

Biała krufka. Nowy lokal na mapie Opola (wywiad)

Miasto

Biznes

06.10.2023 g. 13:00



Kawiarnia, piekarnia i cukiernia. Te trzy funkcje łączy działający od niespełna miesiąca nowy lokal, który mieści się na ulicy Ozimskiej 77, niedaleko Centrum Usług Publicznych. Z Olgą Wójcik - współwłaścicielką

oraz Pawłem Siwkiem - szefem kuchni rozmawiamy o tym, czym lokal się wyróżnia na tle innych restauracji na kulinarnej mapie Opola.



- **Skąd oryginalna nazwa lokalu?**

- **Olga Wójcik:** Nazwę restauracji wymyśliły nasze dzieci, które podczas lockdownu, bawiąc się przyszły do mnie i mojego męża z gotową propozycją nazwy dla tego miejsca oraz rysunkiem krówki, która stała się logotypem dla tej przestrzeni. Postanowiliśmy zostawić dziecięcą oryginalną pisownię „Białej Krufki” i urokliwy logotyp, który wita gości od samego wejścia.

- **Skąd wziął się sam pomysł na stworzenie miejsca, które łączy kilka funkcji jednocześnie?**

- **Paweł Siwek:** W branży gastronomicznej trendem, który powrócił do łask jest jedzenie śniadań na mieście. W naszej lokalizacji nie było do tej pory takiej możliwości, aby napić się lub zabrać ze sobą do pracy dobrą kawę, kupić codziennie wysokiej jakości świeże pieczywo, czy zjeść smaczną jajecznicę.

- **OW:** To miejsce, które powstało w efekcie pracy zespołowej wielu osób oraz z ogromnej miłości do zdrowego, naturalnego pieczywa, którą wyznaje nasz szef kuchni, Paweł.

- **Jednym słowem to Wasz znak rozpoznawczy. Jak powstaje dobry chleb i z czego jest Pan najbardziej dumny?**

- **PS:** Przede wszystkim pieczemy chleby, które zachowują długo świeżość. Robimy to codziennie, przez siedem dni w tygodniu. Mój popisowy numer to chleb maślankowy. Cieszy się największym powodzeniem i mi osobiście smakuje najbardziej. Mąkę do wypieków kupujemy lokalnie, z rodzinnego młyna w Uszycach.



- **Jak dużo pracy wymaga przygotowanie takiego wypieku?**

- **PS:** U nas można przyjść rano i zobaczyć cały proces powstawania pieczywa i dosłownie patrzeć nam na ręce. Generalnie, żeby nasz chleb był smaczniejszy robimy ciasto dołą wcześniej. Chowamy do lodówki i ono powoli dojrzewa. Z kolei cała technologia chlebów na zakwasie zajmuje nam około trzech dni. Pracę w piekarni zaczynamy przed godziną czwartą. Wyciągamy ciasto, które porcjujemy,

formujemy w kulki, następnie układamy w bochenki i wkładamy je do koszyków. Ciasto rośnie od półtorej do dwóch godzin i wtedy pieczemy, tak żeby nasi klienci dostali rano świeży chlebek.

- Co poza pieczywem można u Was zjeść?

- **PS:** Mamy w swojej ofercie kanapki i klasyczne śniadania, które serwujemy do południa. Oczywiście nie wykluczamy wydłużenia tego czasu w weekendy, kiedy wszyscy lubimy pospać. Jesteśmy też jedynym lokalem w Opolu, który serwuje pełne angielskie śniadanie. Proponujemy naszym gościom desery (tiramisu, sernik, brownie, szarlotkę, bezę z kremem migdałowym i deser firmowy: białą krówkę) oraz jesteśmy na etapie budowania oferty obiadowej, na razie są to pierogi i klasyczny schabowy z mizerią i ziemniakami. Natomiast w niedalekiej przyszłości będziemy rozwijać menu i będzie codziennie coś nowego. Obiecuję, że nie popadniemy w rutynę (śmiech).

- **OW:** Zawsze mamy także do zaoferowania dla naszych gości ciepłą zupę. Codziennie jest inna. Dzisiaj jest na przykład krem z cukinii, wczoraj był krem pomidorowy, a jeszcze wcześniej była zupa kukurydziana.



- **Uwagę tego miejsca przykuwa piękny design, który tworzy przyjazną i przytulną atmosferę. Opowiedzmy coś o nim.**

- **OW:** Nazwa *Biała kruska* przywoływała w nas skojarzenia z dobrym barem mlecznym. Inspirowaliśmy się amerykańskimi kolorami lat 50 - tych i 60 - tych, kiedy królowały pastelowe barwy. Kolory różowy i miętowy są bardzo przyjemne i nie są też w żaden sposób jednoznacznie męskie, czy damskie. Dzięki temu jest u nas ciepło i przyjemnie i taki też był nasz zamysł.

- **Dlaczego warto tu przyjść?**

- **PS:** Przyjdźcie spróbować dobry chleb! Jesteśmy przyzwyczajeni do jednego rodzaju chleba i jednej piekarni. Myślę, że warto czasami zrobić wyjątek i spróbować czegoś nowego. W dobie przetworzonej żywności bardzo trudno znaleźć wysokogatunkowe pieczywo. Na pewno rozszerzając menu będziemy bazować na lokalnych produktach rozwijając kartę i proponując naszym gościom coraz większy wybór dań sezonowych.

Rozmawiała: **Katarzyna Herwy**
Zdjęcia: **Katarzyna Młynarczyk**

Dane kontaktowe
Wydział Promocji

ul. Szpitalna 3b-5-7

45-010 Opole

bp [at] um.opole.pl

www.opole.pl

Lokalizacja

Tagi

Biała krufka