



ZAPIEKANKA,

czyli tryumfalny powrót królowej polskich ulic

Żorż Ponimirski

Włosi mają bruschettę i pizzę, Niemcy wursty, Amerykanie hamburgery i hot dogi, a Polacy zapiekankę z grzybami i serem.

Można ją było dostać wszędzie – od Szczecina poprzez centralną Polskę aż po Zakopane. Bagietka posmarowana masą z pieczarek, w wersji luksusowej (nie zawsze dostępnej) z serem żółtym i keczupem, stanowiła najbardziej popular-

ną przekąskę. W latach 80-ych XX wieku pojawiać się zaczęły odmiany na cieście drożdżowym, przypominające małe pizze. Przez długi czas obie wersje funkcjonowały równoległe, mniej więcej w połowie wspomnianej dekady wersja na drożdżowym placku zaczęła coraz częściej być nazywana pizzą. Jednak do dziś spotkać można miejsca, gdzie zapiekanka podawana jest nie na bagietce, a na drożdżowym spodzie właśnie. W łódzkim Mega Burgerze ma kształt prostokątny, a w kieleckiej pizzerii Gastrofaza wygląda nadal jak ogromna, owalna pizza.

Najtańsza i najgorsza

Jednak w 99 proc. przypadków zamawiając zapiekankę dostaniemy różnej długości bułkę. Na przełomie lat 80. i 90. XX wieku zapiekanka powoli traciła status kultowej. Na polskich ulicach pojawiły się kebaby, hamburgery i hot dogi. Zapiekanka zaczęła być postrzegana jako najtańszy i najgorszy fast food. Nie bez przyczyny. Coraz rzadziej była własnej roboty, coraz częściej kupowana gotowa, zamrożona i wrzucana na chwilę do mikrofal, zaczęła być postrzegana jako gumowata, szybko stygnąca bułka z masą pieczarkową, serem i podłym keczupem.

Polacy stawali się coraz bardziej wybredni: popularne stały się kebaby, w których można było zjeść smacznie i do syta za niewiele większe pieniądze. Ostatnio przyszła moda na burger bary, które kuszą kilkunastoma odmianami doskonałych hamburgerów. Zapiekanka powoli, ale systematycznie spychana była na szary koniec. Czy można się dziwić, że mając do wyboru doskonałego hamburgera za 12 zł czy sycący kebab za 10 zł, ludzie odwrócili się od kojarzonej z mikrofalówką zapiekanki?

Moda z Krakowa

I kiedy wydawało się, że to już koniec, że Polacy pożegnają bagietkę z grzybami i serem na zawsze, nastąpił renesans. Okazało się, że w Polsce nadal są ludzie, którzy tęskniąc za smakami z dzieciństwa skłonni są dać zapiekance jeszcze jedną szansę. Paradoksalnie eksplozja mody na handmade'owe fast foody wyszła zapiekankom na dobre. O ile „baza” pozostała klasyczna, czyli nadal jest to zestaw bagietka, pieczarki i ser, o tyle zaczęto tę klasykę wzbogacać o nowe dodatki i sosy. Modę na zapiekanki rozpętał Kraków. Słynny na całą Polskę okrągłak na Kazimierzu, gdzie równoległe działa kilka okienek z zapiekankami, przypomniał, że nocą, przed, po czy w trakcie clubbingu, nie ma nic lepszego niż serwowana na gorąco solidna bułka z pieczarkami i dodatkami. Nawet ambasador USA w Polsce Stephen D. Mull pozował na facebooku z zapiekanką na krakowskim Kazimierzu. Nie usłyszemy tam zniechęconego „ping!” wydawanego przez mikrofalówkę, tam zapiekanki wychodzą z pieca! Warto tutaj wspomnieć, że według ortodoksów klasyczna zapiekanka krakowska musi być posypana szczypiorkiem.

Należy się marka

Moda ma to do siebie, że błyskawicznie się rozprzestrzenia. W Warszawie co prawda zapiekanki dostępne były zawsze, ale dopiero pojawienie się w czerwcu 2012 roku foodtrucka Zapiekanka Snack Bus pokazało, że można z zapiekanki zrobić kulinarne dzieło sztuki. – Od razu w moim zamyśle było rozwinięcie klasycznego pomysłu i dopasowanie do wymagań konkurencyjnych fast foodów z innych krajów – mówi Tomasz Nuckowski, właściciel ZSB. – Zapiekanka to typowy street food i do tego polski. Takiemu daniu należy się marka i firma, która go ładnie i smacznie poda. Nie trzeba dorabiać żadnych innych ideologii.

Aktualnie ZSB serwuje jedenaście zapiekaneł, ale nieba-

Eksplozja mody na handmade'owe fast foody wyszła zapiekankom na dobre. O ile „baza” pozostała klasyczna, czyli nadal jest to zestaw bagietka, pieczarki i ser, o tyle zaczęto tę klasykę wzbogacać o nowe dodatki i sosy

”

wem oferta zostanie poszerzona. Znajdziemy tu nie tylko zapiekankę z grzybami i serem, ale np. tak egzotyczny dla wielu pomysł, jak zapiekanka z nutellą. Zapiekanki w food trucku mają różne ceny i różną wielkość: duże – 60 cm (9-11 zł), małe – 30 cm (6-8 zł). – Moda wynika z nasycenia rynku zachodnią modą ogólnie, nie tylko fast-foodem – mówi Tomasz Nuckowski. – Wierzę, że zapiekanki w wydaniu gourmet zajmą stałe, należne im miejsce na polskiej scenie fast food.

Jak przyznaje, Polacy tęsknią za dawnymi smakami. Nuckowski miał np. klienta, który zażyczył sobie zapiekanki z paprykarzem szczecińskim, bo taki smak pamiętał z okresu dzieciństwa w PRL-u.

W stolicy falę sentymentu za PRL wykorzystały Zapiexy Luxusowe, serwujące w lokalu opartym na klimacie peerełowskich barów zapiekanki razem z oranżadą o smaku jak z wczesnych lat 80. Duży wybór zapiekaneł z różnymi, często egzotycznymi dodatkami, jakość i smak sprawiły, że w obecnej chwili działają już dwa lokale pod marką Zapiexów, a wszystko wskazuje na to, że właściciele nie powiedzieli jeszcze ostatniego słowa.

Znaleźć dostawców

– Sentyment na pewno jest wśród starszych klientów. Nasza najstarsza klientka miała dobrze po siedemdziesiątce. Poza tym, ile można jeść burgery? Ważnym aspektem w naszym przypadku jest też ekonomia. Stoimy blisko Uniwersytetu Gdańskiego – mówią Anna Dzikowska i Paweł Miłoś, którzy w sierpniu 2013 otworzyli w Gdańsku „Wielką Bułę”, foodtrucka oferującego zapiekanki, hot dogi i panini. W ich ofercie znajdziemy klasyczne smaki, ale także zapiekanki z burakami czy rukolą, mozzarellą i suszonymi pomidorami. Wszystkie w jednym rozmiarze i jednej cenie – 10 zł. – Bułki mamy pieczone na zamówienie, warzywa pochodzą z lokalnego rynku, podobnie pieczarki – mówi Paweł Miłoś. – Postanowiliśmy dzielić się i kupować u przesympatycznych pań z rynku. Jak wchodzę między stragany, witają mnie w stylu: „ooo pan od zapiekaneł” i wiedzą, że mogą już pożegnać się z pieczarkami. Na giełdzie byłbym kolejnym odbiorcą skrzynek.

Podkreślanie jakości składników, tego, że zapiekanki nie są już gotowcami kupowanymi w stanie zamrożonym i tylko



podgrzany przed podaniem klientowi, cechuje wszystkich ankietowanych przedsiębiorców. – Najdłużej zeszło nam ze znalezieniem odpowiedniego dostawcy pieczywa – mówi Daniel Wesołowski, który wspólnie z mamą Anną we wrześniu 2013 roku otworzył w Kielcach Fabrykę Zapiekanek. – Robione jest na zamówienie w Skarżysku Kamiennej bez

Modę na zapiekanki rozpętał Kraków. Słynny na całą Polskę okrągłak na Kazimierzu, gdzie równoległe działa kilka okienek z zapiekankami, przypomniał, że nocą, przed, po czy w trakcie clubbingu, nie ma nic lepszego niż serwowana na gorąco solidna buła z pieczarkami i dodatkami



polepszczy i przyjeżdża do nas codziennie rano. W pozostałe składniki zaopatrujemy się u lokalnych dostawców warzyw i wędlin. Stawiamy na świeżość i jakość. Jest to prawdziwie polski street food, który niestety przez innego rodzaju przekąski został zaniedbany i sprowadzony do mroźnek. Wydawało mi się, że w Kielcach jest na to miejsce i póki co cieszy się zainteresowaniem. Fabryka Zapiekanek oferuje dwa rozmiary (25 i 50 cm), przystępne ceny (5,5 zł – 14 zł) i dwadzieścia stałych stałych pozycji w menu plus zmieniającą się Zapiekankę Miesiąca.

Otwarta w maju 2011 lódzka Zapiekarnia & Plackolandia oferuje w stałym menu 39 rodzajów zapiekanek, w tym dla

wegetarian i miłośników... smalczyku z ogórkiem.

Właściciel Paweł Janik nie ukrywa, że „pomysł został zaczerpnięty z krakowskiego Kazimierza, gdzie po raz pierwszy spróbował ich mój były współnik. Po czym postanowiliśmy stworzyć coś wyjątkowego i trudnego do podrobienia. W pierwszej wersji menu miało mieć 20 pozycji, obecnie jest ich 39 i istnieje możliwość własnej kompozycji. Do tego podajemy je na jasnym i ciemnym pieczywie w dwóch rozmiarach. Mamy zapiekanki klasyczne, węgarskie, wegetariańskie, mięsne, rybne oraz na słodko”. Ceny zapiekanek wahają się w przedziale 3,90-8,90 zł za małą i 6,50-12,90 zł za dużą. – Obserwujemy tendencję zwykłą, coraz więcej osób się do nich przekonuje. Znajomi znajomych przyprowadzają swoich znajomych – twierdzi Paweł Janik, dodaje jednak – próbowałem otworzyć zapiekanki w dwóch miejscach, niestety bez powodzenia, ale nie mam zamiaru rezygnować.

Inne miejsca

Kupić je można także w pizzeriach czy punktach z kebabem. Wbrew pozorom niektóre z nich oferują naprawdę dobre i ciekawe kompozycje, jak np. sieciówka Crazy Pyramid Pizza czy kielecki Bar Prosiaczek.

Jest więc się czym chwalić. Zapiekanka nie tylko triumfalnie wraca na polskie ulice, ale i okazuje się świetnym pomysłem na biznes. Warto zauważyć, że właściwie wszyscy ankietowani przedsiębiorcy planują w przyszłości rozwinąć biznes w postaci franczyzy lub kolejnych własnych punktów. Zapiekanki to już nie tylko bułka z pieczarkami i serem, możliwości jej podania jest chyba nieskończenie wiele – barierą jest tylko wysokość zapiekanki. Żeby weszła do pieca. 🍕



Żorż Ponimirski. Założyciel bloga streetfood-polska.pl. Wielbiciel Franca Fiszera i przedwojennych klimatów knajpianych, tataro, golonki i ulicznego jedzenia. Propagator rozwoju ruchu foodtruckowego w Polsce.

Gastro Magic

wypożyczalnia

Gastro Magic Service



Możliwość wypożyczenia jest doskonałym rozwiązaniem pozwalającym na jednoczesne podnoszenie standardu organizowanych imprez, unikając przy tym kosztów zakupu. Dodatkowo aby usprawnić i ułatwić Państwu pracę w cenie wypożyczenia odbieramy brudny sprzęt. Zapewniamy transport na terenie całego kraju, obsługę, pomoc w montażu i demontażu. Stawiamy na jakość i profesjonalizm.



Wypożyczalnia Gastronomiczna

e-mail: gms@gastrowypożyczalnia.pl • www.gastrowypożyczalnia.pl
 ul. Siedmiogrodzka 20, 01-232 Warszawa, tel. 22 425 54 45, 506 058 128