym zakresie

wyjątkiem. Dominującą linię naczyń zaprojektowała duńska artystka Astrid Schmidt, która ceramiką zajęła się dopiero na emeryturze. Osiemdziesięcioletnia projektantka przygotowała prototypy naczyń, a za ich wykonanie odpowiada niewielka ceramiczna manufaktura na Bornholmie. W Nomie znalazły się także projekty innego duńskiego artysty Finna Dama Rasmussena. W jego atelier w Tisvildeleje powstają gliniane dzieła sztuki. Wśród naczyń znalazło się również kilka egzemplarzy sygnowanych logiem w kształcie litery B, przypominającym motyla. To prace niewielkiego studia Keramikkatrine z południowej Szwecji. Wszystkie naczynia były oczywiście unikalne i zawierały wypaloną inskrypcję *noma*.

Co ciekawe, przy kolacji znikome było użycie sztućców. Nóż i łyżkę podano jedynie do grzybów. Lwią część potraw trzeba było spożywać rękami, co wpływało na kontakt z jedzeniem i skracało dystans, jaki stwarza metal.

W czasie kolacji trudno nie dostrzec znaczenia pracy kelnerów. Nie obsługiwała nas konkretna osoba przydzielona do naszego stolika, tylko cała masa przypadkowych kelnerów i kelnerek z pietyzmem opisująca poszczególne dania i napoje. Serwis był na najwyższym poziomie, ale w restauracji o takiej renomie nie spodziewałam się niczego innego. Moją uwagę przykuła również otwarta kuchnia, w której stado kucharzy uwijało się jak w ukropie. Na dodatek co jakiś czas dochodziły do nas żołnierskie okrzyki wydobywające się z serca restauracji. Zastępy zamaskowanych gastronomów odkrzykiwały *yes*, zapewne odpowiadając na motywujące zawołania René Redzepiego.

Pomimo pięknych wnętrz i przyjemnej atmosfery odniosłam wrażenie, że praca w Nomie to nie tylko zaszczyt, lecz także ogromna odpowiedzialność i zapewne spory stres. To nie jest poziom rodzinnej trattorii czy knajpki na przedmieściach prowincjonalnego miasta. Tu stawką okazuje się marka o określonej reputacji i walka o utrzymanie się w czołówce gastrobiznesu, przy czym poprzeczka ustawiona jest wysoko, a wymagania – wyśrubowane.

## Życie po Nomie

W styczniu 2023 roku Noma ogłosiła, że z końcem 2024 roku zamknie restaurację w dotychczasowej formie. Codzienną obsługę gości miała zastąpić Noma 3.0 – hybryda laboratorium badawczego, kreatywnej kuchni testowej i platformy projektów pobocznych, takich jak produkty pod marką Noma Projects czy okresowe pop-upy. Redzepi wprost przyznał, że dotychczasowy model kuchni wysokiej na takim poziomie jest nie do utrzymania ani finansowo, ani emocjonalnie. Kilkunasto- lub kilkudziesięciodaniowe menu degustacyjne, z dziesiątkami mikroskopijnych elementów na jednym talerzu, wymaga armii ludzi, godzin przygotowań i niekończących się testów. Cena, którą płaci gość – choć z pozoru astronomiczna – nie wystarcza, by zbudować stabilny, dobrze opłacany zespół przy jednoczesnym utrzymaniu jakości, jakiej oczekuje się od najlepszej restauracji świata.

W tle toczyła się coraz ostrzejsza debata o kulturze pracy w topowej gastronomii. Przez lata wiele lokali, w tym także Noma, opierało się na pracy stażystów i praktykantów, którzy przyjeżdżali uczyć się u mistrza, często za symboliczne pieniądze albo wyłącznie za możliwość zdobycia doświadczenia. Redzepi sam przyznawał w wywiadach, że bywał impulsywny, krzyczał, a kultura pracy w jego kuchni potrafiła być toksyczna. Krytycy mówili o wypaleniu, lęku, problemach psychicznych całych generacji kucharzy wychowanych w kulcie perfekcjonizmu i genialnego szefa, któremu z pozoru wolno więcej.

Decyzja o zamknięciu Nomy w obecnej formule stała się więc symbolem końca epoki, bo skoro nawet najbardziej wpływowa restauracja świata przyznaje, że ten model zawodzi, to jest to smutny, choć transparentny komunikat. Oczywiście nie chodziło o koniec jedzenia jako sztuki, raczej koniec wiary w to, że *fine dining* musi wyglądać zawsze tak samo: niekończące się menu degustacyjne, hierarchiczna kuchnia, ludzie pracujący po kilkanaście godzin dziennie, model finansowy spięty wyłącznie dzięki statusowi kultowego miejsca z opiniotwórczego rankingu.

Mimo to Noma nie popełniła zapowiedzanego seppuku i wciąż funkcjonuje. René Redzepi spuścił z tonu i wyciągnął lekcję z pogoni za własnym ogonem. Podróż na szczyt to jedno, ale utrzymanie się na nim to permanentny stres i walka o branżowe uznanie, dlatego transformacja podejścia do tego biznesu była niezbędna, aby utrzymać go przy życiu. Z kolei uczniowie Redzepiego od lat prowadzą własne restauracje i bary w mieście. Wiele z nich jest mniej formalnych, tańszych, bardziej dostępnych, z krótszym menu *à la carte*, ale wciąż z naciskiem na sezonowe produkty i naturalne wina, tyle że bez kultu „świętyńni smaku”.

Nowa kuchnia nordycka zesła z piedestału i wrosła w codzienność miasta. Dziś dobrze widać ją w rzemieślniczych piekarniach stawiających na lokalne zboża i zakwas; w kawiarniach, których produkty bazują na krótkich łańcuchach dostaw; na targach żywności i w małych winiarniach, gdzie jakość wiedzie prym nad ilością.

W praktyce pożegnanie z Noma okazało się raczej wymianą dekoracji niż zgazieniem świateł, ale – jak wiadomo – natura nie znosi próżni, więc na obietnicy zamknięcia Nomy skorzystali jej najwięksi konkurenci. Na pierwsze miejsce rankingu *The World's 50 Best Restaurants* wskoczyła natychmiast Geranium pod wodzą Rasmusa Kofoeda. Sam Kofoed, laureat nagrody Bocuse d'Or (najważniejszego konkursu kulinarnego na świecie), określa swój styl jako dynamiczny, odważny i głęboko zakorzeniony w krajobrazie Skandynawii. Praktykuje ideę Nowej Kuchni Nordyckiej ze ściśle sezonowym menu.

W 2022 roku Geranium podjęło kontrowersyjną decyzję o całkowitym wyeliminowaniu czerwonego mięsa z karty dań. Ten rewolucyjny na swój sposób krok spotkał się z pozytywnym przyjęciem w branży. Menu koncentruje się teraz na owocach, drobiu i – co najważniejsze – warzywach, grzybach i ziarnach uprawianych ekologicznie. Potrawy w Geranium są niezwykle lekkie, czyste i eleganckie. Kofoed dąży do tego, by posiłek pozostawiał uczucie świeżości, a nie obezwładniającej sytości. Główny wirtuoz Geranium jest

też mistrzem kolorów i tekstur. Potrawy są skomponowane z chirurgiczną precyzją, a ich wygląd często imituje naturalne kształty – kamienie, mech, piasek czy liście. Dąży też do przejrzystości smaków, więc nawet skomplikowane technicznie dania mają wyraźnie wyczuwalny smak głównego składnika.

Geranium oferuje nie tylko posiłek, lecz także pełne doświadczenie sensoryczne. Lokalizacja na ósmym piętrze stadionu Parken z widokiem na miasto i zieleni oraz doskonała obsługa są integralną częścią całego przeżycia. Dla wielu krytyków Geranium stanowi symbol, jak kuchnia może być ekologiczna, etyczna i jednocześnie osiągnąć szczyt wyrafinowania.

W roku 2025 w pięćdziesiątce najlepszych lokali świata znalazły się dwa kopenhaskie przybytki. Na piątym miejscu uplasowała się restauracja Alchemist – kolejny skandynawski gigant, który zdefiniował nową erę w gastronomii. Tytułowym alchemikiem jest tam Rasmus Munk. To on stawia na kuchnię holistyczną – angażowanie zmysłów i używania jedzenia jako środka do przekazywania wiadomości oraz emocjonalnego oddziaływania. Restauracja mieści się w ogromnym, opuszczonym magazynie stoczniowym w dzielnicy Refshaleøen. Jego najbardziej rozpoznawalny element to ogromna, kulista kopuła, gdzie goście spożywają kolację. Przestrzeń dzieli się na pięć różnych pomieszczeń, przez które goście przechodzą w trakcie wieczoru. To sprawia, że każda kolacja staje się inscenizowanym spektaklem lub podróżą, a ta zajmuje trochę czasu, bo do skonsumowania jest aż pięćdziesiąt (!) dań, które Munk nazywa Impaktami. Potrawy często mają charakter prowokacyjny, polityczny lub edukacyjny. Na przykład impakty nawiązujące do problemu zanieczyszczenia oceanów, pracy dzieci czy marnotrawstwa żywności zmuszają gości do refleksji. Jedzenie jest eksperymentalne i awangardowe, a wystrój, oświetlenie, dźwięki i nawet zapachy synchronizują się z serwowanymi daniami, aby stworzyć spójną, niemal kinową narrację. Alchemist bywa uznawany za najbardziej ekstremalną i awangardową opcję gastronomiczną w Kopenhadze.

Na czterdziestym pierwszym miejscu w rankingu wylądowała restauracja Kadeau. Ta nazwa to duńska forma francuskiego słowa *cadeau* oznaczającego „prezent” lub „dar”. Stoi za nią trio z Bornholmu: Nicolai Nørregaard oraz bracia Rasmus Kofoed\* i Magnus Klein Kofoed. Koncepcja restauracji opiera się na głębokich powiązaniach z Bornholmem. Kuchnia jest ultralokalna – składniki pochodzą z wyspy, są ręcznie zbierane, konserwowane i wykorzystywane zgodnie z cyklem pór roku. Kopenhaskie Kadeau to tak naprawdę Kadeau 2.0. Prototyp powstał na Bornholmie i dopiero później zrodził się pomysł przeniesienia knajpy do stołecznego Christianshavn.

Styl Kadeau określa się jako rustykalny, ale jednocześnie wyrafinowany. Techniki, które często pojawiają się w ich kuchni, to wędzenie i gotowanie na otwartym ogniu zgodnie z duchem bornholmskich tradycji. Ponieważ menu zależy od krótkiego sezonu na Bornholmie, szefowie kuchni doskonale opanowali sztukę marynowania, fermentacji i konserwowania składników (szczególnie warzyw i jagód), aby ich smaki były dostępne przez cały rok. Kadeau unika nadmiernego efekciarstwa, a ich dania pozostają wierną interpretacją smaku regionu.

Kulinarna Kopenhaga nie traci więc tożsamości, przesuwa tylko punkt ciężkości. Zamiast jednego adresu, do którego pielgrzymuje cały świat, mamy całe miasto, w którym filozofia Nomy stała się nową normalnością. Restauracje nadal inspirują, ale coraz częściej bez tej zabójczej presji, by codziennie przekraczać własne granice i wymyślać siebie na nowo.

W tym sensie dziedzictwo Nomy okazuje się przewrotne. Restauracja, która przez lata kreowała się na laboratorium przyszłości, sama padła ofiarą własnej skali, kosztów i oczekiwań. Ale wymyślone przez nią idee już dawno uciekły z jej ścian. Krążą po mieście, po innych kuchniach, po zwykłych domowych stołach.

\* Rasmus Kofoed z Kadeau i z Geranium to dwie różne osoby.

## Spis treści

Prolog	7
Między morzem a wiatrem	9
Mity, symbole, marketing	41
Rowerowe imperium	67
Cegła, kamień, drewno	79
Zielona utopia?	97
Przy kopenhaskim stole	109
Swoi vs. obcy	133
Pochwała codzienności	153
Nostalgiczna Kopenhaga	187
Metropolia nad Sundem	207
Epilog	219
Podziękowania	227
Bibliografia	229
Indeks nazw własnych i obcojęzycznych	231

# PROGRAM PARTNERSKI

— GRUPY HELION —

1. ZAREJESTRUJ SIĘ
2. PREZENTUJ KSIĄŻKI
3. ZBIERAJ PROWIZJĘ

Zmień swoją stronę WWW w działający bankomat!

**Dowiedz się więcej i dołącz już dzisiaj!**

<http://program-partnerski.helion.pl>

GRUPA  
**Helion**



## KOPENHAGA, MIASTO ROWERÓW I KOLOROWYCH KAMIENIC, UCIELEŚNIENIE NORDYCKIEGO STYLU ŻYCIA. TYPOWE SKOJARZENIA Z DUŃSKĄ STOLICĄ. A CO SIĘ KRYJE ZA JEJ POCZTÓWKOWYM OBRAZEM?

To opowieść o mieście, które powoli odsłania swoje sekrety — i o tym, jak obce miejsce może się stać zaskakująco bliskie. Jak pachnie i brzmi Kopenhaga — miasto, którego istotną część stanowi port i w którym na ulicy oddycha się morską bryzą, a rytmu życia nie zaburza zmienna pogoda? Dlaczego rower jest tu nie tylko środkiem transportu, ale też symbolem stylu życia i miejskiej wolności? Jak wygląda codzienność Duńczyków, ich podejście do pracy, relacji, przestrzeni publicznej i szczęścia? Czym jest duńska kultura hygge, gdy przestaje być modnym hasłem z Instagrama? Jakie historie wiążą się ze znanymi miejscami w duńskiej stolicy i jak łączy ona wielowiekową historię z nowoczesnością?

Oto lekkie, reporterskie spojrzenie na miasto, które uczy zwalniać, cieszyć się prostotą i znajdować przyjemność w małych rzeczach.

PATRONI MEDIALNI:



NORDIC TALKING

CENA: 49,90 ZŁ

ISBN 978-83-289-3745-1



9 788328 937451

 **Bezdroża** bezdroza.pl