

Kulinarne podróże

data aktualizacji: 2019.05.06 autor: Anna Wójcik-Brzezińska



Kucharz ze Skierniewic karmi całą Polskę. „Płynie” gdy mówi o przełomowym momencie, gdy w 2008 r. przyszło mu wykarmić pół miliona ludzi w jednym czasie. Kolejne projekty szły już siłą rozpędu i finezji szefa kuchni.

Dlaczego gotuje?

Pytanie przyjmuje śmiechem. Gotowanie nie jest jego pierwszym zawodem, uczył się na mechanizatora rolnictwa i człowieka, który zajmował się będzie melioracją wodną. Nieco zażenowany w rozmowie z nami mówi o swoich pierwszych małych krokach w kuchni. Wzdraga się przed atrakcyjnymi historiami, w rodzaju – w wieku pięciu lat u babci upiekłem ciasto, wiedziałem, że to jest to, co chcę i potrafię robić.

Pytany o korzenie, rzeczowo odpowiada – moja styczność z gastronomią na dobre

zaczęła się w 1996 roku. Każdy kolejny sukces, zachęcał do wchodzenia w gastronomię dalej i tu Zbigniew Korzeniowski mówi o miłości do gotowania. „Płynię” gdy mówi o przełomowym momencie, gdy w 2008 r. przyszło mu wykarmić pół miliona ludzi w jednym czasie.

Jako pierwsza firma cateringowa w Polsce wyprodukował Woodstock. Wtedy trochę siwych włosów, jak mówią jego znajomi „Korzeniowi” na głowie przybyło. Później już poszło łatwo, karmił ludzi na topowych imprezach – Live Festival w Oświęcimiu czy Regee Festival, zapewniał catering podczas wizyty Madonny w Warszawie, współorganizował koncert Rolling Stonesów w Polsce .

Tak świętowaliśmy (patrz film) w tym roku 15 rocznicę wejścia Polski do Unii Europejskiej. 15 tysięcy porcji zup wydał gościom festiwalu Catering "W pół drogi". Na ponad 20-metrowym stole serwowano europejskie specjały: żurek staropolski, chłodnik litewski, zupę jota, gulasz węgierski, czeską zupę czosnkową.

Drużyna ze Zbyszkiem Korzeniowskim, gastronomem ze Skierniewic udowodniła, że kulinarne Oskary na pokładzie to nie dzieło przypadku. Na swoim koncie mają branżowe trofea.

Międzynarodowa Olimpiada Kulinarna w Erfurcie to jedno z najbardziej prestiżowych wydarzeń kulinarnych na świecie. Podobnie jak igrzyska olimpijskie organizowana jest co 4 lata. W 2016 roku kipa Zbigniewa Korzeniowskiego ze Skierniewic zauroczyła sędziów latającymi talerzami, na których podano: sandacza, ośmiornicę i fois gras oraz kryształową kulą, która została wypełniona ręcznie robionymi i dekorowanymi czekoladowymi pralinami.

Już sama obecność kucharza na tej imprezie jest ogromnym osiągnięciem. Drużyny przechodzą przez sito eliminacji. Precyzyjniej – przez ruszt. Najlepsi mogą walczyć o trofea.

Ekipa Korzenia stworzyła stół artystyczny. Dla niefachowca – chodzi o to, by przygotować potrawy tak, by w godzinę po ostygnięciu wciąż sprawiały wrażenie świeżo ściągniętych z ognia. Tu ekipy musiały się wykazać nie lada umiejętnościami i inwencją. Krócej, musiały tak wyżelować potrawy, by oko patrzącego nie zorientowało się, że danie nie paruje, a oglądający miał wrażenie, że potrawa właśnie wyjechała z pieca. Tyle konkursowej kuchni (na razie).

Każda z drużyn do dyspozycji miała taki sam mały stół, 3 metry na 3 metry. Tak ograniczono przestrzeń zaprezentowania bajecznych twórców kucharzy. Każda miała stworzyć deser i praliny (stąd konieczność obecności w zespole cukiernika). Ekipa składała się z fachowców z całego kraju. Filarem grupy był Grzegorz

Parczewski, dwukrotny mistrz świata, jeden z dwóch polskich kucharzy, którzy mają na swym koncie Oscara Kulinarnego.

Każda z potraw nie mogła być cięższa niż 20 gramów. Na przygotowanie prezentacji, od wejścia do hali wystawienniczej, drużyny miały dwie godziny. Po tym czasie one opuszczały swoje miejsca pracy, wchodziła komisja sędziowska. Pracowała 2 godziny. Akurat członkowie ekip mieli czas, po kilku nieprzespanych nocach, by położyć się, odświeżyć, przed ogłoszeniem wyników.

- My do swojego stołu zastosowaliśmy tzw. latające talerze. Nad stołem, dzięki wykorzystaniu elektromagnesów, zastawa dosłownie unosiła się. To robiło doskonałe wrażenie. Dodatkową atrakcją była kryształowa kula, wypełniona ręcznie robionymi pralinami - opowiada Zbyszek Korzeniowski.

Olimpiada w Erfurcie to nie konkurs kucharzy, to zmagania artystów kulinarnych. W konkursie nie chodzi o gotowanie, a artystyczne pokazanie kulinariów. To jeden wielki projekt. Skierniewicki stół to miesiące przygotowań i cztery noce prób, przed prezentacją. Ostatecznie zachwycili. Nad stołem unosiły się talerze, ten zakrywał daszek, pod nim znajdowało się drzewko bonsai.

- Udział w olimpiadzie to potężny, niewyobrażalny stres - przyznaje Zbigniew Korzeniowski.

Jego ekipa zamieszkała 45 km od Erfurtu. W hotelu wynajęła kuchnię. Wszystko, łącznie ze sztukami, sprzętem kuchennym, musieli zabrać ze sobą z Polski. Podczas prób walczyli, by dopracować temperaturę do wymogów, które będą panować w hali.

Jedzenie musiało wyglądać pięknie. Nikt nie wie, choć wielu próbowało podglądać jej prace, jak komisja sędziowska obraduje. Największe emocje to moment czekania na wyniki.

- Szliśmy po brąz. Skończyło się na czwartym miejscu. Wiem, że to prestiż, ale szkoda - komentuje Zbyszek Korzeniowski.

Znawcy żartują - patrzeć, jak pracują fachowcy - warto, słuchać - już niekoniecznie.

Na koniec można było spróbować, co przygotowali. Korzeniowski przyznaje: - Jestem ogromnym łasuchem, zjadłem wszystkie praliny, były... cudowne! (słowo, którego kucharz użył oryginalnie oddawało sens, choć brzmiało bardziej... młodzieżowo).

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/31903-kulinarne-podroze>