

Dobry kucharz musi być duży. Wyjątki potwierdzają regułę WIDEO

data aktualizacji: 2020.02.05 autor: Anna Wójcik-Brzezińska



(Dariusz Dzik)

Zbyszek Korzeniowski to ognisty temperament, ostry język i pieprzne poczucie humoru. Żartuje: - Całe moje życie kręci się wokół garów.

Larwa trutnia na plastrze miodu, czy szczeżuja na piasku z tatarakiem – podejmiesz wyzwanie? Niby abstrakcyjna propozycja, wydaje się jednak nie mniej obrzydliwa niż wiele polskich, tradycyjnych receptur. Najwyższa rekomendacja Zbyszka Korzeniowskiego to policzki świńskie. On przekonuje – nie najlepiej wyglądają, ale dobrze przygotowane to prawdziwie ekstatyczne doznanie kulinarne. Na mojej liście pozycji „nie do jedzenia” w absolutnej czołówce są ozory i kaczę języczki, u Korzenia to top lista smakowitości.

W rozmowie z mistrzem nie ryzykuję więc stwierdzenia, że nasza rodzima kuchnia oparta jest głównie o odpadki – sfermentowane żyto, odpadki mięsa, krew i podroby. On polską kuchnię kocha. O tym, co wywołuje u mnie ciarki, Korzeń opowiada z natchnieniem. Łapię się jednak na tym, że po dwudziestu minutach rozmowy zaczynam się ślinić, moje kubki smakowe gotowe są przyjąć

wyzwanie – ozór w galarecie. (Na szczęście wracam na ziemię po wyjściu ze spotkania z kucharzem). Przeczytałam o wytrawnym daniu, w którego sercu była ona – pularda, czyli kurza dziewczica. Wiem, że nie zaimponuję wiedzą Korzeniowi, kucharzowi ze Skierniewic, który w najbliższych dniach wśród elity gotujących z całego świata, wystartuje w prestiżowej olimpiadzie kulinarnej. Menu, które polska ekipa przedstawi jury wciąż owiane jest tajemnicą. Wiem, że będzie sandacz. Polacy nie zaryzykują gęsimi pipkami, pokuczajem czy kakorami – nie da się tego przetłumaczyć na żaden język. Podczas olimpiady wszystko ma znaczenie.

Rozmowę z Korzeniem, tak o Zbyszku Korzeniowskim mówią wszyscy, których mistrz kiedykolwiek karmił, zaczynam od pytania o smak bursztynu. Zupa o tym smaku to bowiem jedna z potraw, która cztery lata temu polskiej ekipie pozwoliła wejść do światowej czołówki.

– W tym roku jadę na olimpiadę ze Stowarzyszeniem Kucharzy Polskich, stworzyliśmy mocny team. Konkurencja jest bardzo duża – opowiada o wyjeździe.

Jeśli chodzi o zupę o smaku bursztynu, równie dobrze można ją nazwać „pachnącą morzem”.

Inwencja kucharzy jest nieograniczona. Jedzenie to cały rytuał, także otoczką mu towarzysząca musi mieć w sobie cudowny smak. Tu nic nie jest pozostawione przypadkowi, nic nie jest zwyczajne, pospolite.

– Zupa o smaku bursztynu jest zupą rybną. Nazwa ma być chwytliwa, powinna przyjąć się na świecie. Klient ma rozumieć, czego może się spodziewać zamawiając danie – mówi natchniony Korzeń.

W olimpiadzie startują kucharze z 50 krajów. Jury jest międzynarodowe. To, co pokażą na stołach mistrzowie kuchni wyznaczy trendy na najbliższe cztery lata. Nazwy dań muszą być przetłumaczalne i zrozumiałe.

Zbyszek Korzeniowski próbując zobrazować problem przywołuje anegdotę, która choć dziś zabawna catering kosztowała wiele.

– Dziewięć czy osiem lat temu złożyłem papiery o karmienie armii amerykańskiej w Polsce. A że moja firma nie miała tzw. certyfikatu bezpieczeństwa, stworzyliśmy spółkę z TOI TOI. Papiery popłynęły do Stanów, tamtejszy urzędnik posprawdzał – firma związana z kiblami chce nas karmić.

Odpadliśmy. Oprawa wszystkiego jest ważna. Nie można nazwać cateringu TOI TOI w pół drogi.

Skojarzenie, nawet w Polsce jest dość groteskowe, a na pewno nie zaostreza apetytu – żartuje.

Polska ekipa, która jedzie do Stuttgartu, to najlepsi z najlepszych. Szefowie kuchni w największych hotelach i restauracjach w kraju – z Gliwic, Gdańska, są kucharze z Białegostoku, Olsztyna, Bydgoszczy. Jest ambasador Skierniewic – Zbyszek Korzeniowski.

Olimpiada zaczyna się 14 lutego. Mają potężne zaplecze – kuchnia w tirze. Na tydzień przed wyjazdem odbyła się próba generalna, oficjalne wręczenie nominacji. Byliśmy tam z naszą ekipą. Zobaczcie:

W minionych latach samo menu przyprawiało o zawrót głowy – języki kaczki w suflecie ziemniaczanym. Jak komponować z tak abstrakcyjnych produktów to, co da się zjeść?

– Dziś kaczki języki w stu procentach płyną do Chin, Państwo Środka je kocha, wiele zachodu kosztowało nas zorganizowanie ich do naszych kuchni – opowiada Korzeń. – Wyjazd na olimpiadę to walka o coś więcej niż zwycięstwo w danej kategorii, tu zwycięstwo pozwala kreować gusty, trendy na najbliższe cztery lata. Ten produkt, który podamy musi zaczepić – dodaje.

Bycie szefem kuchni to nie zawód, to styl życia.

– Jak pracujesz w branży masz swoje przywary – choroby zawodowe. Gdy idziesz do restauracji, najpierw sprawdzisz skąd są sztucce, na jakiej porcelanie podano, potem rozgrzebiesz danie na talerzu, zrobisz zdjęcie. Po powrocie zaczynasz to gotować u siebie. Kucharz jest fatalnym, nie najmiłym w obyciu klientem – zbytkuje sam z siebie Zbyszek Korzeniowski. – Jeśli ktoś pracuje w gastronomii to zwraca uwagę na szczegóły. Odwiedza restaurację, sprawdza, próbuje jedzenia –

opowiada.

Kucharze to grupa artystów podglądaczy prowadzących nocny tryb życia. W dzień próbują, w nocy gotują. Kochają jedzenie, bo w życiu nie ma nic przyjemniejszego. A nadwaga? Dobry kucharz musi być gruby. Wyjątki tylko potwierdzają regułę.

Culinary Team of Poland na IKA 2020 w Stuttgarcie!

W dniach 14-19 lutego 2020, odbędzie się jedno z najbardziej prestiżowych wydarzeń kulinarnych na świecie – Międzynarodowa Olimpiada Kulinarna (Internationale Kochkunst Ausstellung). Konkurs ten kreuje i wyznacza nowe trendy i techniki kulinarne na następne lata. Nagrodami są prestiż w środowisku, a przede wszystkim złote, srebrne i brązowe medale.

ICA odbywa się co cztery lata i uczestniczą w niej zespoły z kilkudziesięciu krajów z całego świata, czyli kilkaset ekip kucharsko-cukierniczych, w tym także Culinary Team of Poland. W ubiegłych latach Culinary Team of Poland przygotowywała dania wg. starych polskich receptur, wśród których znalazły się m.in. języki kaczki w suflecie ziemniaczanym, konfitowany łosoś w maśle z czosnkiem niedźwiedzim, pasztet z polskich grzybów leśnych zapiekanych w otrzewnej, polski śledź nadziewany bałtyckim łososiem i algami, czy też rybna zupa o smaku bursztynu.

Tak jak w latach poprzednich, zawodnicy będą musieli wykazać się sporymi umiejętnościami. Spróbują swoich sił w czterech kategoriach. Wśród konkurencji znajdzie się: dzieło cukiernicze, przekąski, potrawa wegetariańska, a także przygotowanie dania obiadowego dla 110 osób, którego koszt nie może wynieść więcej niż 12 euro. Nic więc dziwnego, że przygotowanie się do mistrzostw wymaga wiele czasu i wysiłku.

Źródło:

<https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/34558-dobry-kucharz-musi-byc-duzy-wyjatki-potwierdzaja-regule-wideo>