

Nowoczesność i śląska tradycja

Śląska rolada z szarymi kłuskami i modrą kapustą oraz żeberka z ciapkąpustą to perełki Restauracji Rajskiej w Lublińcu.

Najwyższej jakości produkty to w Rajskiej nie zwykłe przechwalanki, ale fakt.

Wołowa rolada w wykonaniu tutejszego szefa kuchni wręcz rozpycha się w ustach, a jeszcze szybciej znika z talerza.

Właścicielka restauracji, Jolanta Rudolf, prowadzi lokal za ledwie od trzech lat, a już przyjmuje zamówienia na imprezy okolicznościowe z sześciolatnim wyprzedzeniem!

To jednak wcale nas nie dziwi. Lokal serwuje bowiem swojskie jado, ale w ekskluzywnym

anturażu. To połączenie elegancji i tradycji sprawia, że nawet zwyczajna ciapkąpusta smakuje nadzwyczajnie.

Sukces Rajskiej to efekt zgranej ekipy i nadzwyczajnego zaangażowania właścicielki, która pilnuje każdego szczegółu. Co równie istotne – uważnie słucha opinii każdego klienta.

Wybierając się na obiad do Rajskiej, możecie mieć pewność, że nie tylko dobrze zjecie, ale zostaniecie ugoszczeni na najwyższym poziomie.

A jak już jakimś cudem przejdzie się do Rajskiej na włoską pastę czy polędwiczki na francuską nutę. **Aneta Kaczmarek**



FOT. WOLICHEMBALA

Restauracja Rajska, Lublińiec, ul. Piłsudskiego 3. Lokal czynny od pn. do czw. i w niedz. w godz. 12-22, w pt. w godz. 12-23, w sb. w godz. 12-24.

Prawdziwa śląska kuchnia. Szukaliśmy jej przez całe wakacje. Oto gdzie gotują prawdziwie po śląsku

Palce liza! Szczególnie gdy widzi się rolady, karmiadle i panczkrauty. A takie śląskie pyszności, przygotowywane według tradycyjnej receptury, znajdziemy w wielu restauracjach naszego województwa. Dlatego postanowiliśmy nagrodzić restauratorów w ramach konkursu „Prawdziwa kuchnia śląska”. Najpierw nasi dziennikarze odwiedzili różne restauracje i próbowali tam śląskich potraw. Które restauracje zdobyły wyróżnienia? Jest ich jedenaście z różnych miast naszego regionu. Są to: Karczma Hetmańska w Raciborzu (ul. Długa 5),



Figaro w Radzionkowie (Śródmiejska 2), Restauracja Rajska w Lublińcu (Piłsudskiego 3), Kuchnia i Wino w Pszczynie (ul. Zdrojowa 4), Hubertus w Piekarach Śląskich (Inwalidów Wojennych 72), Pod Ratuszem w Mysłowicach (ul. Powstań-

ców 1), Pod Prosiakiem w Tychach (Armii Krajowej 105), Stara Szkoła w Zabrze (Grunwaldzka 46), Old Fashioned w Katowicach (ul. Ligonia 16), Rajcula w Paniówkach (ul. Gliwicka 2d) i – co może zaskoczyć, wielu Ślązaków – Impresja w Dąbrowie Górniczej (ul. Jaworowa 20). To jednak niejedynie restauracje, w których pojawiają się prawdziwe śląskie smaki. Ale w tych, które zdobyły wyróżnienie, wszystkie śląskie dania okazały się co do joty gotowane według tradycyjnych receptur. Gratulujemy! **ZIELA**



FOT. LUCYNA NENOW

Restauratorzy z naszego województwa nagrodzeni za prawdziwie śląskie smaki

W poszukiwaniu śląskich smaków, tym razem w Lublińcu

Modna obecnie restauratorka, Magda Gessler, gdy przeprowadza swoją rewolucję na Śląsku powtarza, że typowa śląska rolada zawsze się obroni.

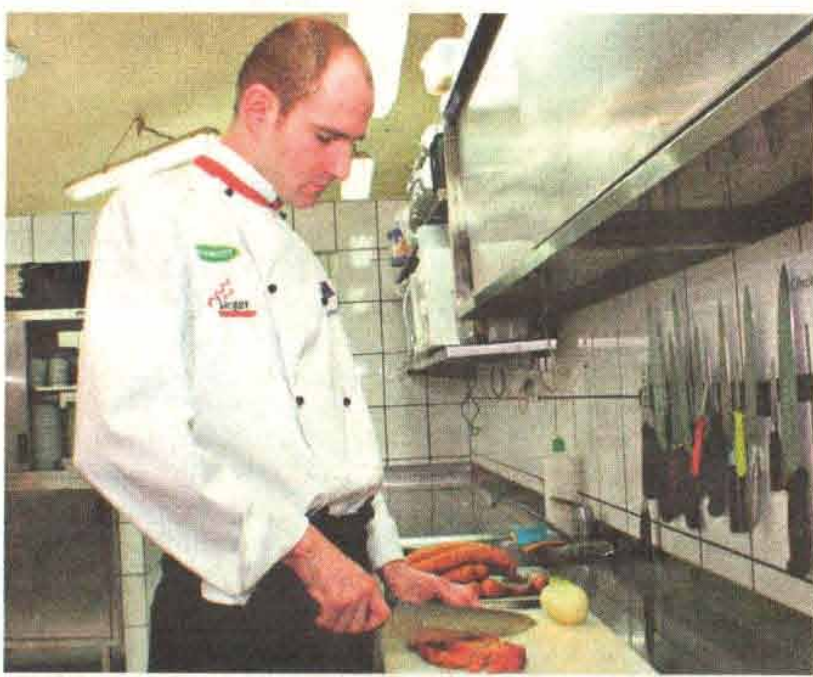
My nie byłibyśmy jednak takimi optymistami. Bo czasami od sztuki mięsa, nadziewanej mielonym farszem o niewiadomym składzie, można co najwyżej nabawić się niestrawności. A jak wiadomo, Ślązacy są dumni ze swojej kuchni i walczą o jej dobre imię jak o niepodległość.

Tak więc z duszą na ramieniu, ale i nadzieją w sercu, wyruszyliśmy do Lublińca, by znaleźć prawdziwą śląską roladę z kłuskami i modrą kapustą.

Z ulgą obwieszczyliśmy, że wyprawa zakończyła się sukcesem.

Typowy śląski obiad zaszerwowała nam Restauracja Rajska. Aromatyczna rolada nadziewana krojonymi, a nie – co czasami się zdarza – mielonymi składnikami (boczkami, kiszonym ogórkiem, cebulą i kiełbasą), szare kłuski i modra kapusta w naszym wydaniu, to – naszym skromnym zdaniem – strzał w dziesiątkę. Ale żeby nie było łatwo, umiejętności kucharzy Restauracji Rajska oceniła pani Teresa Skorupa, która już od blisko pół wieku gotuje na śląską nutę.

Zdaniem naszego lokalnego autorytetu, podstawą dobrej, śląskiej rolady jest właściwie przygotowany farsz. Nie ma mowy o mieleniu składników, muszą natomiast być pokrojone



FOT. WOLICHEMBALA

Kucharze z Rajskiej znają się na tradycyjnej śląskiej kuchni

w drobne słupki. Tutaj poddani testowi kucharze otrzymują 5.

W menu restauracji znajdziemy jasne kłuski, ale zdaniem pani Skorupy, typowe śląskie kłuski powinny być szare. Kolor uzyskujemy dzięki tartym ziemniakom. Taką wierzch też tutaj serwowano. Kucharzom dajemy więc kolejną 5.

Na podobną ocenę zastępując ich modra kapusta – gotowana w niewielkiej ilości wody, z cebulą, boczkiem i octem, dla zachowania koloru. Tutaj nasz autorytet zaproponował małą modyfikację. Zdaniem pani Skorupy można uniknąć nadmiaru octu, na rzecz startego, kwaśnego jabłka. Modra kapusta najlepiej smakować będzie ze świeżo przygo-



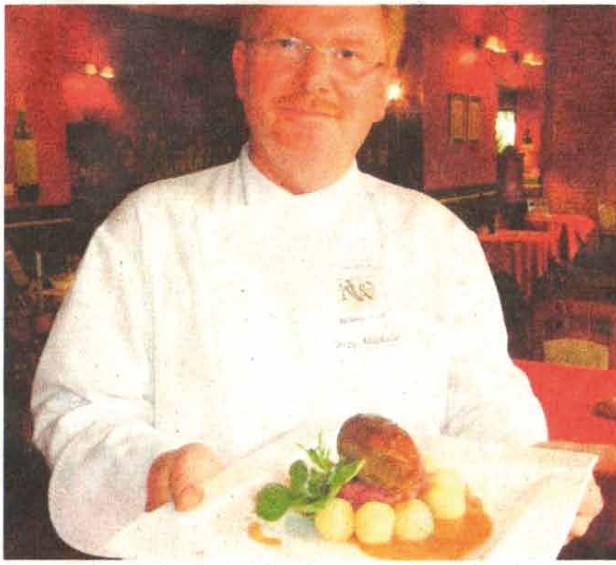
towanymi skwarczkami. W końcu śląsko, znaczy tłusto.

Za taki obiad w Restauracji Rajska zapłacimy niewiele ponad 25 zł. To rozsądna cena za tradycyjny smak i wysokiej jakości składniki. Smakoszom śląskiej kuchni polecamy też pieczone żeberka z ciapkąpustą. **Aneta Kaczmarek**

O zasadach akcji „Prawdziwa kuchnia śląska” czytaj na www.dziennikzachodni.pl

Ile rolady jest w roladzie, czyli jak szukaliśmy ideału

31 dni, 23 dziennikarzy, 24 lokale. Przez ostatni miesiąc sprawdzaliśmy, jak to naprawdę jest ze śląską kuchnią. Czy w restauracjach, barach i zajazdach, które chlubią się, że podają śląskie potrawy i ofertę jej w menu (niektórzy nawet gwarą) można rzeczywiście zjeść śląskie potrawy, przygotowane według tradycyjnych receptur? Postanowiliśmy wypróbować wszystkie podrobki zura, rolad, kłuski i modrej kapusty, udając tylko kulinarnie śląskie świętości. Ruszyliśmy zatem dziennikarze w teren, uzbiorzeni w wyznanie, gdzie stało w punktach: jak rolada, to tylko wołowa, farsz – nigdy mielony, żur – bez jajka, kłuski – bez dzurki itp. Jak było? Smacznie i sympatycznie! Ale my przecież szukaliśmy dziury w całym. I znaleźliśmy. Okazało się, że nawet „kultowe” śląskie lokale nie są bez grzechu.



FOT. KAROL KACZMAREK

Jerzy Michalik (Kuchnia i Wino) prezentuje swoją roladę

Było bez zarzutu:

Karczma Hetmańska w Raciborzu (brawo dla kucharza, nie dał się wyprowadzić dziennikarzom na manowce); **Figaro w Radzionkowie** (prawda, jaka śląska nazwa?); **Restauracja Rajska** w Lublińcu (idealnie); **Kuchnia i Wino** w Pszczynie (rolada jak we wzorcu);

Hubertus w Piekarach; **Pod Ratuszem** w Mysłowicach (drobnowo-wołowy rosół na piątkę – nie dziwne, że restauracja wygrała konkurs); **Pod Prosiakiem** w Tychach (szóstka za superwodzionkę); **Stara Szkoła** w Zabrzu (panczkraut bez zarzutu); **Old Fashioned** w Katowicach; **Rajcula** w Paniówkach (plus za żur).

Smaczne, ale nie śląskie: **Bar Krótkaw** w Żorach (farsz podają z jajkiem – to naleciałość z Małopolski); **Bar Kinga** w Chorzowie (rolada i wieprzowa, i wołowa w menu); **Sielanka** w Nieborowicach (liczyliśmy, że gdzieś jak gdzie, ale tam rolada będzie tylko wołowa); **Cyberlat** Śląski bar/bistro w Katowicach (dla ortodokszów



nie do przyjęcia, za dużo udziwnienia prostych potraw); **Restauracja Radosz** w Rudzie Śląskiej (podają żur „na bogato”, tradycyjny ma mniej składników); **Janošek** w Bytomiu (tu na czwórke); **Mocca d'oro** w Mikołowie (rolada wieprzowa); **Maryna** w Rybniku (żurek z pieczarkami, wodzionka bez chleba); **Drach** w Stanowicach (po coto jajko w żurze?); **Odłot** w Katowicach (żur na masłance?); **Konik Klub** w Katowicach (właściciel uczciwie przyznał, że podaje rolady wieprzowe, ale plus za nieudawanie); **Gościec Śląski** w Bytomiu (rolady dla bardzo rozdrobnione); **Karczma u Młynarza** w Bytomiu (skąd ta sałata i pomarańcza przy roladzie?); **U Kasi** w Chorzowie (rolada niestety wieprzowa, reszta bez zarzutu); **Uwaga**, kucharze i restauratorzy! To jeszcze nie koniec naszej akcji. Może Wasz też odwiedzić? **Anna Eaduniuk**



FOT. LUCYNA NENOW

7 Restauracja Rajska triumfuje. Jest w 20-tce najlepszych na Śląsku

Restauracja Rajska na piedestale

Jak jest czym, to trzeba się chwalić. A jeśli skromność na to nie pozwala, to my chętnie w tym pomożemy. W końcu nie codziennie lokalna restauracja znajduje się w 20 najlepszych na Śląsku - pisze **Aneta Kaczmarek**

Nie każdy potrafi zrobić z niczego coś, a dodatkowo obrócić to w prawdziwy sukces. Sztuka ta udało się Joannie i Andrzejom Rudolf, właścicielom Restauracji Rajska. Ich staraniem o dobra kuchnia w eleganckim otoczeniu zostały docenione w akcji DZ „Prawdziwa kuchnia śląska”.

Jak to się stało, że para laików zaszła tak daleko? Wszystko zaczęło się przed 4 laty, kiedy państwo Rudolf kupili budynek postarzej ciastkarni z piekarnią. – Gdy mój mąż przywiózł mnie tutaj pierwszy raz, trudno mi było wyobrazić sobie, że coś z tego można zrobić. Stała tu wielka brama z blachy falistej, plot z prętów, a obok coś na wzór hangaru z maszynami rolniczymi. Nie ukrywam, że przekonanie mnie do tego pomysłu zajęło mi kilka

miesięcy – mówi Joanna Rudolf. Jak zwykle początki nie były łatwe. Najważniejsze było skompletowanie załogi. – Pierwotnie myśleliśmy o reaktywacji piekarni, ale przez ten rok, gdy nie funkcjonowała, dotychczasowi pracownicy znaleźli już nowe zajęcie. Zdecydowaliśmy więc, że spróbujemy z restauracją – opowiada właścicielka.

Itak zaczęły się poszukiwania nowej ekipy. Przez 4 lata nie dało się uniknąć rotacji, jednak od początku Rajskiej towarzyszy ten sam szef kuchni, który jak mówi pani Rudolf, jest jej trzonem i filarem.

Ale kuchnia to nie wszystko. Sukcesem każdej restauracji jest również właściwa organizacja. O to dba już sama właścicielka. – Restauracja jest jak niemowlak, który kiedy zapłacze, rzuca się

wszystko i pędzi na ratunek. To naturalne, że człowiek bywa zmęczony, ale ja już nie wyobrażam sobie dnia bez Rajskiej – mówi Joanna Rudolf.

Jak mówi, tak też robi. Nie tylko pilnuje każdego detalu w kuchni, ale również na sali. Wystrój Rajskiej to od początku do końca koncepcja właścicielki. – Mój mąż chciał pójść raczej w stronę tzw. swojskich klimatów. Mnie z kolei marzyło się bardziej elegancką, zamkową aranżacją. Po wielu rozmowach w końcu udało się go przekonać – mówi restauratorka.

Świetnie prosperujący interes nie oznacza jednak, że Rudolfowie spoczli na laurach. Wciąż mają nowe pomysły, jak jeszcze lepiej zadbać o swoich klientów, którzy z przyjemnością do nich wracają.



FOT. ANETA KACZMAREK

Restauracja Rajska stawia na smak i elegancję. Z powodzeniem

ZSMAKOWALI WRAJSKIEJ

Restauracja Rajska znalazła się w pierwszej dwudziestce śląskich restauracji, serwujących tradycyjną śląską kuchnię. Nasi dziennikarze wzięli na tapetę nie tylko smak potraw, ale również sposób ich przygotowania oraz zgodność z tradycyjnymi przepisami. Nam smakowało. Smakowało też gościom, wśród których znalazło się wiele gwiazd znanych ze szklanego ekranu, m.in. „Superniania” Dorota Zawadzka, prof. Jan Miodek, Tomasz Karolak, Paweł Królikowski znany jako Kusy z seiału „Ranczo”. A ostatnio śląską roladą zajadał w Rajskiej Gienek Loska.