Warszawa, 10 listopada 2021 r.

**Tytuł 1: Gęsina – kulinarny przeżytek czy nowa moda?**

**Tytuł 2: Apetyczny trend rodzący się z tradycji, czyli gęsina na św. Marcina**

**„Gęsina na św. Marcina” to znacznie więcej niż utarte hasło powtarzane rokrocznie 11 listopada. Pod tym stwierdzeniem kryje się długa tradycja, której kulinarne znaczenie z pewnością wielu z nas może dzisiaj smacznie zaskoczyć. Jak powracającą do łask gęsinę przyrządzano w Polsce przed dziesiątkami lat? Dlaczego na jakiś czas zniknęła z polskich stołów i czym kusi dziś gości restauracyjnych? Poznaj odpowiedzi Marcina Przybysza, Executive Chefa restauracji Epoka, prawdziwego pasjonata dawnych przepisów kuchni polskiej.**

**Skąd gęsina na polskim stole?**

Choć gęsina nie należy do najbardziej popularnych mięs w Polsce, to od dekad była serwowana na naszych stołach przy różnego rodzaju okazjach. Jedną z nich był z pewnością 11 listopada, który wiąże się nie tylko ze Świętem Niepodległości, ale także z dniem św. Marcina. Jego legenda pochodząca z IV wieku ma wiele wspólnego właśnie z gęśmi, ponieważ za ich sprawą miał on otrzymać awans na biskupa. Od tej chwili postać patrona Poznania idzie w parze z gęsiną, której tradycja w Polsce zrodziła się wiele wieków później.

Dziś pieczona gęś to typowe danie serwowane z okazji wspomnienia św. Marcina. Tradycja ta jest szczególnie obecna w rejonie Wielkopolski, nieprzypadkowo słynącym z produkcji wyrobów z mięsa gęsiego. Skąd jednak nasi przodkowie czerpali kulinarne inspiracje do przyrządzania takich potraw i jak jadali je przed laty?

*Choć gęsina pojawia się w bardzo wielu starych księgach kucharskich, należy podkreślić, że nie była ona dominująca w naszej kuchni. Z zapisków, do których dotarłem, wynika, że mięso z gęsi było szczególnie popularne w okresie Bożego Narodzenia. Jako że w tradycji staropolskiej był zwyczaj pieczenia wszystkiego w całości, gęsina często pojawiała się na stołach właśnie w takiej formie. Innym wariantem była gęś faszerowana czy foie gras. Ku mojemu zaskoczeniu, napotkałem również przepis na tak zwaną okrasę z gęsiny, której forma przypominała obecnego tatara –* wskazuje Marcin Przybysz, Executive Chef restauracji Epoka.

**Kulinarna sinusoida**

Warto pamiętać, że Polacy w XVII, XVIII czy XIX wieku chętnie jadali gęsinę, która była uznawana za bardzo wykwintne danie. Kluczowym okresem, w którym ją serwowano była jesień i zima, ponieważ dopiero w tych sezonach świeże gęsi mogły trafić na stoły.Wśród komentarzy historyków można znaleźć liczne wzmianki o tym, że przed dwustu laty znaczna część Europy delektowała się wybornym smakiem polskiego mięsa z gęsi, a na Warszawskiej Giełdzie Towarowej sprzedawano nawet kilka milionów gęsi rocznie. Z czasem spożycie gęsiny ulegało zmianom, co przypieczętowały lata PRL-u.

*W obecnej kuchni gęsina wraca do łask, choć cały czas jest mało popularna w porównaniu z innymi rodzajami drobiu. Można powiedzieć, że gęsina się odradza, ponieważ przez to, że mieliśmy w Polsce okres komunizmu, nasza kultura jedzenia stała się bardzo ograniczona. Na szczęście zaczyna się to powoli zmieniać, ewoluujemy i odcinamy się od dawnych wpływów, które w dużym stopniu determinowały to, co trafiało na nasze talerze. Bardzo się cieszę, że zmierza to właśnie w tym kierunku –* dodaje Marcin Przybysz.

Dziś dość powszechną formą przyrządzania gęsiny jest serwowanie pieczonego udka. Poza tym w niektórych miejscach dostępne jest także carpaccio, tatar czy nawet ramen z gęsiny. Jak zdradza kolejno Przybysz, przyrządzanie gęsi w jej podstawowych formach nie jest skomplikowane, dlatego warto stawiać sobie poprzeczkę coraz wyżej: *dzięki podawaniu gęsiny w niekonwencjonalnej wersji czuję, że się rozwijam*. *I choć obecnie nie serwujemy tego mięsa w Epoce, to w kolejnym menu można spodziewać się czegoś zupełnie nietuzinkowego z wykorzystaniem gęsiny – pierogów z gęsi wykonanych bez użycia ciasta.*

Pomimo upływu lat polska gęsina jest ciągle bardzo popularna za granicą. Badania wskazują, że jesteśmy jednym z głównych producentów gęsiny w całej Unii Europejskiej, a nasze produkty spotykają się również z dużym zainteresowaniem na kontynencie azjatyckim.

**Kontakt dla mediów**:  
Ewa Quiam  
PR & New Business Manager  
Agencja kreatywna Od kuchni  
[ewa.quiam@odkuchni.co](mailto:ewa.quiam@odkuchni.co)

tel: 796 994 736