

Szef Kuchni

MAGAZYN BRANŻY GASTRONOMICZNEJ



Pokora to podstawa

ROZMOWA Z MARCINEM SZUKAJEM

WRZESIEŃ 2025 NR 105 | ISSN 2543-568X

DZICZYŻNA

INFLUENCERZY KULINARNI

KARTA WIN

ZAMÓW PRENUMERATĘ

prenumerata@szef-kuchni.com.pl



„SZEK KUCHNI MAGAZYN BRANŻY GASTRONOMICZNEJ” TO:

- ARTYKUŁY Z ZAKRESU ZARZĄDZANIA, PRAWA, EKONOMII I MARKETINGU
- TRENDY I ANALIZY RYNKU HORECA
- WYWIADY Z TOPOWYMI SZEKAMI KUCHNI, RESTAURATORAMI I MENEDŻERAMI
- INFORMACJE O NAJWAŻNIEJSZYCH WYDARZENIACH Z BRANŻY
- PRZEPISY



ZOBACZ TAKŻE:
SZEK-KUCHNI.COM.PL

I NASZE MEDIA SPOŁECZNOŚCIOWE



**CODZIENNIE NAJBARDZIEJ
AKTUALNE INFORMACJE Z BRANŻY**

NA DOBRY POCZĄTEK...

W rzesień w sektorze HoReCa to moment przejścia z gwarne go sezonu letnie go do jesienne j codzienności, która bywa bardziej wymagająca niż wakacje.

Zmienia się rytm pracy, zmieniają się goście, a wraz z nimi także oczekiwania wobec restauratorów, hotelarzy i dostawców usług gastronomicznych.

To czas, gdy chętniej sięgamy po ciepłe napoje, wybieramy przytulne kawiarnie i klimatyczne restauracje, a moda na „jesieniary” – z kubkiem aromatycznej kawy – staje się inspiracją również dla branży gastronomicznej. To właśnie teraz goście szukają miejsc, które zapewnią im nie tylko smaczne dania, ale i atmosferę, w której można się zatrzymać i złapać oddech po lecie.

Wchodzimy w nowy sezon z bagażem wyzwań i ogromnym potencjałem. To dobry moment, by odświeżyć ofertę, uporządkować procesy i przygotować się na intensywny miesiąc.

Nieprzypadkowo bohaterem naszej wrześniowej okładki został Marcin Szukaj – właściciel i szef kuchni czterech różnych konceptów: restauracji Kuchnia by Marcin Szukaj, śniadaniowni Bulwar Bistro, lodziarni Mały Domek oraz butikowego sklepu z winami Vina by Marcin Szukaj w Bydgoszczy. To przykład doskonałego zarządzania czasem, łączenia pasji z biznesową strategią i pokazywania, że nawet w wymagających realiach można skutecznie rozwijać różne formaty gastronomiczne.

Drodzy Czytelnicy, nowy sezon to nie tylko obowiązki i wyzwania, ale także mnóstwo okazji do rozwoju i inspiracji: targi, konkursy, spotkania branżowe. Warto je wykorzystać, by spojrzeć na własny biznes z nowej perspektywy. Bo choć jesień kojarzy się z melancholią, w gastronomii może być początkiem czegoś naprawdę ekscytującego.

Przyjemnej lektury!

ZUZANNA WÓJT

redaktor prowadząca

Szef Kuchni

REDAKCJA:
PL. ANDERSA 7, 61-894 POZNAŃ
TEL. 61 664 26 64 FAX 61 668 38 01
MAIL: REDAKCJA@SZEK-KUCHNI.COM.PL

REDAKTOR NACZELNA:
BEATA KAZMIERCZAK-SZCZEPANKIEWICZ

REDAKTOR PROWADZĄCA:
ZUZANNA WÓJT
Z.WOJT@SZEK-KUCHNI.COM.PL
TEL. 602 751 732

REDAKTORZY:
DAWID HOFFMAN, EWA MRÓZ,
TOMASZ ZIĘTKIEWICZ

WSPÓŁPRACA:
MIROSLAW CIOŁAK, MARTA KOSECKA,
MARCIN KUREK, ŁUKASZ NOWAK,
BARTŁOŚMIJ PAWLIKOWSKI, AGATA WOJDA

REKLAMA:
BEATA KAZMIERCZAK-SZCZEPANKIEWICZ
B.KAZMIERCZAK@SZEK-KUCHNI.COM.PL
TEL. 664 245 956

ŁUKASZ NOWAK
L.NOWAK@SZEK-KUCHNI.COM.PL

DYSTRYBUCJA:
PRENUMERATA@SZEK-KUCHNI.COM.PL
TEL. 61 664 26 64

KOREKTA:
JOWITA KOSTRZEWA

STUDIO GRAFICZNE:
ALFA SKŁAD
ŁUKASZ BIESZKE

DRUK:
ECOCARTON (TECHGRAF)

ZDJĘCIA:
DEPOSITPHOTOS.COM,
ARCHIWUM WŁASNE

ZDJĘCIA NA OKŁADCE:
DANIEL RUTKOWSKI

WYDAWCA:
BM MEDIA WYDAWNICTWO
BRANŻOWE
PL. ANDERSA 7,
61-894 POZNAŃ

REDAKCJA NIE BIERZE
ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA
TREŚĆ REKLAM I NIE ZWRACA
TEKSTÓW NIEZAMÓWIONYCH.
ZASTRZĘGA SOBIE
PRAWO SKRACANIA,
REDAGOWANIA I ADIUSTACJI
NADESŁANYCH MATERIAŁÓW
DZIENNIKARSKICH I PR ORAZ
ZMIANY ICH TYTUŁÓW.

**BEZPŁATNY MIESIĘCZNIK DLA
BRANŻY GASTRONOMICZNEJ**



NAKŁAD:
10.000 EGZEMPLARZY



25 MAJA 2018 ROKU ZACZEŁO OBOWIĄZYWAĆ ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) 2016/679 Z DNIA 27 KWIEŚNIA 2016 R. W SPRAWIE OCHRONY OSÓB FIZYCZNYCH W ZWIĄZKU Z PRZETWARZANIEM DANYCH OSOBOWYCH I W SPRAWIE SWOBODNEGO PRZEPŁYWU TAKICH DANYCH ORAZ UCHYLENIA DYREKTYWY 95/46/WE. W ZWIĄZKU Z TYM CHCIELIBYŚMY POINFORMOWAĆ JE, ŻE JAKO BM MEDIA WYDAWNICTWO BRANŻOWE Z SIEDZIBĄ PL. ANDERSA 7, 61-894 POZNAŃ, JESTEŚMY ADMINISTRATORAMI PAŃSTWA DANYCH. SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE ZNAJDĄ PAŃSTWO NA STRONIE WWW.SZEK-KUCHNI.COM.PL



14

18

32

6

STREFA SZEFA

- 11** Ośmiornica/pomidory/mlode ziemniaki/sos chimichurri – przepis
- 12** Influencerzy kulinarni – kucharze, krytycy, dziennikarze internetowych społeczności. Współpracować, śledzić czy omijać? – felieton Agaty Wojdy
- 14** Przekąski – menu w sam raz na raz
- 18** Dziczyzna jako niedoceniony skarb polskiej kuchni
- 22** Menu dziecięce: niech am będzie mniam!
- 24** Zasmakuj w daniach z makaronem

STREFA MENEDŻERA

- 28** Trzeba dążyć do swoich celów, nie patrząc na przeciwności losu – rozmowa z Joanną Kaniecką, zwyciężczynią III Edycji Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere
- 32** Karta win: sztuka tworzenia doświadczeń
- 36** Praktyczne zastosowanie wielofunkcyjnych urządzeń w profesjonalnej kuchni
- 40** Prawo reklamacji w restauracji

STREFA SMAKU

- 42** Burger: wgryź się w temat!
- 44** Sushi, czyli smak sukcesu zwinięty w rolkę

46 Nowości

WYDARZENIA

- 48** Plebiscyt Gości Fine Dining Week 2025
- 49** Strefa POLAGRA horeca by Paweł Gruba – nowe serce Polagry
- 50** Bocuse d'Or: finaliści 2025/ Plant-Powered Perspectives 2025 przed nami!

TEMAT NUMERU

6 Pokora to podstawa – rozmowa z Marcinem Szukajem, właścicielem i szefem kuchni restauracji Kuchnia by Marcin Szukaj, śniadaniowni Bulwar Bistro, lodziarni Mały Domek oraz butikowego sklepu z winami Vina by Marcin Szukaj w Bydgoszczy

autor: Zuzanna Wójt

Pokora TO PODSTAWA

Cztery lokale, jeden wspólny mianownik: świeżość i jakość produktów. O początkach kariery zagranicą, prowadzeniu rodzinnego biznesu, a także o podróżach w poszukiwaniu kulinarnych inspiracji, rozmawiamy z Marcinem Szukajem, właścicielem i szefem kuchni restauracji Kuchnia by Marcin Szukaj, śniadaniowni Bulwar Bistro, lodziarni Mały Domek oraz butikowego sklepu z winami Vina by Marcin Szukaj w Bydgoszczy.

Jakie wyzwania Pan napotkał, prowadząc jednocześnie kilka lokali? Czy stosuje Pan konkretne techniki zarządzania?

To rodzinna firma. Zarówno Kuchnia, jak i Bulwar, lodziarnia Mały Domek oraz sklep z winami, działający przy restauracji, to cztery podmioty, które prowadzimy razem. Ogromną pomoc zapewnia moja żona, a także córka, które kierują Bulwarem.

Każdy z lokali to maszyna złożona z wielu trybików, które muszą działać razem, aby wszystko grało.

Kuchnia, czyli moja autorska restauracja, jest czynna od wtorku do niedzieli. Poniedziałek to dzień generalnego sprzątnięcia. Można zrobić zatowarowanie i zająć się papierologią.

Bulwar Bistro to śniadaniownia przy ul. Obrońców Bydgoszczy 16. Mamy śniadania z całego świata, lunche i ramen japoński. Działa od poniedziałku do soboty w godzinach 8:00-16:00.

Mały Domek działa wyłącznie w sezonie letnim. To lodziarnia z lodami włoskimi i softami. Goście mają do wyboru lody śmietankowe i czekoladowe. To smaki, które zapamiętałem z dawnych lat, gdy za dzieciaka jadło się świderki. Do tego są przygotowane przez nas sosy, takie jak mango-marakuja, malinowy, truskawkowy, czekolada belgijska, pistacja hiszpańska, oraz różne posypki. Każde dziecko może skomponować własny deser. Z kolei rodzice mogą napić się piwa, wina, kawy lub herbaty, dla każdego coś się znajdzie. Są dwa ogródki – jeden z leżakami i parasolkami, a drugi ze stolikami wpisujący się w przestrzeń Wyspy Młyńskiej. Działa sezonowo od kwietnia do października.

Trzeba wypracować własny sposób działania.

Trzeba wygenerować czas. Oczywiście ja nadal stoję na kuchni. Nie tylko zarządzam, ale też jestem szefem kuchni. Staram się jak najwięcej czasu spędzać z gośćmi i dla nich gotować. To jest clou prowadzenia restauracji. Ważne, aby szef był na miejscu. Powinien być zarówno restauratorem, jak i kucharzem.

W którym momencie poczuł Pan, że gotowanie stało się nie tylko pasją, ale i sposobem na życie?

Moja przygoda z gotowaniem zaczęła się, gdy jako dziecko jeździłem na wakacje do babci na wieś. Moi dziadkowie mieli wielkie gospodarstwo. To właśnie tam poznałem smaki, takie jak swojska kiełbasa z własnej wędzarni czy ryby, które łowiłem z dziadkiem.

Babcia piekła chleb, do tego robiła masło. Po owoce i warzywa chodziłem do ogrodu. Wystarczyło otrząpać marchewkę, kalarepę czy pomidora, umyć pod kranem i były najlepsze.

Poznałem tam później przyjaciela z Niemiec, który prowadził plantację bratków. Od tamtej pory wyjeżdżałem w wakacje sadzić kwiaty i dzięki temu zwiedziłem Niemcy. Gdy uczyłem się już w szkole gastronomicznej, co roku jeździłem do pracy do tamtejszych hoteli i restauracji, aby przy okazji szlifować umiejętności kulinarne. Od razu po skończeniu szkoły wyjechałem z Polski i zostałem w Niemczech na sześć lat.

Jak kilkuletni pobyt zagranicą wpłynął na Pana podejście do gastronomii?

To nie były łatwe czasy. Nie było rodziców ani kolegów, wszystko było nowe. Z perspektywy czasu widzę, że to był dobry kierunek. Na pewno pomogło mi to w karierze, bo już jako młody chłopak zobaczyłem, jak może wyglądać gotowanie. Choć niemiecka kuchnia nie jest tak wykwintna jak francuska, włoska czy nawet japońska, zyskałem solidne podstawy pracy i organizacji.

Zazwyczaj pracowałem w czterogwiazdkowych hotelach i naprawdę fajnych restauracjach. Można było dużo się nauczyć i wiele zobaczyć. Jako pierwszy wpadłem na pomysł, że można sprowadzić do restauracji w Bydgoszczy piec konwekcyjno-parowy, gdzie wtedy gotowało się na domowych kuchenkach, a kapustę kroilo się na ręcznej tarce, tak jak kiedyś robiły babcie.

Niedawno odwiedziłem szefa kuchni, który był moim pierwszym mentorem, a teraz jest już na emeryturze. Wspaniałe spotkanie,



zdj. Łukasz Kulpa

nie obyło się bez łez. Nie widzieliśmy się dwadzieścia siedem lat. To właśnie on nauczył mnie wszystkiego od podstaw, pokazał mi, jak ta praca wygląda od kulis.

To pokazuje, jakie znaczenie mają relacje nawiązywane od początku drogi zawodowej.

Wielu moich kucharzy, którzy pracowali ze mną w Bydgoszczy, gdy już byłem szefem kuchni, wspominam jako początkujących, młodych adeptów kulinariów. Tak to jest, krok po kroku, najpierw jest się młodym adeptem, następnie sous chefem, a dopiero później można objąć stanowisko szefa i prowadzić swoją restaurację.

To świetne, że gdy co jakiś czas spotykam kucharzy, którzy zaczęli pracę w mojej restauracji, to słyszę, że też pozytywnie mnie wspominają: „Chef, byłeś wyjątkowy, bo byłeś bardzo wymagający, i to mi bardzo pomogło”. To miłe, że to doceniają. Bo, tak jak w szkole, zawsze tych wymagających nauczycieli pamięta się najlepiej.

Dostrzeżony potencjał młodych kucharzy zaprocentuje w przyszłości.

Niestety wiemy doskonale, że praca w gastronomii nie jest łatwa. Jest stresująca, do tego trzeba działać pod presją czasu. Wszystko musi być na tip-top. To nie jest lekkie zajęcie, jak uważa teraz wielu młodych ludzi, którym się wydaje, że popracują chwilę i już mogą wszystko. Wymaga dużo wyrzeczeń, poświęcenia i perfekcji. Nie obędzie się bez prób, błędów i pokory. Pokora to podstawa, a w tych czasach jej brakuje.

Nikt nie jest alfą i omegą. Prowadząc szkolenia dla młodych adeptów i restauratorów, ja też cały czas się uczę. Zawsze z chęcią dzielę się tym, co wiem, ale oczywiście z przyjemnością posłucham też innych. Każdy gotuje inaczej, ma inny smak oraz techniki. Najważniejszy jest efekt – liczy się to, aby gość wyszedł z restauracji zadowolony i chciał do niej wrócić.

Z czego, Pana zdaniem, może wynikać brak pokory u aspirujących kucharzy?

Takie mamy czasy. Technologia i social media nakręcają to wszystko. Gdy byłem młodszy, nie było tego. Dzwoniło się z Niemiec do mamy z budki telefonicznej, a jak porwało kartę, to wysyłało się pocztówkę. Teraz jest inaczej, musimy się przystosować i próbować działać.

Przy okazji musimy cały czas przekazywać wiedzę i sztukę kulinarną początkującym kucharzom, żeby chcieli gotować, a w przyszłości prowadzić własne biznesy.

Rozwój branży powinien opierać się na dążeniu do zachowania ciągłości?

Wiele zależy od szkoły. Wystarczy przytoczyć sytuację z gastronomiką, do którego chodzą moje praktykantki. Była możliwość udziału w stażu zagranicznym. Na całą szkołę zgłosiło się tylko dziesięć osób. Dla mnie to jest po prostu niepojęte... Ci ludzie naprawdę nie chcą jechać? Nie chcą uczyć się we Włoszech czy we Francji?

Jak znalazłem pracę w Niemczech, mając siedemnaście lat, to prosiłem mamę na kolanach, żeby pozwoliła mi jechać. Mama się nie zgodziła, ale i tak pojechałem (śmiech). Upór i chęć rozwijania swoich umiejętności są podstawą pracy w gastronomii.

Teraz też jeżdżę po świecie, żeby poznawać smaki różnych krajów. Japonia, Bliski Wschód, Szwecja czy Kopenhaga. Trzeba być tam, gdzie dzieje się coś ciekawego, posmakować i zobaczyć.

W jaki sposób podróże nadały kierunek Pana karierze? Kiedy postanowił Pan otworzyć swoją restaurację?

Wyjazdy uczą i pomagają w prowadzeniu biznesu. Dzięki temu wiemy, jak smakuje prawdziwy makaron, szynka parmeńska czy sushi. Mając tę wiedzę, można zadbać o najlepsze produkty w restauracji. Każdy, kto prowadzi na przykład restaurację japońską, a nigdy nie był w Japonii, powinien pojechać i przekonać się, jak to lokalnie wygląda.

Pracowałem w wielu miejscach. To zaprocentowało w przyszłości – w wieku dwudziestu jeden lat zostałem szefem kuchni nowo otwartej restauracji Gallery w Bydgoszczy.

Następnie przyszedł czas na własną restaurację. Otworzyłem ją czternaście lat temu. Teraz to już cztery podmioty, które znajdują się pod pieczęą mojej rodziny.

Co wyróżnia Pana autorską restaurację?

Goście do niej wracają. Często organizujemy różnego rodzaju eventy. W każdy ostatni piątek miesiąca od czternastu lat odbywa się Seafood Day – sprowadzam homary, przegrzebki, krewetki, ośmiornice. Świeże owoce morza przyjeżdżają do nas w czwartek wieczorem, w nocy je przerabiamy, a w piątek od rana obowiązuje specjalna karta.

Goście wiedzą, że zawsze w ostatni piątek miesiąca przy ulicy Grodzkiej 4, u Marcina, mogą zjeść świeże owoce morza. Wtedy od godziny czternastej do końca dnia jest pełne obłożenie. Wydarzenie wpisało się w bydgoski rynek gastronomiczny. To miłe.

Z kolei pierwszy piątek miesiąca to dzień z wołowiną w roli głównej. Sprowadzamy steki z Argentyny, Brazylii czy wołowinę irlandzką.

Poza tym w okresie letnim serwujemy różnego rodzaju kuchnie, zaczynając od hiszpańskiej, poprzez portugalską, aż po włoską. Ostatnio była kuchnia Bliskiego Wschodu.

Skąd Pana zamiłowanie do bliskowschodnich smaków?

Uwielbiam je! Jestem ambasadorem kuchni polsko-bliskowschodniej. Miałem okazję dwukrotnie gotować w Libanie, w tym w jednej z najstarszych restauracji w Bejrucie, gdzie przygotowałem kolację dla córki premiera Haririego.

Jak jeszcze można było jeździć do Izraela, to tam też z przyjemnością poznawałem nowe smaki. Jest to bardzo ciekawa kuchnia,



Zeskanuj kod QR
i pobierz katalog.



Doskonatość
smaku

Mięsa wolno gotowane
i sous vide w roli głównej



Mięsa sous vide. Gotowe na Twój sukces.

Minimalizuj straty, oszczędzaj czas i zyskaj
powtarzalność.

Sprawdź katalog „Doskonatość smaku. Mięsa wolno gotowane i sous vide w roli głównej” z gotowymi rozwiązaniami i inspiracjami na bazie mięs wolno gotowanych i sous vide dostępnych w ofercie Bidfood.





która może przypaść do gustu wielu ludziom, w tym wegetarianom, a nawet weganom.

Kilka bliskowschodnich propozycji znajdzie się zarówno w ofercie śniadaniowni Bulwar, jak i w karcie w Kuchni.

Na czym opiera się Pana przepis na sukces w branży gastronomicznej?

Chodzi o to, aby cały czas iść do przodu. Trzeba ulepszać i zmieniać, bo goście nie lubią nudy.

Jakiś czas temu powiększyliśmy restaurację i otworzyliśmy sklep z winami. Nie uniknęliśmy przy tym perypetii – zawaliła się ściana i musieliśmy opuścić lokal na pół roku. Trzeba szybko reagować. Nie jest to łatwy biznes.

Jak ocenia Pan rozwój sceny kulinarnej w Bydgoszczy?

Bydgoszcz to kameralne miasto. Nie ma tu tylu studentów ani turystów w porównaniu z Wrocławiem, Poznaniem czy Warszawą. Mimo to nie możemy narzekać, bo coś zaczyna się dziać i jest coraz lepiej.

Moja restauracja bazuje na społeczności lokalnej. Wiadomo, zdarzają się też goście z innych miejscowości, ale gros z nich to są ludzie, którzy znają mnie od trzydziestu lat i przychodzą do restauracji jak do siebie do domu. Kuchnia jest miejscem, gdzie każdy gość może czuć się swobodnie. Wiem, co lubią i jakie mają oczekiwania co do serwisu czy wina. Tu wszyscy się znają.

Chciałbym, aby Bydgoszcz znalazła się na liście inspektorów Przewodnika Michelin. Jest wiele wspaniałych, ciekawych miejsc do odkrycia. Byłbym szczęśliwy, gdyby odwiedzili też moją restaurację. Mam nadzieję, że kiedyś przyjdzie ten czas i nas docenią. Zdobyliśmy już kilka nagród, ale cały czas mamy apetyt na więcej.

Ambicje warunkują rozwój.

Jest dla kogo się starać – to biznes, który w przyszłości przejmą moje dzieci. Oczywiście nie mógłbym mówić o rozwoju bez zespołu: wspaniałego dyrektora ds. gastronomii oraz fajnej ekipy na kuchni i na sali. Wszyscy się znamy i w Kuchni czuć tę energię. Cała ekipa dąży do tego, żeby wszystko grało. Dzięki temu goście wychodzą z restauracji zadowoleni i do nas wracają.

Co w gotowaniu jest Pana znakiem rozpoznawczym?

Świeżość, świeżość i jeszcze raz świeżość. Staramy się nie używać przetworzonych produktów. Goście to doceniają, bo wiedzą, że znajdą u nas dania z produktów z najwyższej półki.

Jakie dania cieszą się największą popularnością?

Jednym z naszych kultowych dań jest tatar wołowy, który robimy z różnymi dodatkami w zależności od sezonu. Czasami jest podawany z piklami czy marynowanymi warzywami, a niedawno goście mieli okazję, żeby spróbować go w wersji z majonezem z dzikiego czosnku na grzance razowej z sosem chimichurri na bazie czosnku i pietruszki. To danie, które nie znika z karty, a goście podsumowują je jednym zdaniem: „Być w Bydgoszczy, u Szukaja, i nie zjeść tatarsa, to jak być w Rzymie i nie zobaczyć papieża” (śmiech).

Kolejnym daniem, które goście doceniają, są flaki wołowe po rzymsku à la trippa z pomidorami i serem pecorino. To połączenie kuchni polskiej i włoskiej, dzięki któremu powstają „flaki z twistem”.

Jeśli chodzi o owoce morza, to nie może zabraknąć naszej słynnej ośmiornicy po portugalsku. Jest podawana w sosie pomidorowym z młodymi, pieczonymi ziemniakami.

To propozycje z menu, które pokazują, że nie boi się Pan łączyć stylów i czerpać z różnych tradycji kulinarnych.

To dotyczy też bliskowschodnich inspiracji – mamy m.in. hummus, który sami robimy. Sprowadziłem do tego specjalną maszynę.

Nie skupiam się na jednej kuchni i na tym, aby serwować stricte kuchnię polską, włoską czy bliskowschodnią. Mieszmę style i kartę, która zmienia się co sezon. Przedtem były kurki i szparagi, a za chwilę będą borowiki.

Nasza karta nie jest za duża, ale zawsze jest zupa i ryba dnia oraz wymienione smaki typu schab duroc czy klasyczna kaczka confit w sosie własnym z modrą kapustą na słodko-kwaśno z rodzynkami i dżemem figowym oraz ziemniakami jak u babci. Ważne, żeby goście znaleźli coś dla siebie.

MARCIN SZUKAJ

właściciel i szef kuchni restauracji Kuchnia by Marcin Szukaj, śniadaniowni Bulwar Bistro, lodziarni Mały Domek oraz butikowego sklepu z winami Vina by Marcin Szukaj w Bydgoszczy

autor: Marcin Szukaj

Ośmiornica

POMIDORY/MŁODE ZIEMNIAKI /SOS CHIMICHURRI

Składniki (na 4 porcje):

- świeża ośmiornica
- pomidory
- młode ziemniaki
- włoszczyzna
- oliwa
- natka pietruszki
- kolendra
- szalotka
- świeże oregano
- ocet winny
- czosnek
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

1. Ośmiornicę masujemy, a następnie gotujemy przez ok. 35 minut.
2. Szalotkę, włoszczyznę i pokrojony w drobną kostkę seler naciowy podsmażamy na oliwie. Dodajemy pomidory i gotujemy do uzyskania konsystencji sosu.
3. Ziemniaki przygotowujemy w osolonej wodzie. Na bazie pokrojonej kolendry, natki pietruszki, czosnku, oliwy i octu winnego przygotowujemy sos chimichurri. Doprawiamy solą, pieprzem i oregano.

4. Do żeliwnego naczynia wlewamy sos pomidorowy i wrzucamy przygotowane ziemniaki. Na wierzchu układamy ośmiornicę, pieczemy przez 10 minut w temperaturze 185°C.
5. Po wyjęciu z pieca polewamy danie sosem chimichurri.

Influencerzy kulinarni

– KUCHARZE, KRYTYCY, DZIENNIKARZE INTERNETOWYCH SPOŁECZNOŚCI. WSPÓŁPRACOWAĆ, ŚLEDZIĆ CZY OMIJAĆ?

Influencerzy to w naszym środowisku dość solidna grupa opiniotwórczych postaci, z którymi mamy szansę zetknąć się na różnych poziomach. Zupelnie przypadkiem możemy stać się bohaterami jednej z internetowych relacji, możemy też zostać zaproszeni do współpracy, zwłaszcza jeśli pojawiliśmy się na rynku całkiem niedawno. Możemy także zainicjować konkretną interakcję.

Jeszcze kilka lat temu oceną restauracji zajmowali się wyłącznie goście, konkurencja lub krytycy piszący raz na tydzień recenzję lub raz na miesiąc „polecajkę” w prasie, a z czasem fora internetowe. Oczekiwaliśmy wówczas od recenzenta uczciwości, wiedzy, obycia i konkretów. Analizowaliśmy wnikliwie każdą negatywną refleksję z wizyty, przeprowadzając autentyczny rachunek sumienia. Poprawialiśmy sensownie wytknięte błędy, naciągaliśmy niedociągnięcia, wywieszaliśmy, udostępnialiśmy peany na nasz temat. Wszystko to było mocno lokalne, ogólnopolskie zainteresowanie dopełniały wydane na papierze przewodniki. Uogólniam, ale rekomendacje, popularność, publikę i wiernych gości wypracowywało się dużymi staraniami. Krytyk próbował być anonimowy i niezauważalny.

Dość płynnie przeszliśmy do internetowych ocen i osobowości, które, bywając w restauracjach, śledząc nowości i mając frajdę z jedzenia, budowały własną popularność oraz zasięgi swoich stron, a i nam z tego sporo dobrego skapnęło w postaci nowych gości. Dziś sytuacja wygląda tak, że profesjonalnych krytyków kulinarnych jest jak na lekarstwo, ekspertów samozwańczych tysiące, a popularność i trendy są tymczasowe.

Influencerzy kręcą rolki, walczą o jak największą „klikalność” swoich postów, mogą bazować na realnej sympatii lub zarabiać, wykorzystując kontrowersje oraz negatywne relacje. Z nich „korzysta” współczesne dziennikarstwo, uwielbiając wszelkie hejtowanie, paragony grozy, rozbudowane komentarze. Na ich podstawie tworzy własne historie upubliczniane kolejnym odbiorcom. Zasięgi, klikalność, liczba wyświetleń i obserwatorów to droga ku zarabianiu przez influencerów

znacznej sumy pieniędzy: od sponsorów, od platform, z których korzystają, i od restauracji, które bardzo często same nawiązują z nimi współpracę.

Plusy świadomej współpracy to dostęp do nowej publiczności, czyli rzeszy obserwujących, którym mamy okazję przedstawić nasz lokal i zdobyć nowych gości (sytuacja ta odnosi się szczególnie do tych młodszych). Istnieje szansa na większą widoczność i pobudzenie zaangażowania restauracji, pracowników do nowych zadań (krótkie filmiki, dania dnia, wydarzenia). Na instagramowych kontach wielu restauracji pojawiają się tworzone z dystansem i humorem rolki angażujące personel z najróżniejszych stanowisk. Część z nich ogląda się sympatycznie i udostępnia kolejnym użytkownikom, zatem mamy zjawisko, być może rozrastającej się, reklamy naszego miejsca.

Istnieją nawet poradniki, jak wybrać właściwego dla naszego typu lokalu influencera i rankingi najpopularniejszych. Podaje się przybliżone liczby obserwujących, rekordowe liczby odsłon postów i liczby wyświetleń. O współpracy z niektórymi

możemy tylko pomarzyć. Nie będziemy w zasięgu ich grupy docelowej. Zaskoczy nas cena, konkretne wymagania, brak czasu i profesjonalizmu ocenianego według naszych kryteriów. Poradniki sugerują, aby działać bardziej lokalnie, zaczynać współpracę od mniej popularnych influencerów, choćby ze względu na finanse, i sprawdzenie, czy taka forma marketingu realnie nam odpowiada. Dobrze jest zdobyć wiedzę o wcześniejszych projektach, dotrzeć do sympatii i antypatii związanych z konkretną osobą. Bezwzględnie nie pomijać swojego samopoczucia, wybierać osoby, które polubiliśmy, a ich wizerunek pasuje do naszego.

Warto trzymać się osób, które pracują w zawężonych zawodowo tematach. Mogą to być twórcy przedstawiający wyłącznie gastronomiczne miejsca lub tacy, którzy prezentują też to, co wyjątkowe turystycznie i regionalne, lub opisują wydarzenia (kolacja, świętowanie nowego sezonu na szparagi, grzyby itp.). Warto pamiętać, że podejmujemy współpracę, której efekty mogą być absolutnie odmienne od zakładanych oczekiwań. Warto sprecyzować szczegóły, umieścić je w konkretnej umowie i nie zdziwić się na koniec, ile nas, w zasadzie, kosztował tylko jeden krótki post. Można monitorować reakcje gości na konkretne publikacje, analizując liczbę rezerwacji, typy zamówień, popularność poszczególnych dań omówionych czy pokazanych w relacji. To powinna być praca wykonana z obu stron.

Fala zainteresowania naszym miejscem może być krótka, nagła, burzliwa, jednorazowa. Influencer może nam pomóc lub namieszać. Konsekwencje niefortunnie dobranej współpracy widziałam, wątpliwą klasę kultury i konkretne zachowania zapamiętałam na zawsze. To, co najbardziej podoba mi się w rankingach influencerów, to zaznaczanie

w opisie charakteru i typu postów, które publikują, co ich najbardziej interesuje, na czym skupiają uwagę, czym zdobyli tak dużą popularność i po co się do nich regularnie zagląda. Niektórzy po prostu robią genialne zdjęcia, inni tropią zdrowe produkty, kolejni sami świetnie gotują i chwalą miejsca warte uwagi. Są też influencerzy od porównywania kebabów, flaków na świecie lub szukania perełek street foodu. Inni opisują miejsca przyjazne zwierzętom lub zaangażowane w społeczne projekty. Możemy z naszą gastronomią trafić w takie miejsca i z nietypowymi walorami stać się miejscem trendy.

Współpracować, mieć dystans, myśleć, wymagać i uciekać, jeśli tylko intuicja zasygnalizuje nam kłopoty.



AGATA WOJDA

szef kuchni w bistro
Ferment Dom Sadyba
w Warszawie

REKLAMA

Dla szefów wszystkich kuchni

Zyskujesz:

- indywidualne ceny
- 100% Service Level i gwarancję świeżości
- duże opakowania gastronomiczne
- szeroki wybór marek własnych tg Economy i Topseller

obserwuj nas na **LinkedIn**

TRANS GOURMET SELGROS

Skontaktuj się z nami

transgourmet.pl
kontakt@transgourmet.pl
0 800 467 322

selgros.pl/horeca
horeca@selgros.pl
0 800 505 105



autor: Mirosław Ciołak

Przekąski

– MENU W SAM RAZ NA RAZ

Szybkie w przygotowaniu, smaczne, zróżnicowane pod względem smaków i tekstur oraz łatwe do jedzenia bez sztućców. Takie właśnie powinny być przekąski na przyjęcia okolicznościowe. To więcej niż zwykłe jedzenie, to punkt wyjścia do spędzenia czasu w przyjemnej atmosferze.

Organizacja imprezy lub przyjęcia okolicznościowego to przedsięwzięcie, które wymaga od szefa kuchni dużej dbałości o szczegóły. Impreza urodzinowa, bankiet czy spotkanie firmowe – liczy się zarówno różnorodność smaku, jak i spójność z rodzajem wydarzenia.

Oczywiście jedną z kwestii, której nie można pominąć w przygotowaniach, jest przemyślane i kreatywne menu. Należy zadbać zwłaszcza o szeroką selekcję przekąsek i dań w wersji finger food. Warto postawić zarówno na te serwowane na zimno, jak i na ciepło. Najważniejsze, aby każdy z zaproszonych gości znalazł coś dla siebie!

Kluczem do sukcesu jest prostota. To właśnie podstawowe składniki pozwolą na opracowanie menu, które bez trudu podbije serca i podniebienia gości. Mniej kombinowania, a więcej

sprawdzonych rozwiązań, dzięki którym przygotujemy małe kulinarne dzieła sztuki.

Obecnie na przyjęciach i różnego rodzaju spotkaniach towarzyskich królują przekąski typu finger food – małe, poręczne porcje, które można zjeść bez użycia sztućców. Kanapeczki mini, tapasy, wytrawne monoporcje, koreczki czy tartaletki cieszą się ogromną popularnością nie tylko ze względu na efektowny wygląd, ale przede wszystkim na wygodę i różnorodność smaków. Ich największym atutem jest to, że praktycznie z każdego składnika można szybko wyczarować coś „na ząb”.

ONE-FOR-ALL GRATIN

ODPOWIEDŹ NA POTRZEBY SZEFOW KUCHNI I GOŚCI



SMAK NAGRODZONY
SUPERIOR
TASTE AWARD

- ✓ JEDEN PRODUKT DLA WSZYSTKICH odpowiedni dla osób na różnych dietach
- ✓ FOOD COST POD KONTROLĄ stała waga sztuki (100 g)
- ✓ UPROSZCZENIE PROCESÓW W KUCHNI szybkie i proste przygotowanie
- ✓ POWTARZALNA JAKOŚĆ
- ✓ BEZ STRAT NA PRODUKCJE używasz tyle, ile akurat potrzebujesz

CREAMY GRATINS ONE FOR ALL
Kremowe wegańskie gratiny

Zawartość kartonu / Waga sztuki
6 x 1,5 kg / 100 g

BEZ
GLUTENU

BEZ
LAKTOZY

DLA
WEGAN

DLA
WEGETARIAN

Dzięki temu możliwe jest przygotowanie menu, które sprostą wymaganiom nawet najbardziej wybrednych gości zarówno pod względem smaku, jak i ich osobistych preferencji dietetycznych.

Tego typu forma poczęstunku sprawdza się doskonale podczas bankietów, eventów firmowych czy prywatnych przyjęć. Goście mogą swobodnie sięgać po kolejne propozycje, a jednocześnie czuć się wyjątkowo dzięki eleganckiej, ale zarazem swobodnej oprawie.

Finger foody zapewniają szefom kuchni szeroki wachlarz możliwości. Na bankietach czy imprezach świetnie sprawdzają się burgery mini serwowane najczęściej z wołowiną, kurczakiem czy szarpaną wieprzowiną, a także w wersji wegetariańskiej na przykład z ciecierzycy. Roladki z tortilli z łososiem, serkiem śmietankowym, szynką, hummusem i świeżymi warzywami czy chorizo, oliwkami i marynowaną papryką, klopsiki w sosach, zaczynając od klasycznych wołowych w stylu szwedzkim, aż po wegetariańskie z soczewicy – to kolejne przykłady małych porcji pełnych smaku. Popularnością cieszą się również sajgonki, miniquiche z serem i szpinakiem lub z boczkiem i cebulą, panierowane przekąski serowe, takie jak paluszki z mozzarelli lub camembert z dodatkiem żurawiny, krokiety ziemniaczane, a także frytki – klasyczne i z batatów.

Dopełnieniem każdego zestawu przekąsek powinny być sosy i dipy – czosnkowy, BBQ, serowy czy bardziej orientalne połączenia – które podnoszą atrakcyjność stołu i dodają przekąskom charakteru.

Kolejną grupą przekąsek, które warto uwzględnić w menu, są koreczki – klasyka eleganckich przyjęć. Mogą być podane w wersji tradycyjnej na przykład caprese z mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi i bazylią skropioną oliwą, z szynką parmeńską, z serem i winogronem, ale także w nowoczesnych wersjach z rybami i owocami morza, jak koreczki z łososiem, tuńczykiem czy krewetkami. Wśród propozycji wegańskich wyróżniają się natomiast falafele mini, awokado z pomidorkiem czy pieczona papryka z tofu. Nie brakuje także przekąsek ze słodkimi dodatkami na przykład z owocami czy czekoladą. Do ich podania warto wykorzystać stojaki, kamienne deski, kolorowe pikery czy minikieliszki degustacyjne, które dodatkowo wzmacniają efekt wizualny.

Kanapeczki mini, które święciły triumfy w latach 90. dziś powracają w nowoczesnej odsłonie i są symbolem elegancji w mniejszych porcjach. Można je przygotować, korzystając z różnego rodzaju pieczywa, zaczynając od chleba razowego, poprzez ciabattę czy pite, aż po bagietkę. Mogą być serwowane zarówno w wersji klasycznej – z wędzonym łososiem i serkiem, pastą jajeczną i szczypiorkiem czy szynką parmeńską i rukolą – jak i wegetariańskiej na przykład z hummusem, awokado czy grillowanymi warzywami. Nie brakuje również propozycji mięsnych z rostbefem, kurczakiem czy pieczonym schabem, a także wersji z owocami morza. Nawet na słodko kanapki mini potrafią zaskoczyć – na przykład z mascarpone i owocami leśnymi lub ricottą i figami. Podane na paterach, eleganckich deskach czy szklanych schodkach stanowią dodatkową, efektowną dekorację stołu.

Nie sposób pominąć tartaletek, które uznawane są za bardziej wykwintną odsłonę przekąsek. Choć wymagają nieco więcej pracy, efekt końcowy wynagradza trud włożony w ich przygotowanie. Mogą być podawane zarówno na zimno, jak i na ciepło. Ponadto świetnie komponują się z deskami serów, świeżymi owocami lub oliwkami. W wersji wytrawnej warto zaproponować je gościom z łososiem, kurczakiem, burakami czy kozim serem, natomiast

w odsłonie wegetariańskiej z awokado, brokułami, szpinakiem czy dynią. Słodkie tartaletki to z kolei prawdziwa gratka dla miłośników deserów – z kremem cytrynowym, owocami leśnymi, czekoladą czy karmelem. Tu też warto uwzględnić nie tylko formę, ale i sposób podania. Estetyczne stojaki, talerze porcelanowe czy deski doskonale podkreślają ich charakter i sprawiają, że stają się gwiazdą bufetu.

Sposób podania finger foodów i tapasów jest równie istotny jak smak! Najczęściej wybierane są trzy formy: bufet, stacje tematyczne oraz serwis kelnerski. Bufet sprawdza się najlepiej na dużych imprezach – tu ważna jest różnorodna wysokość, odpowiednie strefy tematyczne i czytelne etykiety. Stacje tematyczne, na przykład hiszpańska (oliwki, chorizo, tortilla de patatas, aioli), stacja przekąsek ziemniaczanych (różne rodzaje frytek i dipów) czy stacja serowa (sery, winogrona, panierowany camembert), są popularne na bankietach i eventach. Serwis kelnerski nadaje wydarzeniu wyjątkową klasę – finger foody podawane są na eleganckich tacach, w naczyniach czy bambusowych lódeczkach. Kreatywność kuchni nie ma końca.

Nie mniej istotna jest estetyka i wygoda. Finger foody powinny być podawane w porcjach „na jeden kęs”, co ułatwia konsumpcję na stojąco. Warto zadbać o widelczyki, pikery, serwetki i talerzyki, aby goście mogli swobodnie korzystać z bufetu. Ważną rolę odgrywa także kolorystyka – kontrastowe zestawienia i efektowne naczynia sprawiają, że całość wygląda wyjątkowo elegancko.

Finger foody, kanapki mini, koreczki i tartaletki to nie tylko jedzenie, ale także forma sztuki kulinarnej i wizualnej. Umiejętnie dobrane składniki, estetyczne podanie i różnorodność smaków sprawiają, że stół staje się centralnym punktem spotkania, a goście mogą cieszyć się zarówno pysznymi przekąskami, jak i atmosferą pełną dobrego stylu.



**MIROSŁAW
CIOŁAK**
szef kuchni,
członek Akademii
Bocuse d'Or
Poland



ARRIBA sp. z o.o.

Obroki 130, 40-833 Katowice / tel.: 32 258 69 86 / email: bok@arriba.com.pl
www.sklep-arriba.com.pl



autor: Bartłomiej Pawlikowski

Dziczyzna

JAKO NIEDOCENIONY SKARB POLSKIEJ KUCHNI

O tym, jaką rolę dziczyzna odgrywała w polskich kulinariach, przypomina nam historia. Nie tylko była pożywieniem, ale także istotnym elementem tradycji i kultury. Polowanie na dziką zwierzynę często miało na celu demonstrację statusu społecznego – potrawy z dziczyzny gościły na stołach królów i szlachty.

SKARBNIKA SMAKÓW

Słowem wstępu, jestem człowiekiem, który zawsze szanował tradycję i historię. W swojej kuchni lubię sięgać do korzeni. Podziwiam wiele tradycji w naszym kraju, mamy niesamowitą kulturę. Polska ma głęboko zakorzenione tradycje łowieckie, które trwają do dziś i są pełne zwyczajów z szacunkiem do przyrody. Chciałbym wspomnieć o kilku z nich – darzbór, chrzest myśliwski, pokot, złom – warto się tym zainteresować, chociażby ze względu na świadomość, skąd pochodzi produkt, na którego bazie przygotowujemy nasze potrawy.

Nie bez powodu poruszyłem aspekt historyczny i rolę myśliwych. Pracuję obecnie w miejscu, które serwuje wyłącznie dziczyznę, cały czas mam więc styczność z kulturą łowiecką. Pokazała mi ona szacunek do produktu z innej strony. W Stanicy Łowieckiej „Kniejówka” mięso, na którym pracuję, pozyskujemy we własnym zakresie. Mamy własnego rzeźnika, a czasem sam zajmuję się obróbką tuszy. To kompletnie zmienia spojrzenie na produkt końcowy. Nie przyjeżdża do nas wyporcjowane mięso w elementach kulinarnych. Kiedy na co dzień obcujesz z całym procesem pozyskania zwierzyny, nabierasz większego szacunku zarówno do sposobu obróbki, jak i pochodzenia surowca.

Idea i misją właściciela „Kniejówki” jest propagowanie dziczyzny i promowanie jej wartości odżywczych, a także naturalnego smaku. Tutaj warto podkreślić niesamowite walory odżywcze: niska zawartość tłuszczu, w większości nienasycone kwasy tłuszczowe, wysoka zawartość białka, witaminy z grupy B, duża zawartość żelaza, cynku, fosforu, potasu i magnezu przy obniżonej zawartości cholesterolu. Za wyjątkowością tego rodzaju mięsa przemawia jego naturalność – mam na myśli fakt, że to

zwierzęta żyjące w pełni na wolności, pozbawione wpływu dzisiejszego przemysłu, wolne od antybiotyków – co czyni dziczyznę produktem premium. W połączeniu z rosnącym zainteresowaniem produktami wysokiej jakości, zwiększającą się świadomością konsumenta na temat odżywiania, a także zainteresowaniem kuchnią regionalną, dziczyzna może wkrótce stać się obowiązkowym elementem każdego menu. Zachęcam wszystkich do spróbowania swoich sił i urozmaicenia kart tym szlachetnym produktem.

Krąży mit, że jest to mięso trudne w przygotowaniu, specyficzne w smaku, a ludzie go unikają. Myślę, że wynika to głównie z nieświadomości lub braku okazji, aby się samemu przekonać, że to nieprawda. W mojej pracy wielokrotnie spotkałem się ze zdziwieniem, jak świetny jest to produkt. Dzik czy jelenie mięso to delikatne, pełne aromatów i smaku.

DZICZYRNA W KUCHNI – CHARAKTERYSTYKA

Dzik jest zwierzęciem wszystkożernym, jego mięso wymaga szczególnej kontroli weterynaryjnej, może być nosicielem

pasożytów, dlatego każda tusza musi być badana na obecność włośni. Tylko mięso z legalnego odstrzału, z udokumentowanym wynikiem badania, może trafić do obrotu i do restauracji.

Mięso dzika wyróżnia się intensywnym, głębokim smakiem z lekko słodkawą nutą. Ma ciemnoczerwoną barwę, zwartą strukturę oraz dużo mniejszą zawartość tłuszczu niż wieprzowina. Warto zaznaczyć, że za smak mięsa odpowiada dieta zwierzęcia, oparta na leśnych żołądździach, ziołach czy korzeniach, region pochodzenia oraz rodzaj lasu – te jedzące więcej żołądździ i orzechów mają słodsze mięso. Dzik często bywa dokarmiany, co również wpływa na jego walory smakowe. Warto stosować intensywniejsze przyprawy, dobrze radzi sobie też czerwone wino, często stosuje się również czosnek, majeranek, tymianek, paprykę wędzoną czy jałowiec. Świetnie sprawdzą się także grzyby.

Jelenina to natomiast szlachetne mięso o ciemnoczerwonej barwie i zwartej strukturze. Zazwyczaj jest wyjątkowo chude – ma od dwóch do trzech gramów tłuszczu na sto gramów produktu. W smaku słodkawe, z „nutą lasu”, dzięki czemu świetnie łączy się z owocowymi dodatkami, doskonale gra również z pieczonymi burakami. Osobiście często stosuję rozmaryn i jałowiec czy czekoladę na przykład w formie kruszonki do przełamania smaków.

Sarniny używam najczęściej. Jest niezwykle delikatna, myślę, że spośród wszystkich mięs dzikich zwierząt to najdelikatniejsze mięso. Nie ma tak intensywnego smaku jak reszta jeleniowatych i jest zawsze moim pierwszym wyborem do przyrządzenia, jeżeli chcę przekonać kogoś do spróbowania dziczyzny. Jej smak jest subtelny, słodkawy, aromatyczny. Struktura włókien sprawia, że potrzebujemy krótkiej obróbki termicznej, wystarczy dosłownie chwila na patelni z obu stron i masło do bastowania z dodatkiem ziół oraz czosnku. Sarna jest fenomenalna, wystarczy wyciąć czysty mięsień i praktycznie ta obróbka wystarczy. Ponadto świetnie sprawdza się w sous vide, należy jednak pamiętać, że ta technika jest precyzyjna, więc musimy się stosować szczegółowo do zaleceń i pilnować czasu. Dzik czy jelenie, ze względu na swoją charakterystykę, przygotowujemy zbyt długo w sous vide jest niejadalna, staje się mocno goryczkowa – wpływ na to ma duża zawartość mioglobiny i żelaza. Przy zbyt długiej obróbce, nawet

w niższych temperaturach, dochodzi do utleniania żelaza.

Dziczyzna to z kolei alternatywa dla smakoszy. Przypadnie im do gustu na przykład w postaci rosółu z bażanta. Świetnie sprawdzi się również zając – można przygotować metodą confit skoki, do tego na przykład zupa ogórkowa na zającu. Combry są bardzo delikatne – podane w białym sosie urozmaicą ofertę. Dziką kaczka jest alternatywą dla tej hodowlanej. Warto stosować również gęś, która daje kolejny wachlarz nowych smaków, jest zakorzeniona w naszej kulturze i historii, a świetną okazją, aby przekonać się do tego mięsa, jest Dzień Świętego Marcina. Cenię dziką gęś za jej „leśny” aromat, delikatną nutę dziczyzny, co w połączeniu z jabłkiem czy wędzoną śliwką tworzy wspaniałą kompozycję. Spróbujcie kiedyś przygotować wywar z gęsi, następnie zredukujcie go o połowę i połączcie z drugim, czyli gotowaną kapustą kiszoną z jabłkami, świeżym majerankiem, czosnkiem i grzybami. Z tych dwóch wywarów wydzie nam niezwykle aromatyczny sos, który wystarczy zaciągnąć masłem.

Na koniec warto wspomnieć o daniu, który jest spokrewniony z jeleniem. Można wejść trochę delikatniej w temat kuchni z dziczyzną i spróbować nawet daniela hodowlanego. Mięso to jest świetne na steki czy do sous vide. Nie jest tak intensywnie w smaku jak jelenie.

Jakie techniki i smaki warto stosować? Osobom, które nie miały styczności z dziczyzną, podpowiem, że podejście do

REKLAMA

FRESCO

SERIA X

PROFESJONALNE EKSPRESY
DO KAWY DLA BIUR I HORECA



+48 511 777 200



www.fresco.coffee - platforma zakupowa



seriax.fresco.coffee





niej
można
porównać
do wołowiny.

Należy jednak bardziej uważać (szczególnie na jeleniowate) ze względu na niższą zawartość tłuszczu i większą zawartość mioglobiny oraz żelaza. Nie przesuszamy mięsa – czyste, niepoprzerastane elementy traktujemy, jakbyśmy smażyli steka, celując między 52 a 58 stopni Celsjusza, bardziej poprzerastane mięśnie wymagają dłuższej obróbki oraz wyższych temperatur. Możemy zastosować również tradycyjne techniki, duszenia, pieczenia – świetnie sprawdza się szybkowar, osobiście stosuję go najczęściej do wszelkiego rodzaju gulaszy, potrawek lub szarpanego mięsa, którego używam m.in. do pierogów, różnych farszy czy krokietów z dodatkiem beszamelu, gdzie formuję, chłodzę, panieruję, a następnie smażę mięso na głębokim tłuszczu. Dodatkowy tłuszcz powoduje, że konsystencja naszego krokietu czy farszu na pierogi jest bardziej kremowa. Dzika traktujemy podobnie do wieprzowiny, zachowując charakterystyczne przyprawy dla lasu. Początkowo polecałbym spróbować przygotować tradycyjny kotlet mielony czy burger.

MOJA AUTORSKA KUCHNIA

Podzielę się swoimi doświadczeniami i przytoczę pierwszy przepis, który przychodzi mi do głowy na myśl o daniach z dziczyzną. Został stworzony na Mistrzostwa Polski w Dzikizynie, a inspiracją był zraz wołowy. Zraza przygotowałem z udźca dzikiego daniela. Zastanawiałem się, jak go urozmaicić. Ostatecznie część udźca zamarynowałem, a czyste elementy wykorzystałem do przygotowania muślinu z dodatkiem grzybów. Udźca marynowanego gotowałem w szybkowarze z dodatkiem warzyw, tymianku, jałowca, grzybów, śliwki wędzonej. Kolejnym etapem było duszenie cebuli i połączenie jej z poszarpanym udźcem, do tego dodałem beszamel przygotowany na części wywaru, w którym gotowałem mięso, masło do przygotowania beszamelu uwędziłem. Tak przygotowaną masę uformowałem

w walec. Następnie rozłożyłem muślin na szynce długodojrzewającej, a walec z mięsa gotowałem trzydzieści minut w 65 stopniach Celsjusza. Całość schłodziłem i obsmażyłem. Taki zraz był wykończony toppingiem z szalotki, musztardy francuskiej, jabłka kompresowanego w soku z kiszzonego ogórka i ogórka kiszzonego (wszystkie elementy pokrojone w brunoise). Zraz podałem z gołąbkami z kapusty włoskiej z kaszą gryczaną, purée z pieczonej pietruszki, ćwikłą z chrzanem (mus buraczany, tarte buraki, świeży chrzan) oraz sos demi glace z redukcją porto. Było bardzo dużo polskich akcentów w tej potrawie.

Można w ten sposób przygotować również udziec sarni, jeleni albo z dzika. Dla uproszczenia gotowane walce z duszonym mięsem można panierować w panko i smażyć na głębokim tłuszczu. Do tego purée ziemniaczane z chrzanem i koprem, sos własny, duszone grzyby i powstaje niezwykle smaczne danie, które chce się jeść łyżką po łyżce.

Używając wyjątkowych produktów, należy poświęcić im należytą uwagę, przygotować coś niecodziennego. Moim kolejnym pomysłem na konkursowe danie okazała się dzika kaczka. Zależało mi na wykorzystaniu całej kaczki, więc stworzyłem pewną formę rolady, do tego dania zainspirowały mnie warsztaty wędzarnicze. Tak powstała pierś z kaczki w muślinie z kaszanką z kaczki oraz udem kaczym z majerankiem, podałem ją z pączkiem gryczanym faszerowanym musem borowikowym, lukrem z demi glace i śliwowicy oraz popcornem z kaszy gryczanej, tartaletką z kaczęją krwi z duszoną kapustą z koprem, sosem z kiszzonej kapusty i musem marchewkowym z pigwą.

Uwielbiam też przygotowywać klasyczne dania, jak potrawka z łopatki z dzika w sosie chrzanowym – wystarczy uformować łopatkę, związać sznurem, przetrzymać dwadzieścia cztery godziny w solance 5 proc. Następnie ugotować w szybkowarze z dodatkiem warzyw korzeniowych i odrobiną suszonych podgrzybków. Miękkie mięso chłodzimy i porcjujemy. Z wywaru, który powstał, przygotowujemy sos chrzanowy,

redukujemy o połowę, łączymy ze słodką śmietanką, dodając świeżo tartą chrzan. Tak przygotowaną łopatkę podaję z purée ziemniaczanym, pieczoną marchwią, pietruszką z miodem i smażonymi pieczarkami.

Kolejną propozycją, którą możecie zaserwować w swoim menu, jest tatar z sarny. To niezwykle delikatne mięso wystarczy posiekać, dodać szalotkę, szczypior, musztardę francuską, sos teriyaki, olej, sól i pieprz. Można również przygotowywać klasyczny wariant: cebula, ogórek kiszony i marynowane grzyby. Trzecią wersją jest: siekana sarna, szalotka, szczypior i pomidory świeże oraz suszone. Układamy w misce i całość przykrywamy zimną espumą z pomidorów.

Ostatnią pozycją jest forszmak z sarny. Kroimy mięso w cienkie paski jak na strogonowa, smażymy obtoczone w mące, doprawiamy solą i pieprzem, następnie dodajemy cebulę, ogórki kiszzone, boczniki, wędzony boczek, koncentrat pomidorowy, podlewamy rosołem i dusimy do miękkości. Na koniec odrobina kwaśnej śmietany. Można podawać z kopytkami i ogórkami małosolnymi. To aromatyczne danie pełne smaku do przygotowania w około czterdzieści minut.

Dziczyzna jest świetna do urozmaicenia każdego menu, szczególnie jeżeli szukamy produktu premium. Nie zawsze musimy ściągać wysokiej jakości wołowinę z drugiego końca świata, sięgać po produkty z zagranicy, by przygotować coś wspaniałego. Powinniśmy być dumni, że posiadamy takie dobro. Pamiętajmy o tym, że liczy się dobre źródło.

Nie marynujcie tych mięs zbyt mocno, aby nie przysłonić smaku, na początku polecam sól i nic więcej.

Warto współpracować z lokalnymi myśliwymi albo sprawdzonymi firmami, gdyż nieodpowiednio pozyskane mięso może popsuć wrażenia i zniechęcić do wykorzystywania w restauracjach. To dobry moment, aby eksperymentować z wkładkami do menu, goście na pewno docenią możliwość skosztowania dań prosto z lasu.

Myszę, że dziczyzna świetnie pokazuje, jak można połączyć świat nowoczesnej kuchni z tą tradycyjną sprzed lat. Cieszę się też, że widzę zmianę w środowisku myśliwych, którzy szerzej wychodzą do społeczeństwa, więcej uczą na temat swojego fachu i całej gospodarki leśnej.

Chciałbym zachęcić Was do spróbowania sił

z tym szlachetnym mięsem – dzik nie jest taki straszny, jak go malują. Podczas mojej pracy codziennie widuję ludzi, którzy się o tym przekonują podczas warsztatów kulinarnych, gdy opowiadam o technikach, przyprawach i smakach.

Warto zainteresować się tym tematem – mamy do dyspozycji niesamowity produkt wysokiej jakości. Możecie zaskoczyć swoich gości nietuzinkowymi kreacjami prosto z lasu.



BARTŁOMIEJ PAWLIKOWSKI

zwycięzca 22. edycji Kulinarnego Pucharu Polski, szef kuchni restauracji Stanica Łowiecka „Kniejówka” w Ownicach





autor: Zuzanna Wójt

Menu dziecięce: NIECH AM BĘDZIE MNIAM!

Prostota, łagodny smak i kreatywność to składniki przepisu na atrakcyjne menu dla najmłodszych gości. Warto potraktować ich poważnie i zadbać o to, aby nie wyszli z lokalu głodni. Naucz ich smaku!

Menu dziecięce w gastronomii to temat, który od lat budzi ogromne zainteresowanie zarówno wśród restauratorów, jak i rodziców. Mali goście są szczególnie wymagający, co więcej, bywają bardziej wybredni od najsurowszego krytyka kulinarnego. Ich uwadze nie umknie żaden „dziwny kolor” czy grudki pływające w zupie. Na co zwrócić uwagę, przygotowując jedzenie dla dzieci, aby nie było „bleee”?

Potrawy przeznaczone dla dzieci powinny być delikatniejsze, wartościowe, a jednocześnie kolorowe i atrakcyjnie podane. Nie oznacza to całkowitej rezygnacji z przypraw, wręcz przeciwnie, ważne, aby jedzenie serwowane najmłodszym nie było jałowe, lecz pozwalało na stopniowe wprowadzanie ich w świat kulinarnych rarytasów. W ten sposób oswoją się ze zróżnicowanymi smakami i teksturami.

Jednym z najważniejszych produktów, na których można oprzeć ofertę skierowaną do najmłodszych gości, są jajka. To naturalny i wszechstronny składnik, który doskonale sprawdza się zarówno w słodkich, jak i wytrawnych potrawach. Dzięki nim można stworzyć propozycje lekkie, syćące i urozmaicone, które wpiszą się w oczekiwania nie tylko dzieci, ale również rodziców.

Jajka są bogatym źródłem pełnowartościowego białka, witamin oraz minerałów takich jak żelazo, cynk i selen, dlatego odgrywają kluczową rolę w diecie maluchów. Wspierają rozwój układu nerwowego, mięśni i odporności, a jednocześnie są produktem lekkostrawnym i łatwym do przyswojenia. To czyni je fundamentem posiłków przygotowywanych z myślą o najmłodszych.

Dodatkową zaletą jajek w gastronomii jest ich niezwykła uniwersalność – mogą być serwowane w postaci klasycznej jajecznicy czy omeletu, ale równie dobrze sprawdzają się jako składnik ciast, deserów, panierki lub wszelkich wypieków.

Coraz większe znaczenie w profesjonalnych kuchniach mają także

płynne przetwory jajeczne. Są one wygodne w użyciu, zapewniają powtarzalną jakość dań i przede wszystkim bezpieczeństwo mikrobiologiczne. Dzięki pasteryzacji wyeliminowane zostaje ryzyko występowania bakterii, co jest szczególnie istotne w przypadku potraw dla dzieci. Takie mieszanki umożliwiają szybkie przygotowanie różnorodnych dań, zaczynając od naleśników, poprzez gofry i babeczki, aż po sosy i ciasta biszkoptowe. Dla szefa kuchni oznacza to dużą oszczędność czasu i pewność, że każda porcja będzie tak samo smaczna i bezpieczna.

Naleśniki to prawdziwa klasyka dziecięcego menu, która nigdy się nie nudzi. Mogą być podawane w formie cienkich placków z owocami, twarogiem czy konfiturą albo w wersji wytrawnej z delikatnym farszem warzywnym lub serowym. Miniaturowe naleśniki czy naleśniki zwinięte w roladki są dodatkowo atrakcyjne wizualnie i łatwe do jedzenia, co czyni je świetną propozycją dla najmłodszych.

Z kolei gofry to danie, które potrafi zamienić posiłek w zabawę. Klasyczne można urozmaicić, dodając do ciasta pełnoziarnistą mąkę lub purée z dyni czy marchewki, dzięki czemu staną się nie tylko smaczne i chrupiące, ale też bardziej wartościowe pod kątem wspierania zbilansowanej diety. Serwowane z owocami, jogurtem czy delikatnym kremem twarogowym zyskują lekkość i kolor, a ich podanie w ciekawych kształtach (na przykład serduszka czy gwiazdki) dodatkowo przyciąga uwagę najmłodszych. Coraz popularniejsze są także wytrawne gofry z dodatkiem sera, warzyw czy nawet ziołowych dipów, które stanowią ciekawą alternatywę dla klasycznych przekąsek.

Oferta menu dziecięcego może być wzbogacona także o bardziej kreatywne propozycje, które oparte są na jajkach. Omlety mini w formie muffinów, zapiekane z warzywami, to szybka i atrakcyjna przekąska, która świetnie sprawdzi się na śniadanie. Kotleciki jajeczne, podawane z lekkim purée i warzywami, stanowią pełnowartościowe danie obiadowe.

Jajka świetnie sprawdzają się także w panierkach – na ich bazie można przygotować lżejsze, zdrowsze wersje popularnych nuggetsów. Zamiast smażenia w głębokim tłuszczu można je upiec w piekarniku, co pozwala uzyskać chrupiącą, złocistą skórkę przy zachowaniu delikatnego wnętrza. Takie nuggetsy mogą być przygotowane zarówno z drobiu, jak i w wersji wegetariańskiej na przykład z warzyw czy sera, co czyni je ciekawą alternatywą w dziecięcym menu.

Ogromną rolę odgrywają dodatki, które sprawiają, że potrawy są atrakcyjne i kolorowe. Najlepiej sprawdzają się świeże owoce, jogurty, naturalne kremy na bazie twarogu, musy owocowe czy lekkie sosy. W połączeniu z naleśnikami, goframi czy nuggetsami tworzą kompozycje, które przyciągną uwagę dzieci. Ważne, aby posiłki były nie tylko smaczne, ale także estetycznie podane – dekoracje w postaci owocowych buziek, kolorowych wzorków z sosów czy ciekawych kształtów dań potrafią zamienić jedzenie w zabawę i zachęcić dziecko do spróbowania nowych smaków.

Jajka pozostają więc jednym z najważniejszych elementów w komponowaniu menu dla najmłodszych. Są wszechstronne, wygodne i bezpieczne w użyciu. Naleśniki, gofry, omlety w wersji mini, kreatywne nuggetsy czy zapiekane muffinki jajeczne to tylko kilka przykładów dań, które można przygotować na ich bazie. Łącząc tradycję z odrobiną kulinarną fantazji, restauracje mogą stworzyć ofertę, która będzie nie tylko wartościowa i smaczna, ale też atrakcyjna dla dzieci i satysfakcjonująca dla rodziców.

REKLAMA

UŻYWAM EIFIX,
BO DZIĘKI TEMU
MOGĘ ZASKOCZYĆ
MOICH GOŚCI
W OKAMGNIEIU.

WSZYSTKIE ZALETY
DLA HOTELI
I GASTRONOMII:
ciasto-gofr.eipro.pl



Eifix Ciasto Gofr od EIPRO:
zeby udało się zawsze i bez trudu. Jeśli chodzi
o kreatywne oraz najwyższej jakości produkty z jaj,
EIPRO od ponad 30 lat jest Waszym gwarantem.

autor: Ewa Mroz

Zasmakuj W DANIACH Z MAKARONEM

Makaron to jeden z tych produktów, który łączy pokolenia, smaki i kultury, stając się symbolem prostej, ale zarazem mistrzowskiej kuchni. Choć przeważnie kojarzy się z włoską tradycją kulinarną, pojawia się w menu restauracji na całym świecie, dostosowując się do lokalnych smaków i technik.

Uniwersalność, łatwość przygotowania i niemal nieskończona liczba kombinacji sprawiają, że makaron stał się nie tylko podstawą wielu dań, ale i polem do popisu dla szefów kuchni w różnych zakątkach globu.

MAKARON: NIE TYLKO WŁOSKA TRADYCJA

Choć w pierwszej kolejności makaron kojarzy się dziś z Włochami, to jego korzenie sięgają wielu kultur – od Chin po Bliski Wschód. Włosi, znani z bogactwa kunsztu kulinarnego, podnieśli makaron do rangi sztuki, tworząc nie tylko dania, ale i filozofię gotowania, gdzie najważniejszą rolę odgrywa jakość składników.

Warto podkreślić, że dla prawdziwych miłośników makaronu liczy się nie tylko proces produkcji, ale także użycie najwyższej jakości składników – mąki, jajek, wody, a także odpowiednich ziół i przypraw. Makaron klasycznej produkcji, wytwarzany ręcznie lub w rzemieślniczych wytwórniach, od lat cieszy się nieustającą popularnością. Wszystko za sprawą niepowtarzalnej struktury i smaku.

Potencjał dań z makaronem w roli głównej wykracza daleko poza klasyczne spaghetti czy lasagne. Dla szefów kuchni i właścicieli restauracji na całym świecie to nieograniczona przestrzeń do eksperymentów zarówno pod względem formy, jak i składników.

NOODLE PO AZJATYCKU

Makaron to coś znacznie więcej niż tylko podstawa posiłku w kuchni azjatyckiej. To element kultury, tradycji i stylu życia, który od wieków łączy ludzi przy wspólnym stole. W Japonii szczególne miejsce zajmują ramen i udon, dwa makarony, które zdobyły międzynarodową sławę, ale każdy z nich ma zupełnie inny charakter.

Ramen można porównać do kulinarnego roller coastera smaków – cienki, sprężysty, idealnie chłonący bogate buliony, które powstają godzinami z mięsa, kości, warzyw i aromatycznych przypraw. To

właśnie różnorodność wywarów, począwszy od aromatycznego shoyu, poprzez intensywne miso, na kremowym tonkotsu kończąc, sprawia, że ramen jest kulinarną podróżą w głąb Japonii, a każda miska ma swój niepowtarzalny styl. Do tego mięso, marynowane jajko, świeże warzywa i dodatki, które nadają całości indywidualny charakter.

Udon to z kolei zupełnie inna historia – gruby, miękki i sprężysty makaron kojarzony z harmonią i prostotą. Jest jak spokojna przejażdżka po świecie japońskiej kuchni. Podawany w delikatnych bulionach, które wydobywają jego subtelny strukturę, albo w wersji smażonej z warzywami, tofu czy mięsem. Udon świetnie łączy się z sezonowymi dodatkami – zimą rozgrzewa w aromatycznym wywarze, latem zaś podawany na zimno z lekkim sosem sojowym i kurczakiem lub w słodko-kwaśnej odsłonie daje orzeźwienie w upalne dni.

Ramen i udon to dwa różne oblicza tego samego kulinarnego dziedzictwa: pierwszy z nich jest dynamiczny, pełen intensywności i kontrastów, drugi wyważony, kojący i bliski idei comfort food. Razem pokazują, jak w azjatyckiej tradycji makaron przestaje być zwykłym składnikiem, a staje się kulinarną metaforą, a także wyrazem różnorodności, kreatywności i radości płynącej ze wspólnego jedzenia.

Prawdziwy ramen w Twojej restauracji - z nami to proste!



Ramensky to:

- Świeże makarony Ramen, Udon i Biang od polskiego producenta.
- Autentyczność i jakość oparta na japońskiej technologii i składnikach.
- Profesjonalne szkolenia i wsparcie we wdrożeniu ramenu w Twoim lokalu.
- Makarony szyte na miarę – stworzymy recepturę specjalnie dla Ciebie.

**Chcesz serwować idealny
comfort food w swojej restauracji?**



ramen@ramensky.pl
tel.: +48 790 260 447

ramensky.pl



MAC AND CHEESE W AMERYKAŃSKIM STYLU

W Ameryce Północnej makaron również odgrywa istotną rolę w wielu popularnych daniach zarówno w codziennej kuchni, jak i w bardziej wyszukanych przepisach. Jednym z najbardziej kultowych dań jest macaroni and cheese, czyli makaron w sosie serowym, który stały się symbolem kuchni amerykańskiej, szczególnie w wydaniu comfort food.

Ponadto najbardziej rozpoznawalne w Stanach Zjednoczonych są klasyczne pasty w stylu włoskim, które zostały spopularyzowane przez włoskich imigrantów. Danie bijącym rekordy popularności jest spaghetti bolognese, które, mimo włoskich korzeni, zyskało miano posiłku obecnego w codziennej diecie w wielu amerykańskich domach i restauracjach.

Danie znane jako alfredo pasta, czyli fettuccine alfredo, powstało w Rzymie, a do Stanów Zjednoczonych trafiło dzięki amerykańskim turystom. Choć pochodzenie potrawy jest włoskie, wersja popularna w USA znacznie różni się od oryginału – przepis na sos na bazie masła i parmezanu wzbogacono w Ameryce o śmietankę, a także inne składniki, takie jak kurczak, brokuły czy krewetki.

Z kolei w kuchni meksykańskiej makaron często pojawia się w potrawach takich jak sopa de fideos (zupa makaronowa z pomidorami i przyprawami). Choć z wyglądu przypomina klasyczną pomidorówkę, dodatek smażonego na sucho, a następnie ugotowanego, makaronu sprawia, że smakuje inaczej. Suchy makaron smażony z warzywami jest także podawany jako dodatek do dań głównych.

Poutine to natomiast danie z kanadyjskiej tradycji kulinarnej, które w oryginalnej odsłonie jest serwowane z frytkami i sosem. Niekiedy można również spotkać wersję z makaronem zamiast ziemniaków.

Wszystkie te dania, mimo różnic w przygotowaniu i składnikach, łączy jedno – makaron jako produkt łączący tradycje i kultury w ramach zróżnicowanego krajobrazu kulinarnego świata.

JAKOŚĆ SKŁADNIKÓW: SEKRET DOSKONAŁEGO SMAKU

Wybierając makaron jako bazę, masz w ręku coś, co łączy prostotę z nieskończoną liczbą możliwości. To właśnie dodatki sprawiają, że każde danie nabiera charakteru. Więc jak podać makaron, by zrobić wrażenie? Prosty trik – to, co do niego wrzucisz, może wywołać kulinarną rewolucję.

Sekret smaku doskonałych dań makaronowych tkwi w jakości składników. Nie ważne czy prowadzisz małe, lokalne bistro, czy restaurację serwującą wysublimowane dania, postaw na produkty wysokiej jakości. Makaron wykonany z semoliny z pszenicy durum lub makaron w wersji pełnoziarnistej ma swój niepowtarzalny smak. To właśnie on staje się bazą dla różnorodnych potraw i sosów – od klasycznych pomidorowych, poprzez kremowe, aż po te z nutą umami.

Warto pamiętać, że choć makaron jest głównym składnikiem, to jego smak podkreślą przede wszystkim dodatki, takie jak świeże zioła, oliwa z oliwek czy wyselekcjonowane sery.

Podejście do jakości rodem ze słonecznej Italii nie kończy się jednak na makaronie. Włoskie restauracje, które serwują dania na bazie pasty, stawiają na sezonowość, wybierając warzywa, owoce morza, mięsa czy sery pochodzące z lokalnych upraw i hodowli. W ten sposób powstają dania, które w pełni oddają charakter danego regionu – na przykład w Toskanii makaron w duecie z truflami, w Ligurii z pesto z bazylii i orzeszków piniowych, a na Sycylii makaron z sardynkami. Oznacza to, że makaron, jako produkt bazowy, ma wręcz nieograniczone możliwości.

KREATYWNOŚĆ: KOMPOZYCJE NA TALERZU

Wiele osób kojarzy makaron z typowym sosem pomidorowym, bolognese, lub delikatnym pesto. Jednak prawdziwa moc tego produktu tkwi w różnorodności dodatków, które można wykorzystać do stworzenia wyjątkowego dania.

Makaron jest doskonałą bazą do eksperymentowania, tworzenia nowych smaków i dań, które będą na czasie i wykraczać poza tradycyjne receptury. Wraz z rosnącym zainteresowaniem dietami roślinnymi i wegetariańskimi, staje się nośnikiem do tworzenia dań, które zaspokajają potrzeby szerokiego kręgu gości.

Właściciele lokali gastronomicznych mogą przyciągnąć nowych gości, oferując makaron w innowacyjnych odsłonach. Wyjątkowe połączenia smaków – na przykład makaron z grzybami i sezonowymi warzywami w aromatycznych przyprawach, z ciecierzycą, cukinią i szpinakiem, z sosem na bazie tahini lub hummusu, czy nawet makaron w wersji bezglutenowej, stanowią doskonałą alternatywę dla tradycyjnej pasty.

Krewetki, małże czy kalmary w połączeniu z makaronem to propozycja, która ma szansę oczarować gości. Włoskie risotto z owocami morza to inspiracja, którą można przenieść na makaron. Dodatki, takie jak czosnek, świeża pietruszka, oliwa z oliwek oraz wytrawne białe wino to składniki, które w idealny sposób podkreślają morski charakter tego dania.

Innowacyjne podejście do klasyki, jak choćby makaron z dodatkiem fermentowanych warzyw, może zaskoczyć i oczarować gości poszukujących nowych doświadczeń smakowych.

Makaron to temat, który można rozwijać bez końca. Niezależnie od formy, jego potencjał w kuchni to przede wszystkim możliwość twórczego łączenia różnorodnych dodatków i sosów, które w pełni wyeksponują jego smak. Smakowite dania z makaronem to coś więcej niż tylko klasyka włoskiej kuchni – to także przestrzeń do kreatywnych połączeń i produktów najwyższej jakości. Dla szefów kuchni i właścicieli restauracji jest to nieoceniony sposób na budowanie unikalnego menu.

REKLAMA

Jakość, która przemawia tradycją!

Skontaktuj się z nami i poznaj szeroką gamę makaronów Agnesi dla HoReCa.



Ponad 180 lat tradycji AGNESI to gwarancja doskonałego smaku, który inspiruje kucharzy na całym świecie.

Bo prawdziwa doskonałość zaczyna się od produktu.

NORTH
COAST



Trzeba dążyć do swoich celów, NIE PATRZĄC NA PRZECIWNOCI LOSU

Jest uczennicą szkoły gastronomicznej, gotowała w restauracji wyróżnionej trzema gwiazdkami Michelin. O stażu w duńskiej restauracji Jordnær, kulinarnej podróży do Kopenhagi i warsztatach z cyklu Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere rozmawiamy z Joanną Kaniecką, zwyciężczynią III Edycji Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere.

Jak zaczęła się Twoja przygoda z gotowaniem?

Moja przygoda z gastronomią zaczęła się trzy lata temu, gdy poszłam do szkoły gastronomicznej. Uczę się w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach. Jeszcze wtedy nie wiedziałam, na co się piszę, ale byłam zaintrygowana tym światem.

Wystartowałam w konkursie szkolnym, zajęłam trzecie miejsce, później brałam udział w szkoleniach organizowanych przez szkołę i dalej potoczyło się samo.

Masz za sobą staż w trzygwiazdkowej restauracji Jordnær w Kopenhadze. Jakie wrażenie zrobiła na Tobie kuchnia szefa Erica Vildgaarda?

Jednym słowem – szok. Mogłam się czegoś takiego spodziewać, ale zobaczyć to na żywo i w tym uczestniczyć to całkowicie co innego. Byłam pod wrażeniem wysokiego poziomu i tempa pracy restauracji. Wszystko jest dopięte na ostatni guzik. Jak któregoś z produktów ma być szesnaście gramów, to właśnie tyle trzeba odmierzyć. Jak w zegarku.

Szokiem były też długie godziny pracy. Nie spodziewałam się, że tak to wygląda.

Jak przebiegał Twój typowy dzień w trakcie tej kulinarnej podróży?

Restauracja pracuje od dziewiętej do północy. Wszystko jest tam wyliczone co do minuty. W ciągu piętnastu godzin cały czas coś się dzieje. Zaczyna się od szycowania tzw. prepa, czyli wstępnej obróbki produktów, a o od 10:00 do 10:30 przygotowuje się śniadanie dla całego zespołu.

Po posprzątaniu kontynuuje się prepa pod wydawkę. Punkt 16:00 kuchnia ponownie jest myta na błysk. Pół godziny i lśni – w takim tempie jest gotowa na serwis. Pierwsze stoliki wchodzi około 18:00. Wydawka każdego z nich trwa blisko cztery godziny.

Po serwisie sprzątanie i do domu, a następnego dnia zespół znowu przychodzi na 9:00.

Czy poznałaś nowe techniki i smaki?

Jeśli chodzi o konkretne techniki, to nie za bardzo, bo one są ściśle chronione. Nie miałam też wglądu do receptur, ale za to uczestniczyłam w wydawce. Układałam na daniach mikroziola i kwiaty, a następnie pomagałam je wydawać, bo w restauracji nie ma typowych kelnerów. To zespół wychodzi do gości z tacami, a szef kuchni opowiada o daniach.

Trzy gwiazdki Michelin zobowiązują. Wielu profesjonalistów marzy, aby gotować na takim poziomie lub przekonać się, jak to naprawdę wygląda. Czy widzisz siebie w takiej odstonie gastronomii?

To skomplikowane. Chcę pracować w gastronomii, ale na razie szukam swojej ścieżki. Restauracja z gwiazdką jest marzeniem większości osób z mojego otoczenia, ale po doświadczeniu w Kopenhadze będę musiała się zastanowić, czy to na pewno to, w czym chcę uczestniczyć.

Szczerze mówiąc, nie wiem, czy praca na stałe w tego typu restauracji byłaby dla mnie. Obserwowanie perfekcyjnych dań

jest satysfakcjonujące, ale tam każdy dzień wygląda tak samo, a ja szybko się nudzę. Nie wiem, czy długo bym wytrzymała w tak powtarzalnym trybie.

Jesteś na początku kariery. Im więcej różnych doświadczeń, tym łatwiej będzie Ci określić, w jakim kierunku chcesz się rozwijać.

Na pewno, zwłaszcza że nie jestem jeszcze zdecydowana, w którym kierunku chcę iść. Zastanawiam się też nad cukiernictwem. W tym momencie chcę po prostu zdobywać kolejne doświadczenia oraz podróżować po Polsce i po świecie.

Jednym z najmodniejszych kierunków kulinarnych podróży jest właśnie Kopenhaga. Czy podczas wyjazdu miałaś okazję doświadczyć tamtejszej kuchni?

Był czas wolny, który spędzałam na chodzeniu do restauracji. Próbowалаm dosłownie wszystkiego – od street foodu po kolację w restauracji Udtryk z jedną gwiazdką Michelin. To niebywałe, ile owoców morza zjadłam (śmiech). Poznałam też tamtejszą kulturę śniadań, które są nie tylko dobre, ale i duże. Doświadczenie Kopenhagi było głównym motywem tej podróży.

Kultura pracy w tym mieście jest niesamowita. Nie spotkałam się z lokalem, gdzie nie byłoby świeżych składników. Nawet w małej knajpcie czy osiedlowej restauracji wszystko było świeżutkie. To już wystarczy, aby jedzenie było dobre. W Polsce o świeży produkt trzeba się postarać.

Czy jakieś danie szczególnie utkwiło Ci w pamięci?

Dania podczas kolacji w gwiazdkowej restauracji. Tego nie da się opisać słowami. Trzeba tego po prostu doświadczyć, aby to zrozumieć. Dania były tak skomponowane, że składniki się łączyły i pobudzały wszystkie kubki smakowe. Każde było lepsze od poprzedniego.

Byłam też w restauracji, która specjalizuje się w rybach. Jadłam tam najlepsze mule w moim życiu. Były naprawdę wyśmienite.

Staż w stolicy Danii był nagrodą za wygraną III Edycji Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere. Jak narodził się pomysł, aby wziąć udział w tym projekcie?

Gdy dowiedziałam się o Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere, wiedziałam, że jest to szansa na rozwój i zaistnienie w branży.

Próbowałam wziąć udział w poprzedniej edycji, ale niestety się nie dostałam. Było mi bardzo przykro, nie wiedziałam, co ze sobą zrobić, ale nie poddałam się. Wykorzystałam ten czas na dalszy rozwój, udział w konkursach, w tym dwa razy w Trophée Mille Polska, w różnych szkoleniach i kursach.

Mocno się zastanawiałam, czy jeszcze raz próbować. Kilka dobrych dusz przekonało mnie, że warto, bo w przyszłości będę żałować, a że byłam sportowcem, to nie poddaję się bez walki. Ostatecznie stwierdziłam, że nic na tym nie stracę, a jak się uda, to spełni się moje marzenie. Udało się!

Nie tylko się dostałaś, ale przede wszystkim otrzymałaś tytuł Najzdolniejszej Studentki Akademii.

Byłam w szoku, choć w głębi duszy liczyłam na wygraną. Pracowałam na to cały rok. Każdy z nas dążył do tego, aby zostać najlepszym studentem. Uczestnicząc w warsztatach, nie kierowałam się wyłącznie chęcią wygranej. Po prostu robiłam to, co było do zrobienia.

Wychodząc na scenę po odbiór nagrody, nie wiedziałam, co powiedzieć. Jeszcze to do mnie nie dotarło.



zdj. Akademia Mistrzów Smaku by Belvedere



zdj. Joanna Kaniecka

Który moment w całym cyklu warsztatów uważasz za najciekawszy?

Zapadły mi w pamięć zwłaszcza pierwsze warsztaty z szefem Tomaszem Łagowskim. Motywem przewodnim były owoce morza i ryby. To temat, który lubię i dobrze się w nim czuję. Mogłam się wykazać już na początku.

Ciekawe były też warsztaty z Christopherem Haatuftem, szefem kuchni wyróżnionym gwiazdką Michelin. Wtedy też przyrządzaliśmy ryby i owoce morza.

Owoce morza i ryby to temat, który chcesz rozwijać w przyszłości? Jaki rodzaj kuchni jest Ci najbliższy?

Ryby to produkt, który jest mi bliski od dzieciństwa. Mój dziadek kochał żeglować i zaraził mnie tą pasją. Uważam, że prosty, idealnie przygotowany, składnik jest lepszy niż coś przekombinowanego.

Obecnie rozwijam się też cukierniczo – najbardziej interesują mnie desery talerzowe.

Jeśli chodzi o kuchnię, to uwielbiam kuchnię śródziemnomorską. Szczególnie polubiłam kuchnię włoską, choć teraz jest tak popularna, że chyba nie będzie mi już tak bliska. Cenię ją za lekkie i świeże dania. Mając najprostsze składniki, można zrobić wyśmienite rzeczy.

Ogromny potencjał ma również kuchnia polska. Trzeba ją rozpowszechnić na cały świat! Dzięki podróżom zaczęłam coraz bardziej doceniać polskie smaki. Po dwóch tygodniach spędzonych w Kopenhadze, aż ma się ochotę na typowo polski obiad (śmiech).

Czego nauczyłaś się od szefów i szefowych kuchni, którzy prowadzili warsztaty w ramach Akademii?

Przed wszystkim pokory i zaangażowania. Bez tego nie da się zaistnieć w świecie gastronomii. Dostałam też do wniosku, że w tym wszystkim nie można zatracić siebie. Zawsze warto próbować przemycić cząstkę własnego stylu. To sposób, aby się wyróżnić. Po prostu trzeba dołożyć coś od siebie i gotować to, co się lubi.

Jeździłam na każde warsztaty, wyciągałam z nich to, co się dało, skupiałam się, żeby nauczyć się jak najwięcej, bawiąc się i będąc ogromnie szczęśliwa, że mogę realizować marzenia. Moja sportowa zawziętość, dusza artysty i to jak zostałam wychowana doprowadziły mnie do wygranej III Edycji Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere.

Co uważasz za kluczowe w pracy kucharza? Jakie umiejętności powinien mieć, aby osiągnąć sukces?

Bardzo ważna jest organizacja czasu. Poza tym umiejętność pracy w grupie i dogadywania się z ludźmi. Liczy się też kreatywność na

wysokim poziomie, żeby nie zanudzić gości. Wbrew pozorom bardzo przydatna może być również umiejętność słuchania. Dobry szef kuchni powinien potrafić koordynować zespół – łagodzić konflikty i rozwiązywać problemy związane na przykład z niezadowolonymi gośćmi.

Jakiej rady udzieliłabyś początkującym kucharzom, którzy chcieliby rozwijać się w gastronomii?

Nie poddawać się. Mówię to na własnym przykładzie. Nie dostałam się do drugiej edycji Akademii, a trzecią wygrałam. Gdybym się wtedy poddała, na pewno nie byłabym w tym miejscu, gdzie teraz jestem. Nie doświadczyłabym też stażu w trzygwiazdkowej restauracji w Kopenhadze. Trzeba dążyć do swoich celów, nie patrząc na przeciwności losu.

Przyszłym studentom Akademii chciałabym przekazać: walczcie o to, co Wasze i spełniajcie marzenia. Sama wciąż mam dużo wątpliwości, ale wiem jedno – gotowanie to moja pasja.

Jakie masz plany i cele na najbliższe lata?

W najbliższym czasie chcę jak najwięcej czerpać ze szkoły – brać udział w konkursach, kursach oraz szkoleniach. Nie mam jeszcze konkretnego planu, co będę robić po skończeniu szkoły, ale na pewno chcę podróżować i popracować w różnych restauracjach, żeby móc zdecydować, w czym jestem najlepsza.

Docelowo chciałabym otworzyć coś własnego. Restaurację lub kawiarnię. Mam w głowie kilka pomysłów, ale to na razie nic poważnego. Nie planuję otwierać lokalu zaraz po szkole, najpierw muszę zdobyć doświadczenie.

Jestem teraz w dobrym miejscu i wiem, że sobie poradzę. Chciałabym podziękować osobom, które mnie wspierały, przede wszystkim szefom ze szkoły – panu Tomaszowi Zapale i Michałowi Markowiczowi – to Wy wprowadziliście mnie w ten świat, jestem ogromnie szczęśliwa, że na Was trafiłam. Dziękuję również moim rodzicom, bratu, przyjaciołom, Kamilowi Zielińskiemu za najlepsze towarzystwo podczas stażu w Kopenhadze, a także Akademii za możliwość rozwoju i wiele wspaniałych doświadczeń. Podziękowania należą się szczególnie cudownej pani Ani i Patrykowi. Dziękuję.

JOANNA KANIECKA

zwyciężczyni III Edycji Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere



Artykuł ukazuje się w ramach programu finansowanego z Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych i odpowiada na pytanie dlaczego warto jeść kukurydzę.

Dlaczego warto jeść kukurydzę?

Kukurydza jest źródłem substancji odżywczych o działaniu zdrowotnym, dlatego warto wprowadzić ją do naszej diety!



Ziarno kukurydzy zbudowane jest głównie ze skrobi, która jest źródłem energii, potrzebnej do pracy mięśni i układu nerwowego. W ziarnie znajdują się niewielkie ilości białka konieczne do budowy naszego ciała i karotenoidy, mające właściwości antyutleniające. Zarodek ziarna jest bogaty w tłuszcze nienasycone i witaminę E oraz w mikroelementy takie jak żelazo, cynk, magnez i potas. Oslona nasienna zawiera błonnik ułatwiający przemianę materii oraz fitosterole ograniczające wchłanianie cholesterolu. Kukurydza jest również bogata w witaminy z grupy B, szczególnie witaminę B1 i witaminę B12.

Spożywanie kukurydzy ogranicza występowanie chorób cywilizacyjnych: nowotworów, chorób układu krążenia i chorób metabolicznych

Karotenoidy, witamina E i cynk wzmacniają ochronę organizmu przed niekorzystnymi czynnikami zewnętrznymi: zanieczyszczeniem powietrza, stresem, nikotyną, promieniowaniem UV. Skrobia kukurydziana ulega powolnemu rozkładowi w organizmie, co zapobiega nagłym wzrostom poziomu cukru we krwi. Jest to szczególnie ważne w diecie chorych na cukrzycę. Należy jednak pamiętać, że kukurydza, z powodu dużej zawartości tego węglowodanu, jest kaloryczna, więc warto spożywać ją z umiarem. Kukurydza jako jedyne zboże nie zawiera glutenu, dlatego jest podstawą diety chorych na celiakię. Białka zawarte w kukurydzy są hypoalergiczne i dzięki temu ograniczają ryzyko alergii pokarmowych.

Jedna roślina – bogactwo form

Kukurydza odznacza się dużą różnorodnością, zarówno jeśli chodzi o wysokość łodygi, liczbę liści, wielkość kolby i kształt ziarniaków. Na świecie uprawiane są różne podgatunki kukurydzy.

Najpopularniejszymi z nich są: kukurydza szklista – flint, kukurydza zębokształtna – dent, kukurydza cukrowa i kukurydza pękająca – pop corn.

Co robimy z kukurydzy?

Najpopularniejszym sposobem wykorzystania kukurydzy flint i dent jest wykorzystanie paszowe. Ziarno i kisonka kukurydzy są paszami energetycznymi o dobroczynnym wpływie na zdrowie zwierząt. Produkty uzyskane ze zwierząt żywionych kukurydzą odznaczają się wysoką jakością i apetycznym wyglądem: np.: kurczak kukurydziany, czy kaczka kukurydziana. Gryś, kaszka, mąka, powstałe z przemiału ziarna w młynach kukurydzianych służą do produkcji płatków śniadaniowych, chrupek, snacków, wafli, ciast, piwa, tortilli, nachos, chleba, mamałygi – polenty. Kukurydza cukrowa jest cenionym warzywem. Mówi się, że jest jedną z ośmiu najważniejszych roślin warzywnych na świecie. Jej wartość odżywcza związana jest w dużej mierze z zawartością łatwo przyswajalnych, wysokoenergetycznych cukrów prostych oraz błonnika. Znajdziemy w niej tak samo dużo mikroelementów i witamin. Skrobia kukurydziana wchodzi w skład dań gotowych, zup w proszku, odżywek dla dzieci, dżemów, sosów, wędlin, słodczy... Skrobia kukurydziana wykorzystywana jest także w przemyśle chemicznym w produkcji plastików biodegradowalnych, klejów, farb, kosmetyków. Pop corn jest to specjalny rodzaj kukurydzy, której ziarniaki pękają na skutek ciśnienia pary wodnej, powstającej pod wpływem wysokiej temperatury, po czym z wnętrza ziarna wydostaje się chrupiąca skrobiowa masa. Olej z kukurydzy, pozyskiwany z zarodków jest ceniony szczególnie ze względu na dużą zawartość kwasu linolowego, mającego dobroczynny wpływ na skórę, hamując procesy jej starzenia.

Polski Związek Producentów Kukurydzy – ponad 40 lat w służbie producentom kukurydzy

PZPK zrzesza rolników uprawiających kukurydzę, przedsiębiorstwa zajmujące się przetwórstwem ziarna kukurydzy, firmy hodowlane i nasienne produkujące wysokiej jakości materiał siewny kukurydzy. PZPK jest członkiem CEPM Europejskiej Konfederacji Produkcji Kukurydzy, zrzeszającej Organizacje producentów kukurydzy z dziesięciu krajów Unii Europejskiej. Celem Związku jest obrona interesów swoich członków, a także propagowanie uprawy kukurydzy i różnych kierunków jej wykorzystania. W ramach środków z Funduszu Promocji Zbóż i Przetworów Zbożowych KOWR, od kilku lat, PZPK promuje wykorzystanie spożywcze ziarna kukurydzy i jej przetworów, a także kukurydzy cukrowej jako wartościowego warzywa.

UWAGA! Uczestniczyć szkół gastronomicznych TRZECIA EDYCJA KONKURSU „Kukurydziane Inspiracje 2025”



Zapraszamy do udziału
Szczegóły na stronie:
kukurydziane-inspiracje.pl

Finał Konkursu odbędzie się 20.11.2025
w Instytucie Kulinarным Transgourmet
w Piasecznie k. Warszawy

#Fundusze Promocji



www: kukurydza.info.pl
e-mail: pzpk@kukurydza.info.pl

Opracowanie: Polski Związek Producentów Kukurydzy





autor: Zuzanna Wójt

Karta win: SZTUKA TWORZENIA DOŚWIADCZEŃ

Projektowanie karty win to zadanie, które wielu właścicieli restauracji traktuje jako punkt do odhaczenia w procesie tworzenia lokalu. Często bywa tak, że środki i energia są przeznaczane na menu, wystrój, branding, a wino... no cóż, „musi być, bo wszyscy mają”. Jak zmienić podejście, aby zyskać i zapewnić gościom doświadczenia na najwyższym poziomie?

Projektowanie karty win to sztuka, która wymaga więcej niż tylko znajomości etykiet i regionów. To proces zarówno kreatywny, jak i strategiczny. Niech wino stanie się częścią opowieści o miejscu, kuchni i atmosferze!

Przemyślana karta nie jest przypadkowym spisem produktów – to narzędzie, które mówi o Twojej restauracji niemal tyle samo, co talerze wychodzące z kuchni. To przedłużenie opowieści, cichy narrator, który prowadzi gościa przez doświadczenie i sprawia, że całość staje się spójna. Jeśli podejdziesz do niej bezrefleksyjnie, stracisz ogromny potencjał. Jeśli jednak zaprojektujesz ją

w sposób przemyślany, stanie się jednym z fundamentów Twojego konceptu.

Jak podejść do tworzenia karty win z głową? Najgorsze, co możesz zrobić, to zaczynać od konkretnych butelek. Punkt wyjścia powinien być zupełnie inny. Zastanów się, kim jesteś – jako marka – i jak chcesz być odbierany. Jeśli Twój koncept jest odważny, nowoczesny, łamiący schematy, dlaczego karta trunków miałaby

DOSTĘP DO TYCH TREŚCI MOGĄ MIEĆ WYŁĄCZNIE
PRZEDSIĘBIORCY ZAJMUJĄCY SIĘ PRODUKCJĄ,
OBROTEM HURTOWYM ORAZ HANDELEM
NAPOJAMI ALKOHOLOWYMI.

USTAWA Z DNIA 26 PAŹDZIERNIKA 1982R.
O WYCHOWANIU W TRZEŹWOŚCI
I PRZECIWDZIAŁANIU ALKOHOLIZMOWI.

być nudnym katalogiem? Jeśli stawiasz na elegancję i klasykę, to Twoja selekcja butelek powinna odzwierciedlać ponadczasowy styl. Ważne, aby wino współgrało z całą koncepcją lokalu. Wybory, które podejmujesz, muszą być spójne z tym, co stworzyłeś dotychczas. Kiedy restaurator mówi: „Moja kuchnia jest autorska, lokalna i sezonowa”, a w karcie win pojawiają się przypadkowe etykiety, powstaje dysonans. Goście, nawet jeśli nie zawsze potrafią to nazwać, doskonale wyczuwają brak autentyczności.

Pamiętaj też, że alkohol nie jest wyłącznie dodatkiem. To element doświadczenia, który ma naprawdę ogromną moc. Wino może pogłębiać smak dań, budować klimat, opowiadać historię miejsca, przenosić gościa w inny świat. Każdy kieliszek może kojarzyć się z emocją – przyjemnością, zaskoczeniem, odkryciem. Jeśli traktujesz kartę win tylko jako obowiązek, marnujesz szansę na to, by stworzyć pogłębione doświadczenie. Restauracja, w której wino jest przemyślanym elementem, zostaje w pamięci. Wino może stać się punktem wyjścia do tworzenia wspomnień. A właśnie o to przecież chodzi w gastronomii.

Trzeba zdać sobie również sprawę, że drukowana karta win nie jest jedyną możliwą formą komunikacji oferty. Może ją zastąpić interaktywny kod QR, karta dopasowana do menu degustacyjnego w postaci pairingu, tablica z codziennymi propozycjami, a nawet storytelling, w którego ramach wino wprowadza się w rozmowie, a nie w druku. Forma karty powinna wynikać z charakteru Twojej restauracji. Liczy się przede wszystkim to, żeby nie powielać tego, co robią inni, tylko świadomie dobrać narzędzie do własnego konceptu.

Zanim jednak zamówisz druk czy stworzysz aplikację, zadaj sobie pytania, które pozwolą Ci uniknąć ślepego zaułka. Jakie

emocje ma wywoływać kontakt z kartą win? Czy chcesz, żeby gość czuł się po prostu komfortowo, czy raczej żeby podjął ryzyko i spróbował czegoś nowego? Czy karta ma być przedłużeniem kuchni i grać, czy raczej samodzielnym źródłem przyjemności? Czy chcesz edukować i zaskakiwać, czy raczej zapewnić bezpieczną klasykę? Czy bardziej liczy się różnorodność, czy selekcja? Czy masz pewność, że Twój zespół potrafi skutecznie pracować z oferowaną przez Ciebie kartą? Brak odpowiedzi na te pytania sprawia, że karta staje się nijaka. A nijakość w gastronomii to największy grzech.

Kiedy przychodzi czas wyboru trunku, pamiętaj: każda butelka powinna mieć uzasadnienie. Wybieraj je tak, jak wybierasz składniki do kuchni – z uważnością, świadomością źródła, troską o jakość. Tвої goście to docenią. Nawet jeśli nie znają nazw regionów, potrafią wyczuć, że selekcja jest spójna, przemyślana i autentyczna. To właśnie wtedy wino zaczyna działać jako część doświadczenia, a nie tylko produkt do sprzedania.

Ogromne znaczenie ma także język, jakim się posługujesz. Pamiętaj, że spis trunków jest tworzony z myślą o gościu. Jeśli Twój klient nie rozumie apelacji,

nie zarzucaj go technicznymi szczegółami, to tylko zniechęca. Jeśli jednak przyciągasz koneserów i pasjonatów winiarstwa, lepiej nie banalizować oferty. Język powinien budować mosty, a nie mury. Powinien prowadzić gościa, dawać mu poczucie bezpieczeństwa albo ekscytacji w zależności od tego, jaki przekaz chcesz osiągnąć.

Nie mniej istotna jest struktura karty. Klasyczny podział na kolory, regiony czy szczepy zawsze się sprawdzi, bo jest intuicyjny. Ale czy to zawsze najlepsze rozwiązanie? Niekoniecznie. Karta może być zbudowana wokół emocji, sezonowości, a nawet konkretnych dań. Może być przewrotna i zaskakująca, o ile zachowuje logikę i daje gościowi narzędzia, by się w niej odnaleźć. Eksperymentowanie nie jest zatem ryzykowne, jeśli robisz to w przemyślany sposób.

Kolejny dylemat: ilość kontra jakość. Krótka, precyzyjna karta to świetny sposób na wyrazistość i spójność. Dziesięć świetnie dobranych win może opowiedzieć o Twojej restauracji więcej niż czterdzieści przypadkowych butelek. Ale równie dobrze może działać obszerna, wielowątkowa karta, która daje gościom poczucie bogactwa i przestrzeni do odkrywania. Ważne jest, żeby karta miała sens i żeby Twój zespół potrafił się nią posługiwać. Nawet najlepsza selekcja nie zadziała, jeśli kelnerzy nie będą wiedzieli, jak o niej opowiadać.

Nie wolno też zapominać, że karta win to nie tylko element estetyczny, ale realne narzędzie sprzedaży. Dobrze zaprojektowana prowadzi gościa, ułatwia mu wybór i wspiera kelnera w budowaniu opowieści. To subtelne narzędzie, które może wesprzeć zwiększenie średniego rachunku, budując satysfakcję gości i pozwalając wyróżnić się na tle konkurencji.

Co najważniejsze – karta trunków ewoluuje. To nie dokument, który drukujesz raz i możesz o nim zapomnieć na lata. To element operacyjny, który powinien reagować na sezony, trendy, wyniki sprzedaży i feedback gości. Elastyczność jest konieczna, jeśli chcesz, by karta była nie tylko aktualna, ale i autentyczna. Nie oznacza to jednak chaosu, przeciwnie, musi iść w parze z konsekwencją. W ten sposób karta win rozwija się razem z Twoim lokalem i staje się narzędziem, które sprzedaje, budując emocje i doświadczenie.

Karta win jest więc czymś więcej niż listą butelek, jest manifestem Twojej marki. To narzędzie, które w rękach świadomego restauratora potrafi wzmocnić koncept, wyróżniać lokal, zwiększać sprzedaż i budować lojalność gości. Jeśli potraktujesz ją z tą samą pasją, co kuchnię czy design, stanie się jednym z najważniejszych atutów Twojej restauracji.

Tekst powstał przy współpracy z:



Praktyczne zastosowanie

WIELOFUNKCYJNYCH URZĄDZEŃ W PROFESJONALNEJ KUCHNI

W dzisiejszej gastronomii profesjonalnej coraz większą rolę odgrywają wielofunkcyjne urządzenia kuchenne. Są to zaawansowane maszyny zdolne do wykonywania zadań kilku oddzielnych sprzętów, co czyni je atrakcyjnymi dla restauratorów i szefów kuchni dążących do optymalizacji pracy.

Zwiększona presja na koszty i wydajność sprawia, że coraz więcej kuchni sięga po urządzenia wielofunkcyjne. Takie rozwiązania umożliwiają obróbkę żywności na różnych etapach – od wstępnego przygotowania (siekanie, mieszanie, mielenie), poprzez gotowanie i smażenie, aż po finalne wykończenie potraw – wszystko za pomocą jednego kompaktowego sprzętu. W rezultacie kuchnia może funkcjonować sprawniej i łatwiej dostosowuje się do zmiennych potrzeb.

WPŁYW NA ORGANIZACJĘ PRACY KUCHNI

Wprowadzenie urządzeń wielofunkcyjnych znacząco zmienia organizację pracy w kuchni. Przede wszystkim zwiększa się elastyczność operacyjna zespołu. Dzięki maszynie łączącej funkcje kilku tradycyjnych urządzeń personel może wykonywać różnorodne czynności na jednym stanowisku. Na przykład nowoczesny piec konwekcyjno-parowy pozwala jednocześnie piec, gotować na parze, dusić i grillować potrawy w jednym urządzeniu. Oznacza to, że kucharz nie musi przemieszczać się między oddzielnymi stanowiskami (piecem, parowarem, grilem), co usprawnia przepływ pracy i skraca czas poświęcany na logistykę wewnątrz kuchni. Podobnie wielozadaniowe roboty kuchenne, wyposażone w przystawki do siekania, miksowania, mielenia czy ubijania, umożliwiają realizację wielu etapów przygotowania składników na jednym blacie roboczym.

Centralizacja wielu funkcji ułatwia koordynację zespołu – mniej oddzielnych sprzętów to prostsze planowanie zadań i mniejsze ryzyko kolizji na ograniczonej przestrzeni. Zastąpienie kilku urządzeń jednym oznacza też mniej rzeczy do nadzorowania i porządkowania. Ważne jest, że nowoczesne maszyny mają programowalne tryby pracy, co upraszcza szkolenie personelu. Nawet mniej doświadczeni kucharze mogą z nich korzystać według gotowych programów, uzyskując powtarzalne wyniki. Dzięki temu szefowie kuchni mogą skupić się na finezji potraw, a rutynowe czynności powierzyć urządzeniu.

ZWIĘKSZENIE EFEKTYWNOŚCI PROCESÓW KULINARNYCH

Wielofunkcyjne urządzenia są projektowane tak, aby maksymalnie przyspieszać i ułatwiać wykonanie zadań kuchennych. Przykładowo piec konwekcyjno-parowy dzięki jednoczesnemu działaniu gorącego powietrza i pary wodnej skraca czas obróbki termicznej nawet o znaczny procent w porównaniu z konwencjonalnymi metodami. Potrawy nie wymagają ciągłego nadzoru – nie ma potrzeby ich obracania czy podlewania, ponieważ inteligentny system pieca dba o równomierne ogrzewanie i odpowiednią wilgotność. Taka częściowa automatyzacja przekłada się na oszczędność czasu pracy personelu: kucharze mogą zająć się w tym czasie innymi czynnościami, zamiast stać nad jednym garnkiem czy patelnią.

Urządzenia wielofunkcyjne zapewniają także wysoką powtarzalność i precyzję procesów. Możliwość zaprogramowania konkretnych parametrów (temperatury, czasu, prędkości mieszania itp.) sprawia, że raz opracowana receptura może być odtworzona za każdym razem z jednakowym rezultatem. Poprawia to jakość i spójność dań – goście otrzymują potrawy o jednakowym smaku i teksturze niezależnie od dnia czy zmiany kucharza. Zwiększona precyzja eliminuje również straty: mniej dań jest marnowanych z powodu przypalenia czy błędnych proporcji, gdyż urządzenie samo kontroluje kluczowe parametry i sygnalizuje zakończenie procesu.



Twój pewny partner w kuchni.

W kuchni profesjonalnej nie ma miejsca na błędy. Dlatego potrzebujesz pieca, na którym możesz polegać. CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS to niezawodność i precyzja, które sprawiają, że doskonałe rezultaty stają się codziennością. Ty zarządzasz kuchnią – on perfekcyjnie dopieka każde danie. Po prostu działa.



Dowiedz się więcej
o CHEFTOP
MIND.Maps™ PLUS

unox.com



OSZCZĘDNOŚĆ MIEJSCA W KUCHNI

Kolejnym atutem urządzeń wielofunkcyjnych jest znaczna oszczędność przestrzeni w kuchni. Zwłaszcza małe lokale gastronomiczne doceniają fakt, że jedno urządzenie może zastąpić kilka innych, redukując zajęta powierzchnię do minimum. Przykładowo wielofunkcyjna patelnia przechylna z funkcją smażenia, gotowania i duszenia ciśnieniowego może zająć miejsce tradycyjnej patelni, rondla, frytownicy i części palników na kuchence. Zamiast czterech osobnych urządzeń potrzebujemy tylko jednego stanowiska, co odczuwalnie powiększa wolną przestrzeń roboczą.

Warto podkreślić, że mniej sprzętu to również niezagracone blaty i łatwiejsze utrzymanie porządku. Ograniczenie liczby urządzeń uwalnia przestrzeń na przechowywanie niezbędnych przyborów i składników pod ręką. Ponadto wykonywanie wielu czynności w jednym urządzeniu zmniejsza liczbę brudnych naczyń i pojemników zalegających w kuchni w trakcie pracy. Ogólnie rzecz biorąc, kuchnia wyposażona w wielofunkcyjne maszyny jest bardziej przestronna i zorganizowana, co sprzyja zarówno wydajności pracy, jak i bezpieczeństwu (mniej potknięć o sprzęt, więcej miejsca na swobodne ruchy).

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

W dobie rosnących kosztów mediów istotną zaletą urządzeń wielofunkcyjnych jest ich efektywność energetyczna. Dzięki zaawansowanym rozwiązaniom technicznym zużywają mniej prądu czy gazu na wykonanie tych samych zadań. Przede wszystkim szybka i precyzyjna obróbka termiczna oznacza krótszy czas pracy elementów grzewczych. Piec parowo-konwekcyjny, dzięki połączeniu pary i cyrkulacji gorącego powietrza, osiąga pożądany efekt szybciej niż tradycyjny piec – zużywając nawet o 30 proc. mniej energii.

Istotne jest również to, że jedno urządzenie wielofunkcyjne może zastąpić kilka osobnych – zamiast uruchamiać jednocześnie np. trzy różne sprzęty, jedna maszyna wykona te zadania kolejno lub równolegle, co zapobiega marnowaniu energii. Dla właściciela lokalu oznacza to wymiennie niższe rachunki za energię, a przy okazji mniejszy wpływ kuchni na środowisko.

ASPEKTY ERGONOMICZNE I BEZPIECZEŃSTWO PRACY

Urządzenia wielofunkcyjne wpływają pozytywnie na ergonomię i bezpieczeństwo pracy personelu kuchni. Skupienie wielu funkcji w jednym miejscu oznacza, że pracownicy mniej się przemieszczają i wykonują mniej uciążliwych czynności manualnych. Prosty przykład: jeżeli jedno urządzenie miksuje zupę, gotuje ją i utrzymuje w cieple, kucharz nie musi przenosić ciężkiego garnka z blendera do płyty grzewczej czy piekarnika. Mniej dźwigania i przenoszenia naczyń to mniejsze ryzyko kontuzji oraz zmęczenia fizycznego. Wielofunkcyjne patelnie przechylna lub kotły są często wyposażone w mechanizmy ułatwiające zlewanie gorących potraw (pochył, zawory spustowe), co chroni przed oparzeniami i nadwyrężeniem pleców.

Kolejną zaletą jest redukcja bałaganu i poprawa warunków pracy. Kiedy na stanowisku znajduje się jedno większe urządzenie zamiast kilku mniejszych, przestrzeń robocza jest bardziej przejrzysta. Mniej kabli, przycisków i naczyń w otoczeniu to swobodniejsze, bezpieczniejsze poruszanie się po kuchni. Równie ważne są nowoczesne systemy bezpieczeństwa wbudowane w takie maszyny. Standardem są czujniki i blokady uniemożliwiające niewłaściwe użycie – np. automatyczne zatrzymanie pracy malaksera po otwarciu pokrywy czy blokada drzwi pieca parowego, gdy w komorze panuje wysokie ciśnienie. Dzięki temu znacząco zmniejsza się ryzyko wypadków. To wszystko sprawia, że praca z wielofunkcyjnym sprzętem jest bardziej komfortowa i bezpieczna dla załogi, co pośrednio przekłada się na lepszą wydajność i mniejsze zmęczenie po długim dniu w kuchni.

OGRODICZENIA I PRAKTYCZNE WYZWANIA

Mając na uwadze liczne zalety, należy też wskazać ograniczenia związane ze stosowaniem urządzeń wielofunkcyjnych. Pierwszym wyzwaniem

jest wysoki koszt zakupu. Zaawansowane technologicznie maszyny zastępujące kilka innych urządzeń z reguły są drogie. Dla mniejszych lokali jednorazowy wydatek może stanowić barierę – warto jednak rozpatrywać go w kontekście przyszłych oszczędności i zwrotu inwestycji (niższe zużycie energii, mniej pracochłonnych procesów, dłuższa żywotność profesjonalnego sprzętu).

Drugą kwestią jest konieczność szkolenia personelu. Wprowadzenie nowego, złożonego urządzenia wymaga czasu na opanowanie jego obsługi i poznanie możliwości. Początkowo praca może nieco spowolnić, zanim załoga nabierze wprawy.

Należy również uwzględnić wydajność i pojemność urządzenia. W dużych restauracjach jedno urządzenie wielofunkcyjne może nie wystarczyć do obsłużenia wszystkich zadań w godzinach szczytu – czasem i tak potrzebne są dwa egzemplarze lub zachowanie dodatkowych, tradycyjnych sprzętów na wypadek większego obłożenia. Jeśli jedno urządzenie jest intensywnie eksploatowane do różnych celów, może stać się wąskim gardłem produkcji. Ponadto awaria takiej maszyny może przejściowo sparaliżować pracę kuchni, dlatego ważny jest szybki serwis lub posiadanie awaryjnego sprzętu zastępczego.

Ostatnim aspektem jest czynnik ludzki – akceptacja technologii przez zespół. Niektórzy doświadczeni kucharze podchodzą z rezerwą do automatyzacji, obawiając się utraty kontroli lub kreatywności, dlatego tak ważne jest pokazanie im, że urządzenia wielofunkcyjne są wsparciem, a nie zagrożeniem dla ich rzemiosła.

Wielofunkcyjne urządzenia kuchenne to cenne, nowoczesne rozwiązania, które realnie usprawniają organizację pracy, zwiększają efektywność, oszczędzają miejsce i energię oraz poprawiają ergonomię w profesjonalnej kuchni. Choć ich wdrożenie wiąże się z poważną inwestycją i koniecznością przeszkolenia personelu, korzyści w postaci przyspieszenia procesów, obniżenia kosztów operacyjnych i podniesienia jakości serwowanych dań są nie do przecenienia. Nic dziwnego, że coraz więcej lokali gastronomicznych – od małych bistro po duże restauracje – sięga po te wielozadaniowe urządzenia jako standardowe wyposażenie nowoczesnej kuchni.



PROF. DR HAB. MARCIN KUREK
Katedra Techniki i Projektowania Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie



Cechy charakterystyczne:

- konstrukcja wykonana w całości z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- blat monolityczny wykonany bez widocznych łączeń
- możliwość indywidualnej konfiguracji urządzeń w blacie
- indywidualny dobór modułów pod blatem w zależności od potrzeb
- jednolite fronty wszystkich modułów neutralnych i urządzeń
- możliwość wykonania frontów drzwi i szuflad w dowolnym kolorze z palety RAL
- łatwy dostęp do części technicznej poprzez uchylny panel sterowniczy
- moduł instalacyjny z wysuwaną wewnętrzną rozdzielnią elektryczną
- możliwość dostosowania wymiarów gabarytowych wyspy wg potrzeb
- nowoczesny design wraz z wielobarwnym oświetleniem LED RGB



PRODUCENT MEBLI I URZĄDZEŃ DLA GASTRONOMII



Prawo reklamacji W RESTAURACJI

Rynek gastronomiczny w Polsce przeszedł w ostatnich latach rewolucję, która przyniosła zmianę świadomości i wymagań gości. Dziś reklamacja to już nie tylko osławiona mucha w zupie czy włos w salacie. Co ważne, reklamacje często nie są składane bezpośrednio w restauracji, a dopiero w Internecie.

Bazując na moim prawie dziesięcioletnim doświadczeniu w pracy z restauratorami, stwierdzam, że obie strony – zarówno goście, jak i restauratorzy – składając i rozpatrując reklamacje, posługują się raczej własną intuicją niż treścią obowiązujących przepisów prawa.

NAJWAŻNIEJSZE – PRZEPISY PRAWA

Zacznę od tego, że reklamację można złożyć zawsze, gdy uważamy, że zawarta umowa jest wykonywana niezgodnie z jej postanowieniami. W gastronomii i poza gastronomią. Tak jak szewc zobowiązuje się oddać naprawione buty, tak restaurator zobowiązuje się przygotować danie oferowane w menu – ze wskazanych tam składników, w określonej gramaturze i za określoną cenę. Jedzenie ma być świeże, dopieczone – zgodne z zapewnieniami złożonymi w karcie. Jeżeli zatem obiecujesz w menu, że używasz ryb z dzisiejszego połowu lub prawdziwego włoskiego sera, to właśnie tak powinno być. W innym wypadku goście mają prawo uważać, że nie otrzymali potrawy, którą zamawiali.

Od razu wyjaśnię również, bo często spotykam się z tym argumentem, że odbierając zamówienie w restauracji, zawierasz ze swoimi gośćmi umowę. Nieważne, że jest ustna. Umowa to umowa. Jej treść wyznacza chociażby oferowane przez Ciebie menu czy też wykaz alergenów.

Przyszła pora na wymienienie najczęstszych powodów do składania reklamacji w restauracji. Przykładowo podanie starego, nieświeżego jedzenia, podanie dań mrożonych bądź używanie mrożonych półproduktów (np. ryb), jeżeli nie jest to wyraźnie zaznaczone w menu, używanie do przygotowania potrawy składników niewymienionych w opisie potrawy lub obecność w nich alergenów, o których gość nie został poinformowany, obecność w potrawach włosów,

owadów, gwoździ, plastiku, szkła i innych niepożądanych obiektów, zaserwowanie gościom surowego mięsa bądź zimnej zupy, zbyt mała gramatura podanego dania w stosunku do ilości określonej w menu, a także zbyt długie oczekiwanie na podanie dania, jeżeli goście nie zostali poinformowani o wydłużonym czasie oczekiwania. To wyliczenie ma, rzecz jasna, otwarty charakter, nie sposób byłoby ująć hipotecznych powodów do złożenia reklamacji w zamknięty katalog.

GDY REKLAMACJA OKAŻE SIĘ UZASADNIONA

Jeżeli okaże się, że Twój gość ma rację i są podstawy do reklamacji, masz dwa wyjścia: możesz zaproponować wydanie nowej potrawy (uwaga – musi to być naprawdę nowa potrawa, więc dosmażenie ryby, która była surowa, i ponowne wyserwowanie nie wchodzi w grę) lub zwrócić zapłaconą kwotę, ewentualnie nie pobierać jej przy regulowaniu rachunku.

Zwróć jednak uwagę, że nieprzypadkowo użyłam słowa „uzasadniona”. W całym prawie do reklamacji w restauracji nie chodzi bowiem o to, że goście mogą reklamować absolutnie wszystko, a restaurator musi to akceptować. Jeżeli gość reklamuje na przykład smak potrawy, która została przygotowana zgodnie z opisem, a reklamacja wynika wyłącznie z faktu, że zamawiający myślał, iż będzie ona inaczej smakowała, personel restauracji powinien potrafić grzecznie go uświadomić, co podlega reklamacji.

Podobnie w przypadku, kiedy reklamacja jest spóźniona w oczywisty sposób – gość składa ją na przykład przez wizytówkę Google kilka miesięcy po wizycie w Twojej restauracji – w takim wypadku, jako restaurator, musisz być przygotowany na grzeczną, ale stanowczą odpowiedź, że reklamację należy składać

niezwłocznie, najlepiej jeszcze w trakcie posiłku. Później trudno będzie udowodnić, że podane danie było niezgodne z tym, na co się umówiliście.

GDY TWOIM ZDANIEM REKLAMACJA OKAŻE SIĘ NIEUZASADNIONA

Jeżeli uznasz, że złożona ustnie reklamacja nie ma uzasadnionych podstaw, gość ma prawo ponownie złożyć ją na piśmie, a wówczas, jako restaurator, jesteś zobowiązany udzielić również pisemnej odpowiedzi w terminie czternastu dni od dnia otrzymania pisma. Jeżeli powtórnie nie uwzględniysz reklamacji, to gość restauracji ma dwa wyjścia.

Po pierwsze może zwrócić się do Miejskiego bądź Powiatowego Rzecznika Praw Konsumentów, aby ten, stając w jego imieniu, zwrócił się do restauratora z prośbą o wyjaśnienie i ustosunkowanie się do złożonej reklamacji. Ta droga jest dla gości bezpłatna, dlatego stosunkowo często zdarza się im z niej korzystać.

Po drugie może złożyć pozew do sądu z żądaniem uznania reklamacji i przyznania stosownej rekompensaty, przy czym jest to mało prawdopodobne. Przede wszystkim roszczenie przed sądem trzeba udowodnić. Dowodami mogą być zdjęcia, filmy, zeznania świadków, jednak będąc w restauracji, goście często nie myślą o tym, aby zabezpieczać potencjalne dowody na okoliczność sprawy sądowej. Do tego postępowanie sądowe kosztuje, choć w przypadku wygranej koszty, co do zasady, zostaną powodowi zwrócone, ale prawie nigdy nie rekompensuje to całości wydatków. Ponadto roszczenie opiewa zazwyczaj na niewielką kwotę i większości osób po prostu nie chce się walczyć o tak niskie kwoty w sądzie. Mimo to widziałam już sprawy o 15 czy 30 złotych. Kiedy naprzeciw restauratora znajdzie się

zdeteminowana osoba, spór sądowy nie jest wykluczony.

Pisząc o powodach reklamacji, które z pozoru mogą wydać się błahe, muszę też przestrzec, bo i tu zdarzają się sprawy poważnej rangi. Podanie surowej ryby może przecież prowadzić do zatrucia salmonellą, zaś umieszczenie w daniu orzechów nieujętych w wykazie alergenów doprowadzić do poważnego wstrząsu anafilaktycznego u chorego. Wówczas sprawa może rozbijać się nie o reklamację, ale o odszkodowanie czy nawet zadośćuczynienie.

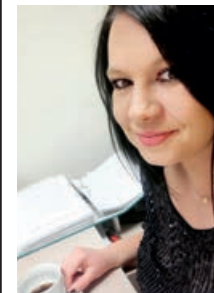
Nieprzypadkowo w podtytule użyłam zwrotu „Twoim zdaniem” – to Ty, jako właściciel restauracji, masz w rękach decyzję, czy uznać reklamację. To Ty musisz zdecydować, jaka polityka reklamacyjna będzie obowiązywała w Twojej restauracji. Bez względu na przepisy można założyć, że będziesz prowadził – mniej lub bardziej rygorystyczną – politykę reklamacyjną. Z jednej strony restauratorzy czasem uznają, że warto przyjąć sugestie gościa i uznać je za słuszne, nawet jeżeli obiektywnie wydaje się, że gość nie ma do końca racji. Próbuja oni w ten sposób budować relację z gośćmi i wychodzić naprzeciw jego oczekiwaniom.

Z drugiej strony jest grupa restauratorów, którzy bardzo niechętnie przyznają się do winy, wychodząc z założenia, że skoro powiemy, że coś było nie tak, goście stracą do nas zaufanie i nadszarpnie to nasz wizerunek. Często jednak okazuje się, że jest zupełnie na odwrót. Goście najczęściej cenią to, że restauracja potrafi przyznać się do błędu. Przecież potknięcia zdarzają się nawet najlepszym! Dlatego często nawet z marketingowego punktu widzenia zalecane jest honorowe przyznanie się do błędu, zamiast udawania, że żadne błędy po naszej stronie nie miały miejsca. Często strata w postaci dwukrotnie wydanego dania lub wydania go za darmo jest niczym w porównaniu z internetową burzą na naszym profilu lub stronie internetowej. Najgorsze z marketingowego punktu widzenia są również odpowiedzi na zarzuty udzielane przez restauratorów w sieci, które bywają zaczepne, aroganckie, obrażają gości, a niejednokrotnie zawierają także różnego rodzaju inwektywy.

Niestety w dobie Internetu jest tak, że najczęściej to nie postępowania sądowe są najdotkliwszym skutkiem złej polityki reklamacyjnej. Jej umiejętne prowadzenie

wymaga zarówno wiedzy prawnej (najgorszy scenariusz to taki, gdy upierasz się przy swoim, nie mając racji w świetle prawa – uważasz, że w menu nie musi być gramatury dania czy upierasz się, że można używać najtańszego sera w bloku i sprzedawać go jako włoską mozzarellę), jak i umiejętności miękkich, które pozwolą rozpatrywać reklamacje bez generowania konfliktu z gośćmi.

Warto także pamiętać, żeby nie dać się zwariować i pozwolić gościom wygłaszać lub publikować kłamliwe opinie bez konsekwencji. Takie działanie, w zależności od okoliczności, może naruszać Twoje dobra osobiste, stanowić czyn nieuczciwej konkurencji czy nieuczciwą praktykę rynkową. Takie zachowania zawsze powinniśmy zwalczać.



MARTA KOSECKA

adwokat, właścicielka Kancelarii Adwokackiej w Gdyni, autorka bloga przepisnagastronomie.pl

REKLAMA

Poczuj prawdziwy klimat branży!

HORECA[®]
32. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Hotelu i Gastronomii

ENOEXPO[®]
22. Międzynarodowe Targi Wina w Krakowie

**SIRH+
BOCUSE D'OR
POLAND 2025**

**05-07
listopada
2025
Kraków**

**NOWOŚĆ!
Strefa produktów
regionalnych**

Pobierz bezpłatną
wejściówkę:

Targi
w Krakowie

horeca.krakow.pl
enoexpo.krakow.pl

autor: Dawid Hoffman

Burger: WGRYŹ SIĘ W TEMAT!

Burger do niedawna był synonimem szybkiego, niezbyt wyszukanego posiłku serwowanego przeważnie w papierowym opakowaniu. Dziś może stać się wizytówką restauracji, popisem kunsztu burger mastera i polem do kreatywności szefa kuchni. To danie, które udowadnia, że nawet najprostszy przysmak może smakować jak kulinarna uczta dla podniebienia. Kluczem do sukcesu jest najwyższa jakość na każdym etapie tworzenia.

Złożony smak, dbałość o dodatki i rzemieślniczy charakter łączy wspólny mianownik. Co nim jest? To wielowymiarowe doświadczenie gastronomiczne oferowane przez burger masterów. Z czego wynika ich popularność?

BURGEROWA REWOLUCJA

Jeszcze kilkanaście lat temu burger kojarzył się w Polsce głównie z fast foodem – szybkim, sycącym, zazwyczaj tłustym i niezbyt wyrafinowanym posiłkiem, który najlepiej smakował w towarzystwie frytek i dużego gazowanego napoju. Był symbolem amerykańskiej kultury masowej, daniem, po które sięgało się w biegu lub późnym wieczorem, szczególnie po imprezie. Wówczas nikt nie myślał o selekcji mięsa, rzemieślniczej bułce czy autorskich sosach – liczyło się tylko to, żeby było szybko, tanio i dużo, byle jak najszybciej nasycić głód. To wizja, która uległa drastycznym zmianom i, mimo że entuzjaści szybkiego jedzenia na mieście nadal zasilają branżę, coraz więcej burgerowni serwuje dania, którym bliżej do restauracyjnej jakości niż jedzenia z budki.

Ostatnia dekada przyniosła prawdziwą rewolucję w postrzeganiu burgerów – z ulicznego fast foodu awansowały do rangi pełnoprawnych dań restauracyjnych, które mogą występować w menu zarówno w wersji

comfort foodu, jak i finezyjnego opisu szefa kuchni. Jest wizja, smak, a przede wszystkim jakość. Coraz częściej można usłyszeć o współpracy szefów kuchni z konkretnymi burgerowniami. Wszystko za sprawą pojawienia się na polskiej scenie gastronomicznej kucharzy wyspecjalizowanych w tej formie, którzy dzięki perfekcyjnej technice i obsesji na punkcie jakości wyznaczyli nowy standard w tej kategorii.

NA BOGATO

Przemiana zaczęła się od ruchu tzw. gourmet burgerów, który udowodnił, że bułka, mięso i dodatki mogą stać się płótnem dla kulinarnej kreatywności. Na świecie nie brakuje przypadków, gdy swoimi recepturami na idealnego burgera dzielili się arcymistrzowie kulinarnego rzemiosła. Przykładem, który na stałe zapisał się w historii kulinariów, jest Daniel Boulud, który zaprezentował autorską wersję burgera, szokując nie tylko smakiem, ale i ceną... Choć początkowo miał to być jedynie niewinny żart, szybko okazało się, że w tym szaleństwie jest metoda. Jego popisowy DB Burger zszokował środowisko kulinarne zarówno ceną wynoszącą 27 dolarów, jak i dodatkiem jakościowych kawałków wołowiny oraz gęsiej wątróbki. To burger, który w tamtym czasie nie miał sobie równych – był najdroższy na świecie. Gruby kotlet

z polędwicy owinięty w duszone w czerwonym winie żeberka otoczone kawałkiem foie gras. Całość podawana na podkładce z chrupiącej endywii i konfitury pomidorowej, pomiędzy bułką ziemniaczaną przypominającą brioche posypaną parmezanem, grubo mielonym pieprzem i makiem.

Od tamtej pory na rynku zaczęły pojawiać się kanapki wyceniane na setki, a czasami nawet tysiące, dolarów. Trend na jakość przeniknął do tradycyjnych burgerowni, wyznaczając nowy standard.

Zamiast zwyczajnych bułek – rzemieślnicze wypieki z naturalnym zakwasem lub maślane brioche, często wypiekane na miejscu przez lokalnych piekarzy. Zamiast tradycyjnego kotleta – mięso sezonowane na sucho, wysokiej klasy wołowina, soczysta jagnięcina, dziczyzna, a nawet mieszaniki kilku gatunków dla osiągnięcia idealnego balansu tłuszczu i smaku. Alternatywą stały się także fishburgery, czyli propozycja dla wielbicieli dań rybnych. Dodatki przestały być jedynie plastrem sera i liściem sałaty, ale zaczęły królować piklowane warzywa, konfitury z cebuli, foie gras, grillowane owoce czy autorskie sosy. W burgerach rzemieślniczych kluczem do sukcesu stała się jakość zarówno surowca, jak i wykonania, bo tylko wtedy prosta forma może zachwycić i zapisać się w pamięci gości odwiedzających lokal.

BURGER ODKRYTY NA NOWO

Burger stał się także doskonałym polem do eksploracji licznych trendów kulinarnych. Szefowie kuchni sięgają po inspiracje z całego świata, zaczynając od japońskich smaków umami z dodatkiem miso, sosu teriyaki i prażonego sezamu, poprzez meksykańską pikantność jalapeño, guacamole i chipotle, aż po skandynawską prostotę z marynowanym śledziem, koperkiem i sosem musztardowym. Burger masterzy coraz częściej traktują go jak kulinarny manifest, tworząc limitowane edycje, w których mogą wyrazić swoją kreatywność, a także znajomość lokalnych produktów.

Coraz częściej na równych prawach z mięsnymi propozycjami pojawiają się burgery wegetariańskie i wegańskie – oparte na ciecierzycy, boczniakach, roślinnych zamiennikach mięsa, a nawet stekach z kalafiora czy buraka. To kulinarne nowinki, które udowadniają, że burger może być wyjątkowy bez grama mięsa, jeśli postawi się na jakość i pomysłowość w doborze dodatków.

Współczesny burger nie jest już kompromisem między szybkością a jakością. Może być kulinarnym manifestem restauracji – odzwierciedleniem filozofii kuchni, lokalności produktów i odwagi w łączeniu smaków. W rękach prawdziwego burger mastera staje się daniem, które opowiada historię – czy to o inspiracjach z podróży, czy o współpracy z lokalnymi dostawcami. Daje szefom kuchni szansę na opowiedzenie historii na talerzu, a gościom – na doświadczenie czegoś znajomego, ale w zupełnie nowej odsłonie.

I choć burger wciąż pozostaje prostym połączeniem bułki i nadzienia, to właśnie w tej prostocie kryje się jego nieograniczony potencjał. To danie, które potrafi być zarówno codziennym przysmakiem, jak i elementem fine diningowej degustacji. Dziś nie wystarczy, aby był tylko sycącym zapychaczem – goście poszukują jakości widocznej w każdym kęsie.

KLASYKA NADAL W CENIE

Jeśli w menu pojawi się burger przygotowany z taką samą pasją, jak najbardziej wyrafinowane danie degustacyjne, może stać się wizytówką lokalu – daniem, które łączy w sobie przyjemność jedzenia rękami, radość z intensywnych smaków i szacunek dla produktu.

Wysokiej klasy rzemieślniczy burger nie musi być przekombinowany. Liczy się zarówno dobór produktów, jak i umiejętność wsłuchiwanie się w oczekiwania gości. Kluczem do sukcesu jest tu jakość, poczynawszy od pierwszej myśli o kompozycji smaków, poprzez dobór składników, na technice przygotowania skończywszy.

Porządną burger może zostać w pamięci na długo. Aby tak się stało, warto przemyśleć kwestię dodatków. Możliwości jest naprawdę wiele, zaczynając od warzyw z grilla, poprzez grubo krojone frytki czy krążki cebulowe, aż po grzyby, a nawet owoce morza w tempurze. Warto, abyś zadbał także o bogaty wybór sosów, które dopełnią burgerową ucztę. Tutaj nie trzeba się ograniczać, ważne, aby zapewnić coś zarówno dla fanów łagodnych smaków, jak i tych, którzy preferują burgera w wersji na ostro. Zaczynając od tradycyjnego ketchupu, dobrze jest zaproponować gościom uwielbiany przez Polaków sos czosnkowy, tysiąca wysp lub amerykański ranch, natomiast miłośnikom pikanterii do gustu przypadnie sriracha, sos arabski czy jalapeño.

Oczywiście działalność żadnej burgerowni nie może obejść się bez oferty orzeźwiających napojów. Klasykiem jest piwo, także w wersji zero procent, napoje gazowane oraz lemoniada, nic jednak nie stoi na przeszkodzie, aby wprowadzić do oferty mrożoną herbatę, soki czy napoje na bazie sezonowych owoców.

W świecie gastronomii, gdzie autentyczność i dbałość o detal stają się najważniejszą walutą, burger wciąż ma wiele do powiedzenia – wystarczy pozwolić mu przemówić głosem kreatywności i pasji.

REKLAMA

SIRH+
BOCUSE D'OR
POLAND 2025

Kulinarne Wydarzenie Roku



**6 listopada
2025**

CHEFS CULINAR

SOKOŁÓW

ACQUA PANNA
100% FINE DRY SPARKLING WATER
S. PELLEGRINO

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1899

Düda
FOOD & DRINK

HORECA
Gastro | Hospitality | Sweet

ChemaN
KULINARNOGASTRONOMIA

Gault & Millau
POLAND

www.bocusedorpoland.pl

Sushi, czyli SMAK SUKCESU ZWINIĘTY W ROLKĘ

Kraj Kwitnącej Wiśni wpłynął na rozwój wielu rynków. Swój udział ma też w gastronomii, która, zachwycona azjatyckimi smakami, eksperymentuje z nimi od lat. Jedno pozostaje w niej jednak niezmiennie. Sushi nie ma sobie równych.



Uwielbiane przez Polaków danie może być przygotowywane w najróżniejszy sposób. Najczęściej zamawiane przy okazji wyjątkowych okazji jak święta czy urodziny. Świetnie sprawdza się jako uzupełnienie romantycznej randki, przez co często odgrywa główną rolę w trakcie walentynkowego wieczoru. Kwintesencja japońskiej kuchni. Bogactwo smaków zamknięte w rolce. Jednym słowem – sushi – kulinarna wizytówka Azji na świecie.

Aby wydobyć głębię smaku, należy postawić na wysokiej jakości, świeże składniki, a i umiejętności sushi мастера nie są w tym przypadku bez znaczenia. Oczywiście można pójść na łatwiznę i wybrać sushi z marketu. Wtedy na pewno będzie tanio, ale czy o to właśnie chodzi? Chcac eksplorować nowe smaki, interesujące połączenia, a co za tym idzie miejsca na gastronomicznej mapie Polski, warto odwiedzić lokal specjalizujący się w kuchni japońskiej czy udać się do sushi baru. Wówczas można poznać prawdziwy kunszt pracy nad sushi, poczuć klimat Azji i na chwilę przenieść się na ulice japońskich miast, takich jak Kioto, Tokio czy Jokohama.

ROLKA PEŁNA SMAKÓW

Sushi składa się najczęściej z ugotowanego ryżu zaprawionego octem ryżowym, surowej bądź obranej ryby, owoców morza i dodatków, takich jak warzywa, grzyby, tofu, ikra czy wodorosty nori. Dawniej przygotowywało się je z solonych, zakonserwowanych w sfermentowanym ryżu ryb, co zapewniało możliwość ich przechowywania przez dłuższy czas. Ryby dzięki temu nie psuły się zbyt szybko. Efektem takiego procesu był kwaśny posmak dania. Stąd też nazwa sushi oznaczająca „kwaśny”.

Z czasem przygotowywanie świeżej ryby z ryżem i octem dało początek nigiri, co sprawiło, że sushi zdobyło popularność w Japonii, następnie w całej Azji, aż zaczęło pojawiać się na kolejnych kontynentach. To właśnie nigiri, mimo prostoty, jest często najbardziej cenionym przez fanów sushi rodzajem tego dania. Składa się ono z uformowanego owalnie kawałka ryżu z plastrem ryby, owocami morza bądź warzywami na

wierzchu. Najczęściej kulkę ryżu wieńczy łosoś, ale idealnie sprawdzi się też kalmar, ośmiornica, krewetka, tuńczyk czy awokado.

Innym popularnym rodzajem sushi jest to podawane bez ryżu, a więc sashimi. Najczęściej są to kawałki surowej ryby lub owoców morza, które, pokrojone w cienkie plasterki lub kostkę, odpowiednio układa się na talerzu, serwując z dodatkiem warzyw, wasabi i sosu sojowego.

Sashimi można też zwinąć w nori lub papier ryżowy. W ten sposób przybierze ono postać tradycyjnej rolki, z którą najczęściej kojarzymy sushi. Taką wersją tego dania z pewnością jest hosomaki. W tym przypadku mamy do czynienia z tak zwaną rolką w sam raz na raz, idealnym finger foodem, ponieważ hosomaki to rolka zawierająca w sobie zawsze jeden składnik. W środku może znajdować się kawałek łososa, tuńczyka, węgorka, a także ogórek, rzodkiewka czy tykwa.

Bogatszą propozycją hosomaki jest futomaki, w skład którego, poza ryżową rolką, powinien wejść co najmniej cztery składniki. Może to być wędzony bądź surowy łosoś, krewetki zarówno surowe, jak i w tempurze, surimi, awokado, papryka czy tykwa.

Kolejną równie popularną formą podawania rolowanego sushi jest uramaki, czyli tak zwana rolka na opak. Charakteryzuje się ona odwrotnym zawinięciem rolki. Ryż znajduje się nie w środku, a na zewnątrz potrawy. Wewnętrzna część sushi tworzą wodorosty, warzywa, ryby, a ryż często okraszony zostaje sezamem.

JAPOŃSKIE WARIACJE

Poza najpopularniejszymi rodzajami serwowania sushi w menu można znaleźć jeszcze naprawdę sporo różnych wariantów, które z pewnością zachwycą niejednego gościa lokalu. Do tego grona warto zaliczyć datemaki,

czyli rolki zawijane nie jak klasyka nakazała w nori, a w jajeczny omlet tamago. Skład oraz forma tego sushi przypomina futomaki, jednak poprzez delikatne i puszyste ciasto zapewni zupełnie inne doznania smakowe.

Gunkanmaki to z kolei odmiana nigiri najczęściej zawiniętego w prażony liść nori. Wypełnione może być najróżniejszym farszem w postaci tataru lub rybnej ikry. Interesującym wariantem podania sushi jest temaki. To formowany na dłoni stożek z nori wypełniony ryżem z dodatkami. Taki typ sushi je się wyłącznie rękami. Natomiast inari to wypełnione ryżem sushi składające się z cienko pokrojonego, smażonego tofu obgotowanego na wolnym ogniu w słodzonej sosie sojowym. Mówiąc o wizytówce kuchni japońskiej, nie sposób nie wspomnieć o chirashi zwanym także bara lub bara chirashi, czyli sushi rozsypanym. Podaje się je w misce z ryżem nawilżonym octem – czasem sake – i ułożonymi na nim kawałkami grzybów shiitake, omletu, korzeni lotosu, krabów, ryb, krewetek, warzyw czy tofu.

Z kolei oshi, kaku czy gozaemon to w zależności od regionu Japonii rodzaje sushi formowanego w kształcie prostopadłościanu. Uzyskuje się go dzięki specjalnie przeznaczonej do tego formie oshi-bako, w której układa się ryż wraz z dodatkami jednego rodzaju, a następnie uciska przez określony czas. Takim dodatkiem może być chociażby makrela.

Pochylając się nad sushi, nie można nie wspomnieć o tempuramaki, czyli rołkach sushi smażonych w tempurze, a także o oyokomaki – ryżu owiniętym rybą, wypełnionym farszem, na przykład z jajka przepiórczego. Sushi na skutek podbijania kolejnych rynków ewoluowało. W związku z czym w ofercie pojawiły się takie rodzaje jak chociażby sashimi roll – wieloskładnikowa rolka zawinięta w papier ryżowy, wielkością kojarzona z futomaki, jednak bez ryżu, który często zastępowany jest klasycznym sashimi, czy przypominające wielkością uramaki, rainbow maki – w tej formie porcje dodatkowo obkładane są rybą, awokado lub mango.

POSTAW NA SUSHI

Kuchnia japońska to bogate źródło niebagatelnych doznań smakowych. Ich odzwierciedleniem jest sushi, które poza wyjątkowym smakiem niesie za sobą mnóstwo walorów zdrowotnych. Ryby wykorzystywane do przygotowania go są źródłem kwasów tłuszczowych omega-3, a zdecydowaną większość rodzajów sushi charakteryzuje niskokaloryczność. Wodorosty, będące fundamentalnym elementem wielu form sushi, są naturalnym suplementem jodu.

Decydując się na serwowanie sushi, należy pamiętać przede wszystkim o tym, aby surowe ryby były zawsze świeże i pochodziły z wiarygodnego źródła. Przygotowując je, trzeba koniecznie właściwie obchodzić się z ryżem. Powinien być lekko słodkawy i odpowiednio doprawiony octem ryżowym. Nie od dziś wiadomo, że je się także oczami, a zatem każdy kawałek sushi musi być starannie wykonany i estetycznie podany. Dlatego warto zainwestować w niebanalną zastawę, na której serwowane będzie sushi. Wraz z właściwie zaprojektowaną i urządzoną na styl azjatycki salą, która pozwoli gościom lokalu przenieść się na chwilę do Japonii i poczuć się jak w prawdziwej scenerii rodem z Kraju Kwitnącej Wiśni. Inwestycja w sushi bar czy restaurację specjalizującą się w kuchni japońskiej to znakomity pomysł na biznes. Smaki Azji wciąż są bardzo popularne, a pamiętajmy, że zarówno one, jak i ich główna wizytówka na świecie, czyli sushi, wciąż ewoluują. Będąc gotowym na dalsze zmiany, warto postawić na cząstkę Japonii w naszym kraju i inwestując w sushi, poczuć smak sukcesu.



KONGRES
Szefów
Kuchni
Restauratorów



Zarejestruj się!

7 października 2025
EXPO XXI, Warszawa

Bezpłatny program
edukacyjny dla kucharzy
i restauratorów

www.kongresszefowkuchni.pl

PEGGYS – jaja pasteryzowane

PEGGYS to pasteryzowane jaja z chowu ściółkowego, które są poddawane delikatnej obróbce cieplnej przy użyciu unikalnego procesu. Procedura ta eliminuje ryzyko przeniesienia zagrożeń zdrowotnych – bakterii, np. salmonelli. Jaja są więc higieniczne, żywność należy do bezpiecznej i zachowuje swoją naturalność.

- Jaja gotowane na miękko, jaja sadzone z miękkim żółtkiem.
- Najwyższe bezpieczeństwo.
- Naturalne.
- Łatwe przechowywanie.
- Łatwa obsługa.
- Wydajniejsze zarządzanie.
- Dłuższa trwałość niż jaj niepasteryzowanych.

Więcej informacji: peggys.eipro.de



Kasztany w miodzie w ofercie Bidfood – słodka inspiracja dla szefów kuchni

Kasztany w miodzie marki Ginos to produkt premium, który wyróżni każdą pozycję w menu. Zanurzone w aromatycznej, miodowej zalewie, mają delikatną słodycz, miękką konsystencję i subtelnie karmelizowany smak. Gotowe do użycia – bez konieczności dodatkowej obróbki – świetnie sprawdzą się zarówno w potrawach słodkich, jak i wytrawnych. Idealne do serów dojrzewających, jako dodatek do deserów, jogurtów czy owsianek. Wyjątkowe jako przekąska zapiekana w pancetcie lub wykwintny dodatek do dań mięsnych. Dzięki długiemu terminowi przydatności dostępne są przez cały rok, wpisując się idealnie w trendy comfort i slow food. Kasztany dostępne są w stałej sprzedaży na: e-bidfood.pl



Nowy lider wydajności: Fresco X880

Ekspres Fresco X880 został stworzony dla najbardziej wymagających lokalizacji: biur, hoteli czy stacji benzynowych. Jego imponująca wydajność (do 500 kaw dziennie) i duży zaparzac (22 g) gwarantują niezawodność nawet w najbardziej wymagających warunkach. Fresco X880 jest wyposażony w specjalną pompę mleka, która pozwala na estetyczną instalację lodówki pod blatem, oszczędzając cenne miejsce robocze. Obsługę ułatwia intuicyjny, 10,1-calowy ekran z systemem Android. Dwa oddzielne młynki i pojemniki na ziarna (2 x 1,2 kg) zapewniają różnorodność smaków i aromatów. Fresco X880 to także zdalne zarządzanie dzięki teledziennemu, system MailRaport oraz automatyczne programy czyszczenia, a jego jakość potwierdza certyfikat TÜV SÜD. Fresco X880 to inwestycja w najwyższy standard kawy.



DOSTĘP DO TYCH TREŚCI MOGĄ MIEĆ WYŁĄCZNIE PRZEDSIĘBIORCY ZAJMUJĄCY SIĘ PRODUKCJĄ, OBROTEM HURTOWYM ORAZ HANDLEM NAPOJAMI ALKOHOLOWYMI.

USTAWA Z DNIA 26 PAŹDZIERNIKA 1982R. O WYCHOWANIU W TRZEŹWOŚCI I PRZECIWDZIAŁANIU ALKOHOLIZMOWI.

Nowy produkt Aviko nagrodzony Superior Taste Award

Portfolio ziemniaczanych gratinów Aviko powiększyło się o wyjątkowy produkt – Creamy Gratings One-for-all (opakowanie 6 x 1500 g). Nowe gratiny są odpowiednie dla osób na różnych dietach, m.in. bezglutenowej, bezlaktozowej, wegetariańskiej i wegańskiej. To wykwintny dodatek do dań, którego przygotowanie nie wymaga dużych nakładów czasu i pracy (ok. 25 minut w piekarniku lub piecu konwekcyjno-parowym) ani specjalistycznych umiejętności. Policzalność (100 g/szt.) ułatwia kalkulację food costu, a możliwość przygotowania wielu powtarzalnych porcji w tym samym czasie sprawia, że jest to doskonały produkt do cateringu i na wydarzenia, np. konferencje, wesela. Jakość i smak nowych Creamy Gratings One-for-all zostały wyróżnione nagrodą Superior Taste Award przez International Taste Institute w Brukseli.



Hammering – nowoczesna porcelana inspirowana rzemiosłem

Lubiana prezentuje kolekcję Hammering – wyjątkową porcelanę, której wzornictwo nawiązuje do jubilerskiej techniki młotkowania. Szerokie skrzydła talerzy zdobi faktura inspirowana ręcznym kształtowaniem metalu, nadając im intrygujący, nowoczesny charakter. Produkty są w pełni przystosowane do intensywnego użytkowania w branży HoReCa. Kolekcja Hammering łączy funkcjonalność z designerskim akcentem, stanowiąc doskonały wybór dla restauracji i hoteli. Goście zapamiętają nie tylko doskonałe dania, ale i wyjątkową oprawę, dzięki czemu chętnie do Ciebie wrócą. Linia Hammering składa się z talerza głębokiego 285 mm oraz talerzy płytkich w dwóch rozmiarach: 300 mm i 270 mm.



Nowość od firmy Komat – masterBLOCK



masterBLOCK to najnowsza linia produktowa firmy Komat, producenta wyposażenia dla profesjonalnych obiektów gastronomicznych. masterBLOCK zaprojektowany został w odpowiedzi na aktualne trendy i potrzeby rynku. Jest to produkt premium, który zadowoli zarówno funkcjonalnością, jak i estetyką wykonania. Wyspa wyposażona jest m.in. w moduły chłodnicze i grzewcze, płytę indukcyjną, płytę do smażenia, wok indukcyjny, warkni do makaronu, salamander i frytownicę. Konfiguracja urządzeń jest dowolna, a blat monolityczny, bez widocznych łączeń. Wnętrze korpusów wykonane jest w najwyższym standardzie „higiena”.

Włoska klasyka w bezalkoholowej odsłonie

Poznaj Amaro Lucano i Pallini Limonzero – innowacyjne, bezalkoholowe propozycje, które pozwalają cieszyć się wyjątkowym smakiem. Amaro Lucano to subtelny likier o delikatnym pomarańczowym kolorze z aromatami śródziemnomorskich ziół, takich jak mirt, rozmaryn i cytrusy, połączonymi z nutami rumianku. To idealny wybór dla miłośników głębi i elegancji, którzy chcą delektować się wyjątkowym smakiem bez alkoholu. Pallini Limonzero to orzeźwiający, cytrusowy napój, będący świetną alternatywą dla klasycznego Limoncello. To pełnia smaku bez alkoholu, odpowiednia na każdą okazję. Oba produkty to doskonałe rozwiązanie dla tych, którzy cenią sobie orzeźwienie i lekkość. Na ich bazie stworzysz wysmienite koktajle typu spritz, idealne na letnie wieczory.



Ramensky – rzemieślnicze japońskie makarony

Ramensky to warszawska manufaktura, która tworzy rzemieślnicze japońskie makarony: klasyczny udon oraz ramen, łącząca japońską tradycję z polskim akcentem. Sekret ramenu od Ramensky tkwi w połączeniu najwyższej jakości japońskich mąk (m.in. Nissin Seifun) z dodatkiem pradawnych polskich zbóż – psłaskurki i samopszy. Ofertę, obok ramenu w różnych grubościach (1 mm, 1,5 mm i 2 mm), uzupełnia wschodząca gwiazda kuchni azjatyckiej w Polsce – makaron biang biang oraz gotowe do formowania ciasta na pierożki gyoza i wonton. Dzięki technologii pakowania MAP produkty zachowują rzemieślniczą świeżość do czterech tygodni, można je także mrozić bez utraty jakości. Dla restauracji Ramensky tworzy indywidualne receptury (powyżej 500 porcji) oraz prowadzi profesjonalne szkolenia z przygotowania autentycznego ramenu. Więcej o Ramenskym na: www.ramensky.pl



Polski Związek Producentów Kukurydzy promuje talenty kulinarne

2 września 2025 r. rozpoczęła się Trzecia Edycja Konkursu „Kukurydziane Inspiracje”. Jego finał zaplanowany jest na 20 listopada br. w Instytucie Kulinarium Transgourmet w Piasecznie k. Warszawy. Konkurs wpisuje się w działania promujące spożycie kukurydzy, prowadzone od wielu lat przez Polski Związek Producentów Kukurydzy w ramach Funduszu Promocji Zboż i Przetworów Zbożowych. Celem tych działań jest zwiększenie konsumpcji kukurydzy i produktów pochodzących z jej przetwórstwa, mąki, grysu, kaszy, pop-cornu, a także kukurydzy cukrowej, jednego z ośmiu najpopularniejszych warzyw na świecie! Producentom kukurydzy szczególnie zależy na wyeksponowaniu wartości odżywczych i zdrowotnych kukurydzy, a także zwiększeniu atrakcyjności smakowych i wizualnych dań z kukurydzy.

Szczegóły na: www.kukurydziane-inspiracje.pl



Komory szokowego schładzania i zamrażania PORKKA

Komory szokowego schładzania i zamrażania PORKKA są ważnym elementem wyposażenia profesjonalnej kuchni restauracyjnej i cateringowej.

- Komory szokowe PORKKA posiadają:
- dotykowy i intuicyjny sterownik,
- fabryczne programy schładzania/zamrażania oraz możliwość układania własnych programów,
- możliwość wjazdu wózkami GN1/1 lub GN2/1,
- wykonane są w całości ze stali nierdzewnej ASI304.
- wielkości nominalne wsadu towaru od 30 do 200 kg,
- są wyposażone w wysokiej klasy agregaty zewnętrzne,
- możliwość doposażenia w system dezynfekcji światłem UV LED PORKKA BLUE, który niszczy bakterie, pleśń i drożdżaki,
- możliwość podłączenia urządzeń do systemu monitoringu.



Napoje Jarritos

Jarritos to renomowana marka z długoletnią tradycją na rynku Ameryki Północnej i Południowej. Swoją popularność zawdzięcza tradycyjnej recepturze, opartej na doskonałych proporcjach naturalnych soków owocowych i aromatów (w tym waniliowym), cukrze z trzciny cukrowej i krystalicznie czystej wodzie. Efektem tej starannej kompozycji jest delikatnie gazowany napój o wyjątkowym smaku, wyróżniający Jarritos spośród innych produktów i napojów, dostępnych w Polsce i UE. Smak napojów Jarritos bazuje na egzotycznych owocach, charakterystycznych dla krajów Ameryki Łacińskiej, np. Gujawa, Mango, Truskawka, Ananas, Limonka. W Polsce, marka Jarritos dbając o ekologię oferuje osiem smaków tego kultowego napoju wyłącznie w szklanych opakowaniach o pojemności 370 ml. Importerem i dystrybutorem w Polsce jest ARRIBA Sp. z o.o.

Plebiscyt GOŚCI FINE DINING WEEK 2025

Przy restauracyjnych stołach podczas FineDiningWeek spotkało się ponad 17 tysięcy osób. To rekord pod kątem frekwencji. Goście wyłonili zwycięzców w plebiscycie.

Festiwal Sztuki Restauracyjnej po raz kolejny pokazał, że fine dining może być bliższy i bardziej dostępny.

– Tegoroczna edycja FineDiningWeek była absolutnie wyjątkowa! Rekordowa frekwencja pokazała, że apetyt na kulinarne doświadczenia premium jest dziś większy niż kiedykolwiek. Cieszy nas, że z roku na rok przybywa gości otwartych na nowe smaki, doświadczenia i chętnych na to, aby stać się częścią naszej festiwalowej opowieści. To najlepszy dowód,

że fine dining staje się coraz bardziej dostępny i bliski szerszemu gronu entuzjastów sztuki na talerzu – mówi Paulina Piwko, współorganizatorka Festiwalu.

Goście oceniali pięć kluczowych aspektów doświadczenia restauracyjnego: przystawkę, danie główne, deser, obsługę oraz atmosferę. Wybrali też najlepsze debiuty i najpopularniejsze restauracje Festiwalu.

Zwycięzcą ogólnopolskiego Plebiscytu Gości został warszawski Opasły Tom, w którym

mistrzowskie menu stworzył Andrzej Hylewicz. Na drugim miejscu uplasowała się krakowska Folga prowadzona przez Nazara Danyliuka i Tomasza Słoninę, a podium zamknęła wrocławska Przysiań & Marina pod wodzą Karola Sankowskiego.

Pełne wyniki Plebiscytu w kategoriach ogólnopolskich oraz regionalnych dostępne na stronie www.week.pl. Gratulujemy!

Strefa POLAGRA HORECA BY PAWEŁ GRUBA – NOWE SERCE POLAGRY

Targi Polagra (24-26.09.2025 Poznań) od lat stanowią barometr zmian w sektorze HoReCa, a w 2025 roku puls branży zabije jeszcze mocniej dzięki nowej Strefie POLAGRA horeca by Paweł Gruba.

PAWEŁ GRUBA – CZŁOWIEK, KTÓRY PATRZY NA GASTRONOMIĘ Z WIELU STRON

Paweł Gruba to postać, której nie trzeba przedstawiać – strateg, doradca, menedżer Hell's Kitchen, autor GRUBYCH ROZMÓW na Youtube, prowadzący debaty i wydarzenia, a przy tym świetny obserwator trendów, który potrafi przełożyć teoretyczne zjawiska na praktyczne rozwiązania dla restauratorów i hotelarzy. Współpraca z Targami Polagra otwiera przed nim nowy rozdział – cała strefa horeca została zaprojektowana pod jego kuratelą.

SMAK, EMOCJE I RYWALIZACJA – DZIEŃ PIERWSZY

Pierwszy dzień strefy to kulinarne widowisko, które łączy gotowanie i energię współzawodnictwa. Blogerzy kulinarni stają naprzeciw szefom kuchni w pojedynkach, w których smak to tylko część sukcesu, równie ważna jest narracja, estetyka i umiejętność porwania publiczności. Goście decydują, kto wygrywa, a atmosfera przypomina sportowe emocje.

Widzowie mogą liczyć także na porcję inspiracji – spotkania i wykłady z praktykami udowodnią, że droga do sukcesu w branży nie zawsze prowadzi przez tradycyjną restaurację.

DRUGI DZIEŃ – MARKETING SMAKU I WPŁYWU

Gastronomia to dziś nie tylko smak, ale i umiejętność opowiedzenia historii. Drugi dzień strefy horeca poświęcony został influencerom i roli, jaką pełnią w kreowaniu wizerunku restauracji. Czy wystarczy jeden popularny post, aby pod lokalem ustawiła się kolejka? Jak przygotować się na taki „boom” i co zrobić, by nie zakończył się kulinarną katastrofą?

Debaty prowadzone przez Pawła Grubę odsłonią kulisy najbardziej spektakularnych sukcesów i wpadek marketingowych w gastronomii. W międzyczasie scena zamieni się w arenę kulinarnych pokazów, podczas których włoscy szefowie kuchni i Cristina Catese udowodnią, że gotowanie może być zarówno formą sztuki, jak i komunikacji.

TRZECI DZIEŃ – PRAKTYKA I WIEDZA DLA EKSPERTÓW

Ostatni dzień strefy horeca skierowany jest do tych, którzy gastronomię traktują jak biznes wymagający twardych decyzji. To tutaj będzie można dowiedzieć, jaka forma prawna najbardziej się opłaca, jak projektować wydarzenia, które zostają w pamięci gości, a także jak social media i fotografia kulinarna mogą realnie przełożyć się na pełną salę rezerwacji.

Punktem kulminacyjnym będzie debata o powrocie przewodnika Gault&Millau do Polski.

Czy to szansa, presja, a może rewolucja dla polskich restauracji?

Nie zabraknie też tematów, które rzadko przebijają się do szerokiej debaty, jak to, czy kobiety posiadają równe szanse w gastronomii, co mężczyźni, czy ich siła to atut, a może jednak muszą udowadniać więcej?

DLACZEGO WARTO?

Strefa POLAGRA horeca by Paweł Gruba to coś więcej niż cykl wykładów i pokazów. To intensywnie doświadczenie, które pozwala zanurzyć się w świat gastronomii – od pierwszego kliknięcia w social mediach po finalny lyk espresso w restauracji.

Targi Polagra to również idealne miejsce, by zobaczyć nowinki technologiczne, porównać oferty i znaleźć partnerów, którzy pomogą rozwijać biznes.

POLAGRA – OBOWIĄZKOWY PUNKT W KALENDARZU

Dzięki nowej strefie POLAGRA horeca by Paweł Gruba targi staną się jeszcze bardziej dynamiczne i inspirujące. To wydarzenie, które pobudzi zmysły, dostarczy praktycznej wiedzy i otworzy przed branżą nowe perspektywy. Każdy, kto jest związany z gastronomią, hotelarstwem czy cateringiem, powinien zapisać te daty w kalendarzu.

Pełny program Strefy POLAGRA horeca by Paweł Gruba oraz szczegóły targów dostępne są na stronie www.polagra.pl.

Bocuse d'Or: FINALIŚCI 2025

Już 6 listopada 2025 roku odbędzie się finał polskiej selekcji Bocuse d'Or Poland 2025. Przedstawiamy sylwetki kucharzy, którzy wezmą udział w konkursie.

W finałowej rozgrywce wystąpią kucharze wyłonieni przez Komitet Organizacyjny Bocuse d'Or Poland 2025.

Kamil Thuczek (Grand Hotel, Rzeszów) – szef kuchni restauracji Patio. Jest srebrnym (2021) i złotym (2023) finalistą polskiej selekcji Bocuse d'Or Poland oraz narodowym reprezentantem Bocuse d'Or Europe 2024 w Trondheim.

Mateusz Cheda (Hotel Binkowski Resort, Kielce) – kucharz z 13-letnim doświadczeniem w branży. Specjalizuje się w nowoczesnej kuchni polskiej z elementami azjatyckimi. Uczestnik i laureat

konkursów kulinarnych m.in. Nestle Culinary Cup, Mistrzostwa Polski w Dziczynie i Archimagirus.

Łukasz Marcinowski (Tres bien event food catering, Warszawa) – specjalizuje się w kuchni polskiej i staropolskiej. Sięga po wpływy azjatyckie.

Patryk Studziński (Puro Hotel Halicka, Kraków) – Junior Sous Chef restauracji Halicka Eatery&Bar w Puro Hotel Kraków Kazimierz. Doświadczenie zdobywał w krakowskich restauracjach i hotelach. Finalista Bocuse d'Or 2023.

Błażej Szczepański (Biłli Trus Sulęcyno) – zastępca szefa kuchni w restauracji Biłli Trus

w Leśnym Dworze w Sulęcynie. Występ w finale Bocuse d'Or traktuje zarówno jako okazję do rozwoju, jak i sprawdzian swoich umiejętności.

Tomasz Purol (White Marlin, Sopot) – szef kuchni restauracji White Marlin w Sopocie. Tryumfator Kulinarnego Pucharu Polski 2007. Zwycięzca V edycji programu Top Chef oraz juror konkursów kulinarnych.

Sześciu kucharzy, jeden zwycięzca. Kto nim zostanie? Przekonamy się już 6 listopada w Krakowie.

Plant-Powered PERSPECTIVES 2025 PRZED NAMI!

Konferencja odbędzie się 21 października 2025 roku w Centrum Kreatywności Targowa w Warszawie. Temat przewodni to rozwój kategorii żywności roślinnej.

Program Plant-Powered Perspectives skupi się na odpowiedzialności. Uczestnicy postarają się odpowiedzieć na pytanie, czy branża podejmuje dziś wystarczające działania na rzecz rosnących wyzwań społecznych i klimatycznych.

Jednym z głównych tematów konferencji będzie także rola sieci handlowych w łańcuchu spożywczym. Podczas tej sesji eksperci opowiedzą o pionierskich rozwiązaniach, które wprowadzają, aby aktywnie działać na rzecz zwiększania udziału roślinnych źródeł białka w sprzedaży.

Organizatorzy skupią się również na systemowych zmianach w obszarze żywności. Przedstawione zostaną rozwiązania wdrażane w przemyśle przetwórczym, gastronomii, żywieniu zbiorowym, a także na poziomie krajowych polityk. Uczestnicy będą mieli okazję zainspirować się przykładami z Danii i Holandii, gdzie z powodzeniem realizowane są kompleksowe strategie wspierające rozwój sektora roślinnego.

Głos zabiorą również przedstawiciele biznesu oraz samorządów, którzy już dziś

skutecznie wdrażają polityki roślinne i podzielić się swoim doświadczeniem oraz konkretnymi efektami podejmowanych działań.

W programie nie zabraknie również prezentacji nowych rozwiązań produktowych, pokazujących, jak różnorodne i kreatywne mogą być odpowiedzi rynku na wyzwania współczesnego systemu żywnościowego.

Zwieńczeniem wydarzenia będzie ogłoszenie wyników Plebiscytu RoślinnieJemy na Najlepszy Roślinny Produkt Roku.

NOWOŚĆ

KOLEKCJA

HAMMERING I WOOD

Naturalnie doskonała forma



LUBIANA



POLSKA GRUPA PORCELANOWA



PORKKA

KOMORY SZOKOWEGO SCHŁADZANIA I ZAMRAŻANIA



**Profesjonalne
urządzenia dla:**

- ◀ nowoczesnych kuchni
- ◀ firm cateringowych
- ◀ zakładów produkcji żywności

ICE Pro

**Wyłączny
przedstawiciel
PORKKA
w Polsce**

KONTAKT

Jarosław Laska

jarek@icepro.com.pl

tel. +48 530 681 970

