

Zamek Kliczków

autor: **Anna Kierzek**

data dodania: **2007-05-04**



zobacz także...

U Zohuliny

autor: Anna Kierzek

Reklamy Google

[Przepis NA Tiramisu](#)

[Kuchnia Włoska Przepisy](#)

[Przepis](#)

[Restauracje](#)

[Włoska Kawa](#)

Długi weekend majowy to najlepszy czas na wypoczynek i dogadanie podniebieniu, a to jak wiadomo, druga nasza natura... W Kliczkowie, 12 km od Bolesławca, w samym centrum Borów Dolnośląskich zachował się średniowieczny zamek, który od kilku lat zaprasza w swoje podwoje spragnionych ciszy i wypoczynku gości.

Zamek w Kliczkowie oferuje swoim gościom posiłki w formie szwedzkiego stołu – jest to o tyle dobre, że zarówno ilość, jak i jakość powinny zaspokoić gusta tych mniej i bardziej wybrednych.

Pierwszym pozytywnym wrażeniem była jajecznicza – a tak, tak, prawdziwa, z prawdziwych jaj wybijanych ze skorupki, nie z koncentratu jajecznego w wersji instant. Do tego, na osobnym talerzu pachnący, idealnie wysmażony bekon, drobno siekany szczypiorek i pomidory. Wędliny, w kilku rodzajach, miały tę zaletę, że różniły się nie tylko kształtem i kolorem, ale także i smakiem – szynka gotowana smakowała szynką gotowaną, polędwica drobiowa – polędwicą drobiową, a boczek – boczkiem. Bar sałatkowy dołączony do śniadania kuśił oko, do tego duży wybór dipów sprawiał, że czas poświęcony wypełnianiu talerza przeciągał się niemiłosiernie. Dla miłośników zdrowego odżywiania i dbania o linię oczywiście pełna gama musli, jogurtów, soków owocowych – tylko po co wtedy jechać do Kliczkowa?

Obiadokolacje, podawane od 18.00, ale ruch wokół restauracji nasilał się już pół godziny wcześniej. Do wyboru dwie zupy – i tu mile zaskoczenie – jako łasuch wszystkiego, co ma związek z grzybami bez zastanowienia zamieszałam w kotle z kremem z pieczarek – gęsty, zawieszisty krem nie miał nic wspólnego z gładkim Knorem z torebki! Więc dokładka. Bufet sałatkowy – palce lizać – mało gdzie można zjeść dobrą surówkę z selera z rodzynkami – tutaj ukłony w stronę kuchni; a kapusta kiszona – to pewnie jakiś sposób jeszcze rodem z babcinych zeszytów. Zaskoczeniem okazały się mięsa i dania na gorąco – to chyba ulubiona dziedzina szefa kuchni – gyros w sosie koperkowym, pieczeń wieprzowa z curry, ryba w sosie cytrynowym, łosoś na szpinaku – aż żal, że pojemność ludzkiego żołądka jest ograniczona!

Ale pora określić kilka potraw dostępnych nie tylko dla gości hotelowych. Po pierwsze - krem z leśnych grzybów, z paluszkami grissini (16zł), nosi znamiona składników wymienionych w opisie, a nie - jak starano się mnie przekonać w pewnej karczmie, że da się to idealnie zmiksować... Cóż, tak, czy inaczej, ta wersja jest mi zdecydowanie bliższa. Dla osób, które macarzone kojarzą jedynie z tiramisu, polecam polędwiczkę wieprzową nadziewaną figami, w sosie mascarpone z dodatkiem pieczonego ziemniaka i grillowanych jarzyn (45 zł) – polędwiczkę rozplwają się w ustach, figi doskonale są zrównoważone łagodnym smakiem mascarpone, a całość dopełniają jędrne, dobrze doprawione warzywa. Kto ma wątpliwości i niemiłe wspomnienia z kaczką – tu może zamawiać bez zastanowienia – kaczka pieczona w sosie pomarańczowym, z dodatkiem domowych kopytek, glazurowanego jabłka i ułożona na duszonej, czerwonej kapuście (45zł) zadowoli największego smakosza – między bajki można włożyć opowieści o kacze tłustej, twardej i nie do przeżucia.

Pazerność moja i współtowarzysza podróży nakazywała zakończyć posiłek kawą i czymś słodkim. Jak się okazało, kawę można podać w ogrzanych filiżankach, może posiadać ona warstewkę gęstej, złocistej kremy i uwodzić zapachem. Aż żal dolewać do niej mleka! Tak dla ciekawości dodam jeszcze, że kawa Heimbs (7 zł) serwowana w restauracji jest także ulubioną kawą Królowej Elżbiety II. Oczywiście do iced królewskiej kawy zamówiłam tiramisu (14 zł) i specjalność kuchni – strudel z jabłkowy z sosem waniliowym (16 zł).

I tak, racząc się specjałami restauracji w kliczkowskiej rezydencji, przemierzając zabytkowe korytarze zastanawialiśmy się, czy po powrocie do domu, uda nam się oszukać nasze żołądki naprędce jedzonym hamburgerem, czy jakimś innym wynalazkiem współczesności...

Zamek Kliczków, 59-724 Osiecznica, Kliczków 8