

# Szef Kuchni

MAGAZYN BRANŻY GASTRONOMICZNEJ

## W kuchni potrzeba pasji

ROZMOWA Z PRZEMYSŁAWEM SIERADZKIM

SIERPIEŃ 2024 NR 92 | ISSN 2543-568X

KUCHNIA ZERO WASTE

RYNEK DYSTRYBUTORÓW... CZ.2

TŁUSZCZE

MB Motors Van ProCenter Janki  
al. Krakowska 5B, 05-090 Janki k. Warszawy  
+48 22 319 50 00



Mercedes-Benz  
MB Motors

MB Motors Poznań  
ul. Krzywoustego 71, 61-144 Poznań,  
+48 61 668 6300

info@mbmotors.mercedes-benz.pl



# Zachowaj świeżość lata z elektrycznymi chłodniami od Mercedes-Benz MB Motors!

Odkryj nowoczesne rozwiązania dla Twojego biznesu

eCitan

już od **499 zł netto** / m-c

eSprinter

już od **1199 zł netto** / m-c

eVito

już od **999 zł netto** / m-c

Skorzystaj z specjalnej oferty finansowania Lease&Drive - idealnej dla przedsiębiorców i klientów indywidualnych!

\*Wszystkie modele dostępne są również w wersjach spalinowych, także w atrakcyjnych ofertach finansowych.

Produkt finansowy Mercedes-Benz Leasing Polska Sp. z o.o. przeznaczony dla przedsiębiorców, dostępny dla samochodów wyprodukowanych w 2024 roku. Prezentowana opłata miesięczna netto dla modelu eCitan Furgon / eVito Furgon / eSprinter Furgon w cenie katalogowej odpowiednio: 201 890 PLN netto / 266 490 PLN netto / 293 087 PLN zł netto uzyskiwana jest przy następujących parametrach kalkulacji: okres umowy: 25 miesięcy, wpłata wstępna: 10% ceny pojazdu, średnioroczny przebieg: 20 000 km (nie mniejszy jednak niż wynikający z umowy dotacji) zawartej w ramach programu „Mój elektryk”, stała stopa oprocentowania, z założeń udzielenia Klientowi dotacji z programu „Mój elektryk” w kwocie 70 000 zł dla modelu eSprinter i eVito oraz 60 567 zł netto przy eCitan i przy założeniu możliwości odliczenia 100% podatku VAT przez Klienta. Na koniec umowy - zwrot pojazdu do dealera lub wykup przez Klienta za kwotę wartości końcowej, która jest uzależniona w szczególności od specyfikacji pojazdu, wybranego wyposażenia dodatkowego, okresu trwania umowy oraz wybranej opcji przebiegu pojazdu. Powyższe wyliczenie jest przykładowe i nie stanowi oferty w rozumieniu Kodeksu Cywilnego. Zawarcie umowy oraz jej warunki uzależnione są od wyniku oceny przez Mercedes-Benz Leasing Polska Sp. z o.o., sytuacji finansowej Klienta oraz jego zdolności do zaciągania i regulowania zobowiązań, a także od udzielenia Klientowi przez Bank Ochrony Środowiska S.A. dotacji w ramach programu „Mój elektryk”. Możliwy szybki odbiór pojazdu, bez konieczności oczekiwania na uruchomienie dotacji „Mój elektryk”. Czas obowiązywania promocji zależy od dostępności ograniczonej liczby egzemplarzy pojazdów w konkretnej specyfikacji, co może zostać zweryfikowane w bezpośrednim kontakcie z MB Motors Autoryzowanym Dealerem Mercedes-Benz.

NA DOBRY POCZĄTEK...

**W** gastronomii, podobnie jak na arenach sportowych podczas igrzysk olimpijskich, każdy dzień to nowe wyzwanie i okazja do wykazania się nie tylko umiejętnościami, ale także strategią oraz dyscypliną. Zarówno w branży gastronomicznej, jak i w sporcie, kluczowe jest utrzymanie równowagi. Harmonia powinna panować w kuchni oraz w sali restauracyjnej.

Goście lokali gastronomicznych, niczym kibice na stadionach olimpijskich, są nieodłączną częścią widowiska. Niestety nie brakuje sytuacji, kiedy niektórzy zachowują się, jakby zapomnieli, że nie są jedynymi uczestnikami tego kulinarnego spektaklu.

Kulinarne szaleństwo i atmosfera wakacyjnego luzu sprzyjają spędzaniu czasu w ogródkach restauracyjnych. Głośne rozmowy, hałas i brak szacunku wobec innych gości stają się przeszkodą w grze o wspólne budowanie wizerunku.

Jak radzić sobie z niedozwolonymi zagrywkami tych, którzy łamią zasady restauracyjnego fair play? Pierwszym krokiem może być przeszkolenie zespołu, by potrafił interweniować z wyczuciem i stanowczością. Drugi krok to opracowanie przyjaznego, ale jasnego, kodeksu zachowania dla gości. Warto mieć w gotowości sędziów – menedżerów i kelnerów, którzy będą przypominać o zasadach gry, a w razie potrzeby dadzą żółtą kartkę.

Odpowiednie podejście to gwarancja sukcesu. Przekonał się o tym bohater sierpniowego wydania – Przemysław Sieradzki, szef kuchni restauracji Giewont w Kościelisku. Jego sukces to dowód na to, że upór w dążeniu do realizacji marzeń pozwala na osiągnięcie każdego celu.

Drodzy Czytelnicy, nie zapominajmy, że naszym zadaniem jest nie tylko serwowanie wymyślnych potraw, ale i zapewnienie, by każdy gość czuł się komfortowo i mógł w pełni delektować się chwilą. Wierzę, że dzięki współpracy i wytrwałości osiągniemy kulinarne złoto.

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

**REDAKTORZY:**  
JOANNA DZIEDZIC, EWA MRÓZ,  
TOMASZ ZIĘTKIEWICZ

**WSPÓLPRACA:**  
MIROSLAW CIOLAK, DAVID GABORIAUD,  
MARTA KOSECKA, MARCIN KUREK,  
ŁUKASZ NOWAK, BOGUMIL PRZYBYŁAK,

KRZYSZTOF RATHNAU, MATEUSZ SULIGA,  
JAROSŁAW USCINSKI

**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:**  
JÓWITA KOSTRZEWA

**STUDIO GRAFICZNE:**  
FEST STUDIO  
ŁUKASZ PAWLUCZUK

**DRUK:**  
TECHGRAF

**ZDJĘCIA:**  
DEPOSITPHOTOS.COM,  
ARCHIWUM WŁASNE

**ZDJĘCIA NA OKŁADCE:**  
MATEUSZ TORBUS

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

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

BEZPŁATNY MIESIĘCZNIK DLA  
BRANŻY GASTRONOMICZNEJ



NAKLAD:  
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 PRZEPLYWU TAKICH DANYCH ORAZ UCHYLENIA DYREKTYWY 95/46/WE. W ZWIĄZKU Z TYM CHCIELBYŚMY POINFORMOWAĆ ZE JAKO BM MEDIA WYDAWNICTWO BRANŻOWE Z SIEDZIBĄ PL. ANDERSA 7, 61-894 POZNAŃ, JESTEŚMY ADMINISTRATORAMI PAŃSTWA DANYCH. SZCZEGÓLNE INFORMACJE ZNAJDUJĄ PAŃSTWO NA STRONIE WWW.SZEK-KUCHNI.COM.PL



14



28



36



6

## STREFA SZEFA

- 11** Wszystko wokół pszczoły – przepis
- 12** Jem, ale nie powiem – felieton Mateusza Suligi
- 14** Tłuszcze – bogactwo smaku i aromatu
- 18** Kuchnia zero waste – szacunek do produktu i ekonomia

## STREFA MENEDŻERA

- 20** Analiza rynku dystrybutorów i hurtowni – część II
- 26** Nieletni a sprzedaż alkoholi bezalkoholowych

**28** Piece konwekcyjno-parowe – technologia, która przynosi zysk

**31** Tajskie kulki z dorsza i lososia w panko na różanym ogórku z białym sosem rybnym – przepis

**32** Profesjonalny bufet – funkcjonalność i przemyślany design

## STREFA SMAKU

- 34** Kuchnia francuska – sztuka kulinarnej celebracji
- 36** Dipy i sosy – dopełnienie smaku oraz jakości
- 39** Olej rzepakowy w praktyce gastronomicznej: innowacyjne zastosowania w codziennej kuchni

**40** Pólka alkoholi – jaką zbudować?

**42** Przetwory – smak lata na później

**45** Nowości

## WYDARZENIA

- 48** Mięśne Specjały Polskiej Kuchni – wyniki
- 49** Cezary Nowak Barmanem Roku World Class Poland 2024/ POLAGRA 2024 – dynamiczny biznes i smak
- 50** XI Konkurs Polskich Win za nami!/ Grzybobranie dla Gastronomii tuż, tuż

## TEMAT NUMERU

**6** W kuchni potrzeba pasji – rozmowa z Przemysławem Sieradzkim, szefem kuchni restauracji Giewont w Kościelisku

# W kuchni

## POTRZEBA PASJI

**Mimo młodego wieku, nie brakuje mu doświadczenia i konsekwencji w działaniu. O pierwszej gwiazdce Michelin na Podhalu, dążeniu do celu i podhalańskiej tradycji kulinarnej, łączącej produkty regionalne z najnowszymi trendami, rozmawiamy z Przemysławem Sieradzkim, szefem kuchni restauracji Giewont w Kościelisku.**

**Jesteś szefem kuchni pierwszej gwiazdkowej restauracji na Podhalu. Jak zareagowałeś, gdy dowiedziałeś się o gwiazdce Michelin dla Giewontu?**

To była ogromna radość. Spełniło się moje marzenie, a jednocześnie kamień spadł mi z serca, że już nie musimy zastanawiać się przez kolejny rok, czy to, co robimy, zasługuje na wyróżnienie. Poczulem ulgę. Skończyła się pogoń za gwiazdką, a przyszedł czas na dbałość o jej utrzymanie.

**Czym jest dla Ciebie to wyróżnienie?**

Ta gwiazdka ma dla mnie przede wszystkim znaczenie osobiste – obiecałem, że zdobędę ją dla mojej mamy, która zachorowała. Miał to być nasz wspólny motor napędowy.

To również docenienie pracy, zaangażowania i wielu wyrzeczeń, w tym mówienia „nie”, gdy chciało się powiedzieć „tak”. Giewont jest otwarty od środy do niedzieli, a ze względu na to, że wybrałem zawód, który polega na pracy w weekendy, to trzeba wybierać między spędzeniem czasu z rodziną i przyjaciółmi a własnym rozwojem

i dążeniem do realizacji marzenia. Tak jak piłkarze muszą pójść na trening, czy im się to podoba czy nie, tak my, kucharze, jeśli chcemy coś osiągnąć, też mamy ustalony tryb pracy. Zazwyczaj wymaga

on poświęceń, jednak moim celem nigdy nie była sława, chwała czy wielkie pieniądze, tylko chęć sprawienia komuś radości bez względu na to, ile pracy i wyrzeczeń za tym stoi.

**To sukces okupiony poświęceniem, o którym za wiele się nie mówi.**

W moim przypadku to prawie dziesięć lat pracy. Siedem lat temu stwierdziłem, że chciałbym pracować w restauracji z gwiazdką. Niekoniecznie w roli szefa, ale choćby jako członek zespołu, który tworzy to miejsce. Nie przypuszczałem wtedy, że będzie to gwiazdka przyznana pod moim nazwiskiem.

Na szczęście mam wyrozumiałą rodzinę i przyjaciół, którzy są dla mnie wsparciem. Bez nich trudno byłoby osiągnąć jakikolwiek sukces. Niestety praca i wyrzeczenia z nią związane zweryfikowały moją relację z dziewczyną. Rozstaliśmy się, gdy zdałem sobie sprawę, że muszę wybierać między nią a realizacją marzeń i dalszym rozwojem. Od kilku lat, krok po kroku, staram się doskonalić – czytać książki, odwiedzać restauracje, rozmawiać z szefami kuchni. Przyjęło się myślenie, że szefowie kuchni, aby otrzymać gwiazdkę, muszą odbyć staż w gwiazdkowej restauracji. Na przekór założyłem, że będę pierwszym kucharzem w Polsce, który zdobędzie gwiazdkę bez tego (śmiech). Zawzięłem się i to się opłaciło!

**W jaki sposób informacja o gwiazdce wpłynęła na Twój zespół?**

Bardzo pozytywnie. Prawdę mówiąc, myśleliśmy, że ze względu na lokalizację w Kościelisku raczej nie mamy co liczyć na gwiazdkę, mimo że rok wcześniej dostaliśmy wyróżnienie, co już było ogromnym osiągnięciem. Myśleliśmy, że na tym się skończy, choć każdy z nas czuł niedosyt. To tak jak w przypadku zespołu z Ekstraklasy, który docierając do finału Ligi Mistrzów, zdaje sobie sprawę, że prawdopodobnie jest skazany na przegraną, a mimo to cały czas ma nadzieję, że piłka wpadnie do bramki i uda się wygrać mecz. Oczywiście Giewont nie dostał gwiazdki przypadkiem, ale nie była to łatwa rozgrywka.

**Jak wyglądała Twoja przygoda z gastronomią przed Giewontem?**

Poznawałem różne kuchnie, ale były to przeważnie lokale, gdzie po prostu zarabia

**Moim celem nigdy nie była sława, chwała czy wielkie pieniądze, tylko chęć sprawienia komuś radości bez względu na to, ile pracy i wyrzeczeń za tym stoi**



się pieniądze, a nie gotuje w prestiżowych miejscach. Najpierw był Stefan Batory, później pracowałem na cukierni w Hotelu Pod Różą w Krakowie, a stamtąd przeszedłem do restauracji Aperitif. Zrozumiałem wtedy, że chciałbym gotować na wysokim poziomie, dlatego szukałem restauracji, która pozwoliłaby mi na dalszy rozwój. Świadomy kierunek mojej działalności rozpoczął się w krakowskim Industrialu, gdzie poznałem szefów kuchni, którzy wpłynęli na mój sposób postrzegania gotowania.

### W Twoim menu widać wyraźny wpływ kuchni francuskiej i podhalańskiej. Jak udało się to osiągnąć?

Udało mi się wypracować własny styl. Dzięki temu nie podążam ścieżką wytyczoną przez kogoś innego, tylko mogę zaznaczyć swój wpływ na gastronomię poprzez kreowanie czegoś innego. W Giewoncie przenikają się trzy rodzaje kuchni: podhalańska,

górska oraz francuska. To swoisty Trójkąt Bermudzki (śmiech). Założeniem jest kreowanie dań w taki sposób, aby zawsze uwzględnić jego dwa wierzchołki. Kombinacji jest naprawdę wiele, począwszy m.in. od kuchni podhalańsko-francuskiej, górsko-francuskiej czy podhalańsko-górskiej, gdzie górska oznacza nawiązanie do tradycji kulinarnych europejskich regionów górskich. Polega to na łączeniu produktów w taki sposób, aby nawiązując do kuchni zagranicznej, zachować smaki regionu i nadać im podhalańskiego serca. W ten sposób mamy w karcie zarówno podhalańskie moskole, jak i francuskie foie gras.

### Można powiedzieć, że w ten sposób Giewont pielęgnuje lokalną tradycję kulinarną, wynosząc ją na wyższy poziom. Jaki wpływ na funkcjonowanie restauracji ma lokalizacja?

Zgadza się! Praktycznie od samego początku wizja restauracji opierała się na połączeniu Podhala z Francją. Do tego mamy widok na górę stanowiącą symbol regionu, dlatego szkoda byłoby z tego nie skorzystać. Giewont ma wyjątkowe znaczenie także dla wszystkich mieszkańców tej okolicy.

Jednak nie zapominajmy, że Podhale to region, który często rządzi się swoimi prawami. Bardzo duże znaczenie, w kontekście prowadzenia restauracji, ma pogoda, która nieraz potrafi nas zaskoczyć. Widać to wiosną i jesienią, szczególnie podczas okresów przejściowych. W ostatnich latach, gdy w innych częściach Polski trwał słoneczny, ciepły kwiecień, tutaj padał deszcz lub śnieg, do tego istnieje także ryzyko wystąpienia burzy. Podobnie w przypadku przełomu jesieni i zimy – kiedy w innych częściach kraju dopiero zaczyna się okres przejściowy, u nas już mogą wystąpić przymrozki i pierwsze opady śniegu. To pogoda, która może odstraszyć nawet stałych bywalców. Na szczęście w gronie naszych gości nie brakuje ludzi z okolic. Jestem dumny z tego, że, będąc ceprami, a dokładniej krakusami, udało nam się stworzyć miejsce, z którym identyfikują się nawet rodowici zakopiańczycy.

### Jakie są Twoje ulubione produkty? Jak wykorzystujesz je w kuchni?

Jeśli chodzi o produkty regionalne, to uwielbiam oscypek. Świetnym produktem jest też kozie lub owcze mleko. Ponadto lubię wykorzystywać w kuchni jagnięcinę.



zdj. Mateusz Torbus

Choć w tym momencie mamy w Giewoncie mięso, które pochodzi z Francji, mam nadzieję, że kiedyś uda nam się znaleźć fachowca, który byłby w stanie zająć się hodowlą i wyhodować perfekcyjną podhalańską rasę. Poza tym nie wyobrażam sobie kuchni bez masła i serów. To produkty tak kluczowe, że czasami muszę sam siebie upominać, aby z nimi nie przesadzić (śmiech). Korzystam też z dobrodziejstw lasu oraz gospodarstwa, które od lat prowadzę wspólnie z tatą.

### Co sądzisz na temat kulinarnych eksperymentów?

Prywatnie bardzo lubię eksperymentować, jednak nie zawsze jest to uzasadnione. Trzeba pamiętać, że w Giewoncie gotuję przede wszystkim dla naszych gości, dlatego wszystko musi być przemyślane, zrozumiałe i smaczne. Tym sposobem w menu znalazł się mielony z francuskiej połówki. Ukłonem w stronę gości jest również menu wegańskie. Szczerze mówiąc, gotowanie z myślą o sprawieniu radości gościom daje mi więcej satysfakcji niż techniki, które wykorzystuję.

Oczywiście, jeśli do restauracji przyjdą miłośnicy mocnych, wyraźnych, często mniej oczywistych, smaków, to z chęcią postaram się przygotować dla nich takie dania, aby spełnić te oczekiwania. Z kolei jeśli Giewont po raz trzydziesty czwarty odwiedzą goście, którzy mają ochotę na mielonego, to postaram się tak go przygotować, aby zechcieli wrócić i ponownie go zamówić.

### Budowanie relacji z gośćmi to dziś podstawa sukcesu w branży gastronomicznej?

Wyjście naprzeciw gościom to idea, na której opiera się Giewont. Chcemy gościć, zapewniając niezapomniane doświadczenia kulinarne. Goście mogą poczuć się u nas jak w domu. Sprzyja temu wygląd restauracji, która pod względem architektonicznym przypomina nieco dom, i właśnie o to chodzi. Zadowolenie gości to dla nas najważniejszy wyznacznik sukcesu. Czuję satysfakcję, gdy po degustacji wychodzą szczęśliwi i zapowiadają ponowne odwiedzinę. Ten typ gościnności to obecnie także jeden z trendów. To mój motor napędowy i motywacja do działania niemal od samego początku.

### Jakie jeszcze kulinarne trendy zastępują Twoim zdaniem na uwagę?

Trendy są wyznacznikiem kierunku, w którym podąża branża, dlatego bez tego ani rusz. Staram się odwiedzać restauracje, przeglądać media społecznościowe, aby



zdj. Mateusz Torbus



być skoncentrowanym na tym, co dzieje się w branży. Social media pomagają być na bieżąco. Będąc w Giewoncie, nie mam czasu, aby przejść się po Starym Kleparzu i samodzielnie sprawdzać, jakie produkty są już dostępne. Wystarczy, że zerknę na Instagram i już wiem, jakie produkty sezonowe zaczęły się pojawiać i co będzie dostępne u nas w niedalekiej przyszłości.

Obecnie śledzę zwłaszcza szefów kuchni i trendy związane z menu à la carte i degustacją. Tendencją, którą można w tym zakresie dostrzec, jest dążenie do tego, aby danie, które serwujemy gościom, przypominało produkty, na których bazie powstało, to znaczy, że jeśli podajemy jagnięcinę, to bez problemu jesteśmy w stanie zidentyfikować na talerzu kawałek mięsa jagnięcego. Podobnie, jeśli chodzi o dodatki – nie dość, że powinny być najwyższej jakości, to

najlepiej, jeśli będą mało przetworzone. Można to pokazać na przykładzie szparagów, które warto podać tak, aby gość od razu wiedział, co zamówił. Wystarczy jakościowy produkt i dobór odpowiedniej

techniki do jego przygotowania. Kierunkiem, w którym idą obecnie restauracje serwujące menu degustacyjne, jest przygotowywanie dań złożonych z dwóch lub trzech produktów podstawowych, z których powinniśmy wyciągnąć to, co najlepsze. Oznacza to, że blendowanie wspomnianych szparagów po to, aby z takiego purée ułożyć formę szparaga, odpada. Wystarczy perfekcyjnie ugotowane warzywa i kilka dodatków, które je wyróżnią, tak jak u nas jest fermentowany czarny czosnek i trufla, które doskonale podbijają ich smak. Ważne, aby

dodatki nie przyćmiły bazowego produktu. To sposób na uniknięcie przekombinowania w daniu. To trend, którym podążamy w Giewoncie, stawiając na wykorzystanie produktu najwyższej jakości w jak najmniej przetworzonej odsłonie.

Biorąc pod uwagę trendy, warto pamiętać, że jest ich tyle, że nie jesteśmy w stanie podążać za wszystkimi. Przychodzi czas, gdy trzeba wybrać, a nie bezmyślnie łapać się wszystkiego po trochu. Po prostu lepiej podążać za jednym i doskonalić się w nim. To przepis na sukces.

**To rozsądne podejście. Jakie jeszcze wskazówki dałbyś początkującym kucharzom, będąc młodym, ale doświadczonym szefem kuchni?**

Myszę, że na samym początku trzeba zadać sobie pytanie, czy to naprawdę to, co chcę robić. Gdy odpowiedź będzie twierdząca, warto zadać drugie pytanie – ile jestem w stanie temu poświęcić. W kuchni potrzeba pasji. To niezbędny element, aby się w niej odnaleźć. Potrzeba też konsekwencji w działaniu i wytrzymałości. Jeśli te warunki zostaną spełnione, to można w tym zawdzie wiele osiągnąć, czerpiąc ogromną satysfakcję.

**PRZEMYSŁAW SIERADZKI**  
szef kuchni restauracji Giewont  
w Kościelisku

autor: Przemysław Sieradzki

# Wszystko WOKÓŁ PSZCZOŁY



## Składniki:

### Piana jogurt-pierzga:

- 250 g jogurtu owczego
- 250 g śmietany 30 proc.
- 6 g pierzgi
- 30 g cukru
- 2 listki żelatyny

### Lody propolis:

- 0,5 l mleka
- 1,5 l śmietany 36 proc.
- 100 g propolisu
- worek vac
- 2 l bazy propolis
- 500 g cukru
- 600 g żółtek
- 100 g glukozy

### Galaretka miód pitny:

- 500 g miodu pitnego dwójniaka
- 17 g żelatyny w listkach

### Chips plaster miodu:

- 50 g mąki pszennej typ 500
- 50 g masła
- 1 jajko
- 20 g cukru kryształ

### Sos miód:

- 250 g miodu gryczanego
- 125 g syropu cukrowego 1:1
- listek żelatyny
- 80 g soku z cytryny

### Sposób przygotowania:

#### Piana jogurt-pierzga:

1. Żelatynę namoczyć. Resztę składników zagotować, połączyć z żelatyną i zblendować.
2. Po ostygnięciu przelać do syfonu.



#### Lody propolis:

1. Mleko, śmietanę i propolis przelać do worka vac i gotować w 55°C przez osiem godzin. Przygotowaną bazę przecedzić przez pieluchę.
2. Pozostałe składniki podgrzać do 82°C. Dodać bazę i zamrozić.

#### Galaretka miód pitny:

1. Miód pitny zagotować, dodać namoczoną żelatynę i gotową masę wlać do foremki.

#### Chips plaster miodu:

1. Masło rozpuścić, następnie zblendować pozostałe składniki.
2. Piec w temperaturze 170°C przez 3 minuty.

#### Sos miód:

1. Syrop i cytrynę zagotować, następnie dodać żelatynę.
2. Gdy baza osiągnie temperaturę 40°C, dodać miód.
3. Przygotować wykończenie z jogurtu owczego i mleczka pszczelego. Udekorować smagliczką.

**B**iorąc pod uwagę trendy, warto pamiętać, że jest ich tyle, że nie jesteśmy w stanie podążać za wszystkimi. Przychodzi czas, gdy trzeba wybrać, a nie bezmyślnie łapać się wszystkiego po trochu

# Jem, ALE NIE POWIEM

**W XVII wieku za zdradzenie niektórych receptur można było zostać wykluczonym z cechu kuchmistrzów. W XX wieku Paul Bocuse wzbudził powszechne oburzenie w środowisku gastronomicznym, gdy stworzył otwartą kuchnię, pokazując publicznie tajniki pracy znanych restauracji. Dziś możemy poznawać przepisy znanych szefów kuchni i podglądać ich pracę, nie ruszając się z domu. Czy potrafimy to wykorzystać?**

## „PORTFELOWA RECEPTURA”

Na przełomie wieków, kiedy większość szefów z mojego pokolenia stawiała swoje pierwsze kroki, o wiedzę było ciężko. Na poznanie technik i receptur trzeba było zasłużyć. Nie spodobałeś się szefowi, nie mogłeś marzyć o dopuszczeniu do poważnych zadań. Kucharze spisywali przepisy na skrawkach papieru i trzymali ukryte w portfelach, żeby nikt nie zobaczył. Bali się, że młodzi, poznawszy ich treść i nauczywszy się technik, „wygryzą” ich z pracy. Prowadzący zmianę odwracał się do mnie plecami, żebym nie widział, co ma na desce do krojenia, a na pytania reagował agresją lub złośliwymi zadaniami. Trzeba było się mocno postarać, by dostąpić zaszczytu pracy „ze starymi”. Dziś nie ma takich problemów, receptury są ogólnodostępne, wybór kucharskich książek jest ogromny, a szefowie chętnie dzielą się wiedzą. To już pisałem, ale z tamtych czasów zostało w nas coś jeszcze, czego nie udało się wypłenić dzięki swobodnemu dostępowi do informacji.

## NARODOWY „CHARAKTEREK”

Nie mam zamiaru nadawać pejoratywnych cech całemu naszemu środowisku, skarżyć się na „polskość”, ani tym podobne rzeczy. Uczciwie należy jednak przyznać, że w wielu z nas jest jeszcze „charakterek”, który wywodzi się z kompleksów, zazdrości, niepewności oraz nade wszystko ze strachu przed krytyką. Skutkiem tego jest prewencyjna krytyka innych, dyskredytowanie ich pracy, umniejszanie osiągnięciom. Okopani na swoich pozycjach, tacy ludzie nie chcą poznawać nowego, nie chcą się uczyć ani rozwijać. Wystarczy, że głośno lub cicho wbijają kolejne szpilki swoim kolegom po fachu, a życie staje się trochę bardziej znośne. Taki problem dotyczy wciąż sporej grupy, ale na szczęście stanowiącej już mniejszość. Mam nadzieję, że wkrótce będzie to już margines i nastanie...

## ...ZAWODOWE ZJEDNOCZENIE

W wielu miejscach Polski można zaobserwować trend, w którym szefowie kuchni łączą siły. Nie tylko wspólnymi kolacjami. Organizuje się targi, szkolenia, prelekcje, w końcu mniej formalne spotkania integrujące środowisko przy kawie czy piwie. Każda z takich aktywności jest nam szalenie

potrzebna. Należy opuścić okopy i usiąść do wspólnego stołu. Dla mnie rozmowa z innym szefem kuchni jest zawsze bardzo inspirująca. Chcę poznać jego zdanie, techniki i triki. Za każdym razem uczę się od swoich kolegów po fachu czegoś nowego i wyciągam wnioski. Inspiruję się pracą innych i mam nadzieję, że sam kogoś mogę zainspirować.

Bez wspólnoty i wymiany doświadczeń będziemy tylko zgryźliwymi malkontentami. Razem wynieśmy polską gastronomię na wyższy poziom. Ta zasada, sprawdzona i uskuteczniata na co dzień, sprawdza się w wielu krajach i buduje środowiska zdolne do przeprowadzania zmian na skalę całego kraju. Zjednoczeni szefowie kuchni wywierają wpływ na dostawców, którzy z kolei oddziałują na producentów i rolników. Efektem wspólnej pracy może być między innymi zmiana konsumpcyjnych przyzwyczajeń, zdrowsze żywienie dzieci i podniesienie jakości produktów spożywczych czy rolnych. To zaczyna się od szefów kuchni i ich podejścia do gotowania. Wyobraźnia podpowiada mi tutaj lawinę, którą uruchamia wielu szefów, robiąc bardzo niewiele, a doprowadzając do kulinarnej rewolucji. Miło to sobie wyobrazić.

## JAK U MAMY

W naszym kraju coraz więcej ludzi jada poza domem lub zamawia jedzenie. Niezależnie od tego, czy prowadzimy kuchnię polską, włoską, sushi czy dietę pudełkową, powinniśmy kultywować zasadę „smacznie jak u mamy”. Czasami

to chińska mamusia smażyca ryż, a czasami włoska matrona zagniatająca ciasto na pastę. W czasach, kiedy dzieci nie uczą się poznawać smaków w domu rodzinnym, to szefowie kuchni są „matkami” ich późniejszych kulinarnych preferencji i to szefowie kuchni przez swoje dania „wychowują” nowe pokolenie gości. Skutki tego zobaczymy już bardzo niedługo, a chcielibyśmy, żeby były to restauracje, bary czy bistra pełne świadomych konsumentów doceniających porządne jedzenie. Nie zawsze wykwintne, nie zawsze drogie, ale smaczne i dobrze przygotowane. Takie, do jakiego ich teraz przyzwyczajamy. W dawnych czasach, kiedy zrobiło się coś źle, stawał nad tobą szef i krzyczał, że „karmisz ludzi a nie świnię”. Dziś powinniśmy traktować naszych gości jak dzieci, którym zawsze chcemy dać to, co mamy najlepszego. Musimy o nich dbać i rozpieszczać tak jak mama dziecko. Bo wtedy nigdy nie przestaną nas odwiedzać.

## „JEM, ALE NIE POWIEM”

W dowcipie o kuchni polskiej w niedzielę jest rosół, a potem sześć dni pomidorowa (na tym rosole oczywiście). Dla mnie to nie dowcip. Pamiętam taki tydzień spędzony u babci, który skutecznie zniechęcił mnie na resztę życia do jedzenia tej jednej z najpopularniejszych polskich zup. Trudno się dziwić, że monotematyczność kulinarna jest męcząca. Dlaczego wobec tego wydaje się Wam, szefom kuchni, że goście będą wracać do was codziennie? Ależ skąd, odpowiecie, wiadomo, że nie, ja sam chodzę w różne miejsca, aby urozmaicić swoją dietę. Gdzie jesz? Co polecasz poza swoim lokalem? Czy wysyłasz gości do

swojego kolegi? Zróbcie sobie rachunek sumienia. Polecacie się nawzajem? Spotykacie, wspieracie, doradzacie? Jesteście zjednoczeni czy pokłóceni? Wasze środowiska czy miejscowości są pokłócone, czy życie w dobrej komitywie? To dużo pytań ocierających się o zarzuty. Musimy jednak pamiętać, że wszyscy gramy do jednej bramki, a jeśli w zespole panuje chaos, to publiczność to widzi i wyciąga wnioski. Trzymając się sportowej retoryki, powiem tak: skończmy z graniem na siebie, a róbmy to zespołowo. Wtedy osiągniemy sukces, który będzie sukcesem wszystkich zawodników.



**MATEUSZ  
SULIGA**

szef kuchni  
w Hotelu H15  
Luxury Palace  
i restauracji Artesse  
w Krakowie

REKLAMA

WARTO  
BYĆ

# FESTIWAL SMAKÓW REGIONALNYCH

SAVE  
THE DATE 14-15.09  
2024

GDAŃSK, AMBEREXPO

amber  
expo

Monika Pain / Project manager  
monika.pain@amberexpo.pl  
amberexpo.pl





autor: Bogumił Przybylak

# Tłuszcze

## - BOGACTWO SMAKU I AROMATU

**Soczysty kotlet, aromatyczne gazpacho, maślane ciasteczka. Jeśli na samą myśl cieknie Wam ślinka, to wiecie, że choć tłuszcze stanowią grupę produktów, które od dawna wywołują kontrowersje, nie sposób ich pominąć w kuchni. To właśnie one stanowią główny nośnik smaku!**

Zastosowanie tłuszczów zależy przede wszystkim od rodzaju dania, które chcemy przygotować. Na szczęście bogactwo dostępnych opcji sprawia, że szefowie kuchni nie muszą ograniczać się w swoich kulinarnych eksperymentach. Dostępna jest cała gama tłuszczów roślinnych, począwszy od oliwy z oliwek, oleju z pestek winogron, oleju kokosowego, palmowego, rzepakowego czy słonecznikowego oraz tłuszczów pochodzenia zwierzęcego, do których możemy zaliczyć: łój, smalec, masło, tran, szpik kostny, a także tłuszcz znajdujący się w mięsie. A to dopiero wierzchołek góry lodowej.

Choć oleje pochodzenia roślinnego dzielą się na rafinowane, tłoczone na gorąco, i nierafinowane, tłoczone na zimno, to ich zastosowanie pozostaje bez zmian. Niekwestionowaną zaletą olejów nierafinowanych jest to, że poza smakiem, wydzielają zapach. To dla mnie ważna informacja w trakcie gotowania. Wynika z niej, że trzeba umieć dopasować odpowiedni tłuszcz do potrawy. Przykładem może być olej kokosowy, którego charakterystyczny smak i zapach nie będzie pasował do kotleta schabowego, za to doskonale dopełni smak w potrawach azjatyckich, zwłaszcza dania w stylu „stir fry” będą dodatkowo dopieszczone. To samo tyczy się oliwy z oliwek, która świetnie pasuje do

makaronów, ale niekoniecznie do klasycznego mielonego. Sprawdzi się również podczas przygotowywania dressingów do sałatek, a dodatkowy efekt zapachowy pobudzi kolejne zmysły przy jedzeniu.

Każdy kucharz wie, że w trakcie używania tłuszczu ważną kwestią jest temperatura spalania. Oznacza to, że każdy rodzaj ma konkretny punkt krytyczny, w którym, po przekroczeniu górnej granicy temperatury, spali się, a następnie zapali. Aby uniknąć ryzyka wypadku, należy odpowiednio dobierać poszczególne tłuszcze do rodzaju przyrządzanej potrawy. Do smażenia bardzo dobrze nadaje się olej palmowy. Ma najwyższą temperaturę spalania, wynoszącą blisko 230°C. Dodatkowo jest też powszechnie dostępny oraz, co kluczowe, tani w produkcji, dzięki czemu trafia do wszelakich produktów

# Dla tych, którzy chcą serwować lepszą przyszłość



Maślany smak, bez masła

**NADAJE NOWY WYMIAR SMAKU!**

**Wszelakony partner kulinarny  
każdego profesjonalisty... idealny  
do gotowania, smażenia, pieczenia,  
stosowania na zimno!**



**BUNGE**



**NOWOŚĆ!**





spożywczych. Ze wszystkich tłuszczów roślinnych czują opór przed częstym używaniem go. Przyczyną jest metoda pozyskiwania. Jak nazwa wskazuje, jest tłoczony z palm, które charakteryzują się szybkim wzrostem, dzięki czemu można szybko wprowadzać produkt na rynek i zarabiać. Choć nie różni się to od siana rzepakowego, warto jednak zwrócić uwagę na okoliczności. Powszechnie wiadomo, że na potrzeby farm palmowych wycinana się lasy tropikalne, od Malesji po Sumatrę i Borneo aż do Indonezji. To proceder destrukcyjny, niszczący lokalne ekosystemy, od których wszyscy jesteśmy zależni. Mam nadzieję że dzięki zmniejszeniu częstotliwości stosowania tego rodzaju tłuszczu, przyłożą swoją cegiełkę do ograniczenia wycinki lasów tropikalnych.

– Wybierając tłuszcze do gastronomii, należy zwrócić uwagę na ich pochodzenie oraz sposób produkcji. Dotyczy to przede wszystkim upraw i plantacji. Warto uwzględnić czy nasiona przeznaczone do wytwarzania olejów tłoczonych na zimno pochodzą z upraw znajdujących się na czystych, bezpiecznych terenach, czy przy trasach szybkiego ruchu oraz czy stosuje się niebezpieczne pestycydy, zabronione przez restrykcyjne prawo unijne. Wiedza na temat pochodzenia nasion z których tłoczy się oleje i tłuszczy tropikalnych, w tym świadomość, że pochodzą z kontrolowanych, czy też certyfikowanych plantacji, prowadzonych z poszanowaniem bezpieczeństwa klimatycznego to ważny parametr świadczący o jakości tłuszczów roślinnych – mówi Katarzyna Noga, kierownik marketingu B2B, Bunge Polska.

Uważam, że lepszym wyborem do smażenia jest olej rzepakowy lub słonecznikowy, osiągający temperaturę spalania bliską 200°C. Możemy swobodnie używać ich do smażenia i pieczenia bez ryzyka spalania tego, co smażymy.

Warto przyjrzeć się możliwościom oliwy z oliwek. Dużą popularnością cieszy się ta w wersji extra virgin, tłoczona z pierwszego tłoczenia na zimno. Charakteryzuje się pięknym złotym kolorem. Ma niską kwasowość, smakuje gajem oliwnym. Świetnie nadaje się do dressingów, dipów czy marynat. Przykładem jest włoska sałatka panzanella z pomidorów z dodatkiem suchego chleba namoczonego w oliwie. Z kolei gazpacho z pomidorów z papryką i zamarynowanym anansem z oliwą extra virgin to prawdziwy hit na letnie upały. Połączenie słodczy przełamane cierpkością oliwy to idealny balans smaków.

Na uwagę zasługuje też oliwa tłoczona z wytłocznym, czyli odpadu po procesie pierwszego tłoczenia. Robi się to na gorąco. Smakowo jest delikatniejsza. Tak jak pozostałe tłuszcze, oliwy również możemy używać do smażenia. Ponieważ ma niższą temperaturę spalania, ma ograniczenia co do produktów, które można na niej smażyć. Polecam używać do obróbki termicznej ryb, owoców morza, warzyw. Wymienione produkty potrzebują krótszego czasu na usmażenie, a wykorzystanie oliwy, zwłaszcza do owoców morza, będzie dodatkowym atrybutem smakowym.

W kuchni nie ma ograniczeń, dlatego nic nie stoi na przeszkodzie, aby łączyć tłuszcze np. oliwę extra virgin z olejem słonecznikowym. Takie posunięcie pozwoli na zwiększenie temperatury smażenia i nada dodatkowego smaczku naszym daniom.

Olej konopny, lniany, z pestek winogron czy z pestek awokado to kolejne propozycje warte uwagi przy wybieraniu tłuszczów. Każdy daje mnóstwo możliwości wykorzystania. Wszystko zależy od nas samych, od naszych nawyków żywieniowych, diet lub ograniczeń.

Pora przyjrzeć się tłuszczom zwierzęcym. Do smażenia świetnie nadają się łój wołowy czy smalec wieprzowy. Wiele lokali gastronomicznych używa łaju wołowego zwłaszcza do głębokiego smażenia, we frytownicy. Wszystko dzięki wysokiej temperaturze spalania i, jak twierdzą smakosze dań smażonych, smaku. Powszechną metodą jest dodawanie go do burgerów w celu nawilżenia mięsiva,

aby nie wyszło za szybko na grillu. Dzięki temu możemy cieszyć się soczystym kotлетem. Ja stosuję proporcję 3:1, gdzie trzy części to antrykot wołowy i jedna łój.

Smalec wieprzowy wytopiony z pachwiny również pozwala na używanie go do smażenia. Choć spala się dość szybko, kotlet schabowy usmażony na złoty kolor smakuje wybornie. Podobnie jak smalec używany jako smarowidło na chleb. To nasze kulinarne dziedzictwo narodowe, które należy pielęgnować pomimo zmieniających się trendów i nacisku na bycie fit. Smalec ze skwarkami, jabłkiem i majerankiem to majstersztyk w swojej prostocie. Nie można o tym zapominać!

Warto pamiętać, że znaczenie dla smaku mają też przerosty tłuszczu w strukturze mięsa takiego jak antrykot, rostbef, szponder, mostek wołowy czy karkówka wieprzowa. To cięcia mięsa, których nie da się oczyścić z nadmiaru tkanki tłuszczowej. W tym przypadku jest to ich zaleta. Dzięki przerostom mięso jest soczyste oraz bogate w smak. Możemy regulować jego poziom dzięki technice sezonowania, czyli kontrolowanego dojrzewania mięsa, dzięki temperaturze, wilgotności i cyrkulacji powietrza. Steki sezonowane w zależności od liczby dni w lodówce tracą na masie przez ubytek wody w mięsie, a tłuszcze nabierają charakterystycznego, lekko maślanego lub orzechowego, smaku.

Jednym z najważniejszych dla mnie tłuszczów jest masło. Wyrabiane z mleka w różnych porach roku lub od krów wypasanych na różnych łąkach będzie smakowało inaczej. Znany amerykański kucharz Dan Barber podaje w swojej nowojorskiej restauracji Blue Hill selekcję masła. Zaskakujące, że tak powszechny produkt może mieć tyle odsłon. Właśnie dzięki takim kucharzom i ich filozofii możemy odkrywać na nowo znane nam smaki w różnych odsłonach.

Podsumowując, choć tłuszcze są częścią piramidy żywieniowej znajdującej się na jej szczycie, nie musimy ich wykluczać. To one zapewniają smak i bogactwo aromatów, dlatego korzystajmy z ich dobrodziejstw z umiarem i cieszymy się smakiem.



**BOGUMIŁ PRZYBYŁAK**  
szef kuchni  
w restauracji  
Cucina 88 w Poznaniu

# Jedyny szefa

## NOWA FRYTURA!

### NAJLEPSZA FRYTURA DLA TWOJEJ GASTRONOMII!



WYSOKI PUNKT  
DYMNIENIA POWYŻEJ  
230°C



WYGODNA,  
PŁYNNĄ FORMĄ



WYSOKA WYDAJNOŚĆ  
I DŁUGIE WIELOKROTNE  
SMAŻENIE



WYSOKA  
ODPORNOŚĆ  
PODCZAS  
SMAŻENIA



NEUTRALNY SMAK  
I ZAPACH NAWET  
PODCZAS DŁUGIEGO  
SMAŻENIA



BEZ TŁUSZCZÓW  
UTWARDZONYCH



# Kuchnia zero waste

## - SZACUNEK DO PRODUKTU I EKONOMIA

**Zero waste to nie tylko dążenie do ograniczenia nadmiernego wydawania pieniędzy i wyrzucania jedzenia, to również praca nad sposobem kreatywnego wykorzystania całego produktu. Co na to szefowie kuchni?**

Filozofia zero waste zakłada, że można wypracować styl życia, który nie generuje żadnych odpadów. To ruch namawiający do recyklingu, szukania możliwości wykorzystania resztek oraz ograniczenia wyrzucania żywności. Zachęca do zmniejszenia ilości wytwarzanych śmieci, ucząc przemyślanego gotowania i planowania posiłków. Choć dla jednych jest kolejnym frazesem, wielu szefów kuchni obrało go za cel, do którego dążą, dbając zarówno o podniebienia gości, jak i o środowisko.

Najgorszą zmartwą polskich kuchni jest jedzenie, które ląduje w koszu. Marnowanie jedzenia nie dotyczy wyłącznie gospodarstw domowych, ale i restauracji. Pora na żywieniowy rachunek sumienia. Okazuje się, że najczęściej pozbywamy się pieczywa, owoców oraz wędlin. Kolejne miejsca zajmują warzywa, produkty nabiałowe i mięso. Bardzo mnie martwi, że w kuchniach restauracyjnych czy hotelowych brakuje szacunku do produktu. Nie ma pomysłów na jego maksymalne wykorzystanie, a przecież, gdy mamy odpadki, które powstają przy obróbkach, można je z powodzeniem wykorzystać do kolejnego dania.

Od dłuższego czasu komponując dania, zastanawiam się, co mogę stworzyć, wykorzystując produkt, by jak najmniej trafiło do kosza. Po analizie dochodzę do wniosku, że uczestniczymy w gigantycznej maszynie łańcucha produktu, począwszy od jego powstania do efektu, którym jest danie na talerzu. Ubolewam, że w gastronomii nadal istnieje grupa, która zapytana o największe straty, rzadko odpowie, że w koszu. A to właśnie koszt jest ich największym generatorem. Dobra praktyka produkcyjna i świadomość ekologiczna przy systematycznym trzymaniu się reguł ma przełożenie na to, ile będziemy mieć śmieci, ile zaoszczędzimy pieniędzy, a także czasu, którego ciągle brakuje.

Aby zobrazować sytuację, najlepiej zwrócić uwagę, jak generujemy koszty w gastronomii, zwłaszcza jeśli chodzi o gospodarowanie odpadami i zakupy. Począwszy od worków na śmieci, po wywóz śmieci i niezbędne produkty, nie ma nic za darmo. Do tego niewłaściwa obróbka wstępna powoduje, że mamy mniej towaru. Oczywiście, jako kucharze zawodowi, jesteśmy mniejszością w całym procesie, jednak powinniśmy uczyć innych w kwestii oszczędzania. Znam przypadki, a czasem sam się z nimi mierzę, gdy kucharz po kryjomu wyrzuca nieprawidłowo obrobiony produkt. Przykładem jest choćby obróbka papryki z gniazda nasiennego.

My kucharze, zwłaszcza szefowie kuchni, mamy bardzo duży wpływ na gospodarkę magazynową. Szczególnie ważnym aspektem jest ekonomia w kuchni. To na niej opiera się cały biznes restauracyjny. Tabelki Excela nie da się oszukać. Pomocna jest także zasada FIFO (First In First Out, czyli „pierwsze weszło, pierwsze wyszło”). To jedna z najczęściej stosowanych metod, która pozwala organizować przepływ towaru. Podobnie jak w kolejce, ten, kto znajdzie się w niej najwcześniej, wychodzi jako pierwszy. Dzięki temu systemowi mamy wpływ na działanie w duchu zero waste.

Ogromne znaczenie w kwestii finansowej ma menu. Planowanie posiłków z wyprzedzeniem to dla nas, szefów kuchni, chleb powszedni. Jeśli gotujemy, to znamy receptury oraz liczbę produktów, które zużywamy. Najpierw wykorzystujemy te dostępne od ręki. W tym celu przeglądamy zawartość lodówek, zamrażarek i kuchenne szafki, jednak może okazać się, że mamy dużo więcej jedzenia, niż nam się wydawało. Lubimy kupować na zapas, często ulegamy pokusom chwili. Widząc atrakcyjną promocję, aktywowaną przy zakupie większej liczby produktów, stwierdzamy, że wszystko na pewno się przyda. Nie zastanawiamy się nad tym, czy faktycznie będziemy w stanie zużyć to w odpowiednim terminie. Wyrzucając jedzenie, tracimy pieniądze, które tak bardzo staraliśmy się zaoszczędzić.

Istnieje wiele sposobów na to, by nie marnować jedzenia, dbając o budżet restauracji oraz stan planety. W pierwszej kolejności trzeba podejść rozsądnie do zaopatrzenia. Czas

skończyć ze spontanicznymi zakupami! W trakcie planowania warto zrobić listę i wybierać niezbędne produkty. Świadomość, co musimy kupić uchroni nas przed „hipnozą kolorami i reklamą”. Zakupy powinny być przemyślane, ze szczególnym naciskiem na sezonowość oraz pochodzenie produktów. Początki każdego przedsięwzięcia bywają trudne, lecz nie należy się zniechęcać.

Niemarnowaniu sprzyja też dokładne sprawdzanie dat przydatności do spożycia i tzw. minimalnej trwałości. Ustawiamy je tak, by w pierwszej kolejności mieć pod ręką te, których termin upływa najwcześniej. Zwróćmy uwagę, że niektóre oznaczone są datą poprzedzoną słowami „Najlepiej spożyć przed/przed końcem” – to znak, że można wykorzystać je po upływie terminu, jeśli były przechowywane prawidłowo, według wskazówek umieszczonych na opakowaniu. Dlatego nie trzeba ich wyrzucać następnego dnia, jak to jest w przypadku produktów oznakowanych datą ze słowami „Należy spożyć do”.

Zero waste przekłada się na food cost w kuchni. W procesie globalizacji producenci żywności prześcigają się w sztucznych, by jak najwięcej sprzedać i zarobić. Wybierając produkty do restauracji, warto przyjrzeć się, czy te mrożone mają dużo glazury, czy mięso zawiera wodę oraz czytać etykiety. Bo to też ma wpływ na politykę zero waste.

Chęć ludzi, którzy mając kawałek ziemi, tworzą przyrestauracyjne ogródki sezonowe. Sieją, sadzą, a potem plewią, doglądają i cieszą się tym, co wyrosnie. Nie ma większej przyjemności, niż zobaczenie dorodnych warzyw, w tym pomidorów, ogórków, fasoli, marchwi, pietruszki oraz ziół – bazylii, tymianku czy mięty. Korzystając z dobrodziejstw własnego ogrodu, nie generujemy dodatkowych opakowań, które pochłaniają duże pokłady energii, ingerencji w środowisko, by je wyprodukować.

Pracując w kuchni, poświęcam dużo czasu na to, aby wybrać produkt, który nie będzie uciążliwy w obróbce, przy tym będzie mi pozwalał na zastosowanie różnych technik kulinarnych, a w końcowej fazie pozwoli mi na zapanowanie nad zużyciem wody, prądu czy gazu.

Ostatnio wiele czasu poświęciłem całkowitemu wykorzystaniu cytryny. W restauracji Siesta podajemy sorbet z cytryny i limonki. Po jego przygotowaniu zostają resztki, które zazwyczaj lądowały w koszu. Po licznych próbach udało mi się stworzyć doskonałe masło cytrynowe, w sam raz do ryb, oraz wysokiej jakości puder cytrynowy, który wykorzystujemy do deserów. Takich kreatywnych pomysłów i wytrwałości życzę wszystkim, którzy chcą rozwijać się w duchu zero waste.



**MIROSŁAW CIOŁEK**

szef kuchni restauracji Siesta w Hotelu Red\*\*\* w Ostrowcu Świętokrzyskim

REKLAMA

## NOWOCZESNA FRYTURA



Frytura Płynna Oils Planet to nowoczesna generacja tłuszczu stworzonego do smażenia dla wymagających. Produkt powstaje wyłącznie z najlepszej jakości olejów roślinnych i jest dedykowany najbardziej wymagającym profesjonalistom, którzy poszukują nowych rozwiązań dla podnoszenia jakości. Nie zawiera **tłuszczów palmowych**, tłuszczów uwodornionych, alergenów, składników GMO, izomerów trans, ani konserwantów.

**Idealna do głębokiego smażenia dań rybnych, mięsnych, owoców morza, frytek, produktów panierowanych.**

Wygodna płynna forma  
Ładny, złocisty kolor smażonych potraw  
Neutralny smak i zapach  
Wysoka wydajność i długie utrzymanie właściwości podczas smażenia  
Wysoki punkt dymienia - powyżej 225°C



PPHU "OLMAJ"  
Sławomir Majewski  
www.olmaj.pl  
e-mail: biuro@olmaj.pl  
tel. +48 22 729 48 35  
lub +48 22 729 75 52

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ



autor: Zuzanna Wójt

# Analiza rynku DYSTRYBUTORÓW I HURTOWNI - CZĘŚĆ II

**Współpraca właścicieli lokali z dystrybutorami, hurtowniami i dostawcami to jeden z najważniejszych elementów, który przekłada się na sukces w branży gastronomicznej. To aspekt, który wykracza poza ramy dystrybucji, wpływając na jakość, dostępność oraz zróżnicowanie produktów. Przedstawiamy drugą część analizy, w której przyjrzymy się, w jaki sposób dystrybutorzy, hurtownie oraz dostawcy odpowiadają na potrzeby właścicieli lokali gastronomicznych, a także postaramy się wyjaśnić, co w tym kontekście oznacza partnerstwo.**

W pierwszej części raportu skupiliśmy się na zaprezentowaniu oczekiwań restauratorów wobec dystrybutorów, hurtowni i dostawców w branży gastronomicznej. Najnowsze badania wskazały, jakimi kryteriami kierują się właściciele lokali gastronomicznych, nawiązując współpracę z określonymi firmami. Ponadto doszliśmy do wniosku, że bardzo duży wpływ na budowanie trwałych relacji mają nie tylko trendy czy preferencje konsumentów, ale przede wszystkim sytuacja ekonomiczna. Zmniejszenie wpływu inflacji, niski poziom bezrobocia oraz rosnący dochód rozporządzalny, jak wynika z danych PMR, stanowią czynniki, które mają pozytywny wpływ na rozwój sektora HoReCa w Polsce.

Nie bez znaczenia pozostaje wartość przychodu, który generuje gastronomia. Według danych Głównego Urzędu Statystycznego, opublikowanych w 2023 roku, przychody z działalności gastronomicznej w Polsce wyniosły w 2022 roku ponad 64,6 mld zł. W porównaniu z rokiem poprzednim to wzrost o 32,8 proc. Z kolei w 2020 roku gastronomia wygenerowała przychód wynoszący 37,6 mld zł. W przedsiębiorstwach powyżej dziewięciu

**IF&B**  
FOODSERVICE  
MILLE SAPORI  
POLAND



Your Committed Foodservice Partner



1

## DYSTRYBUTOR NR 1 W POLSCE

Wieloletnie doświadczenie w branży, starannie przeprowadzony wybór dostawców i partnerów, terminowość usług oraz szczególna dbałość o potrzeby klienta pozwalają IF&B Foodservice jak najlepiej zaspokajać potrzeby rynku, a tym samym wyprzedzać trendy w świecie gastronomii.



2

## WŁOSKA AKADEMIA SZEFOW KUCHNI

To kwintesencja naszej pasji i miłości do włoskiej tradycji kulinarnej. Wspólnie z Chefem Nestorem Grojewskim przekazujemy naszym klientom zarówno nowe inspiracje, jak i rzetelną wiedzę. Szkolimy z kulinarnego know-how, promujemy historię i tradycję kulinarną włoskich regionów, a także inspirujemy do tworzenia prawdziwie włoskich dań.



3

## TRANSPORT I LOGISTYKA

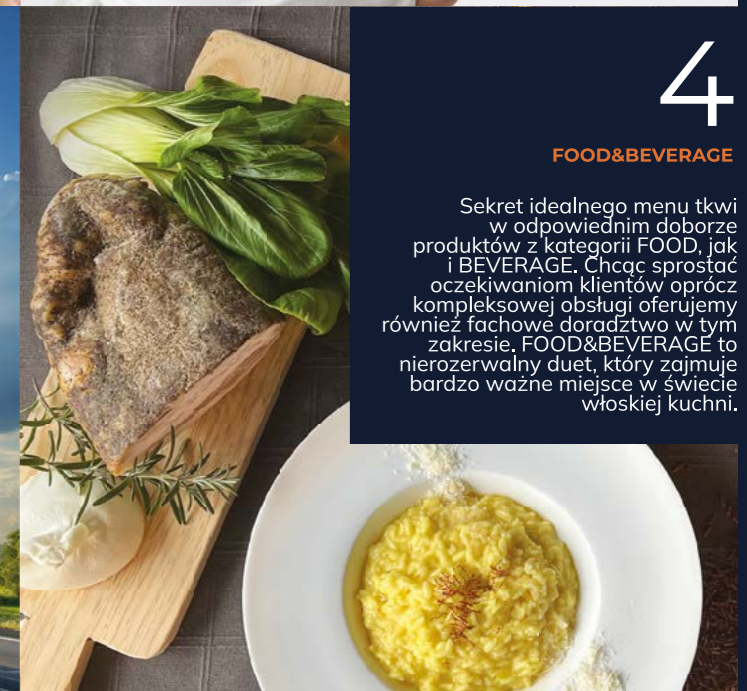
Nasza skuteczność opiera się na precyzyjnym planowaniu, efektywnej organizacji oraz zaawansowanych narzędziach logistycznych. Dzięki temu produkty docierają do klientów w terminie i w odpowiednich warunkach.



4

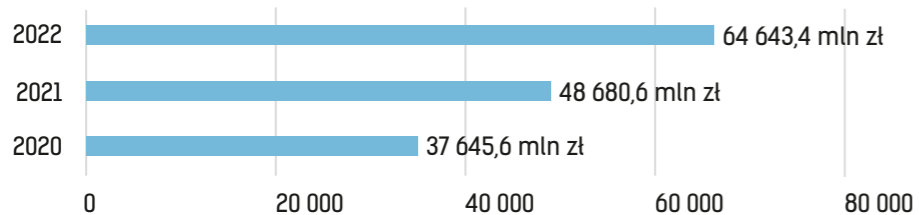
## FOOD&BEVERAGE

Sekret idealnego menu tkwi w odpowiednim doborze produktów z kategorii FOOD, jak i BEVERAGE. Chcąc sprostać oczekiwaniom klientów oprócz kompleksowej obsługi oferujemy również fachowe doradztwo w tym zakresie. FOOD&BEVERAGE to nierozdzielny duet, który zajmuje bardzo ważne miejsce w świecie włoskiej kuchni.



osób przychody z działalności gastronomicznej w cenach bieżących wyniosły 39,1 mld zł, w porównaniu z ubiegłym rokiem odnotowując wzrost o 41,7 proc., co stanowiło 60,6 proc. przychodów z działalności gastronomicznej ogółem w naszym kraju. Wzrost przychodu to tendencja, którą zaobserwowano we wszystkich województwach. Oznacza to, że branża gastronomiczna cały czas rozwija się, wpływając na wzrost gospodarczy, któremu sprzyja także rosnąca liczba lokali gastronomicznych. Im więcej lokali, tym większe znaczenie dystrybutorów, hurtowni i dostawców.

#### PRZYCHODY Z DZIAŁALNOŚCI GASTRONOMICZNEJ



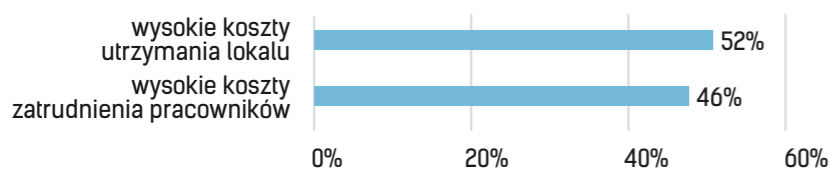
Źródło: Rynek wewnętrzny w 2022 roku, GUS, 2023

#### NA KAŻDĄ KIESZEN

Obserwując rynek, nie sposób nie dostrzec, że zarówno dystrybutorzy, jak i hurtownie mają świadomość, że podstawowym kryterium wyboru dla restauratorów jest cena. Widać to zwłaszcza w stosowaniu różnorodnych strategii i kształtowaniu oferty dostosowanej do sytuacji ekonomicznej. Celem jest zapewnienie konkurencyjnych cen przy zachowaniu wysokiej jakości produktów.

– W obliczu wyzwań gospodarczych pozornie dobrymi sposobami, które mogą poprawić wynik finansowy, są oszczędności i wybór tańszych marek. Okazuje się to jednak ślepą uliczką, ponieważ prowadzi do obniżenia jakości, a także spadku liczby gości. W efekcie przychody są coraz niższe, a tego nie zrekompensują żadne nowe oszczędności. Dlatego kluczowe staje się zwiększanie atrakcyjności i wartości oferty, w czym pomagają dobrze znane, cenione przez gości produkty oraz marki z portfolio Gourmet Foods. Z myślą o generowaniu większej marży przez naszych klientów powstały Napoje Sezonowe – projekt bazujący na atrakcyjnych, gotowych rozwiązaniach. Inwestowanie w jakość nie tylko przyciąga nowych gości, ale również utrzymuje lojalność obecnych, co przekłada się na stabilność biznesu i wzrost przychodów – podkreśla Piotr Witomski, dyrektor zarządzający Gourmet Foods.

#### NAJWIĘKSZE BARIERY W PROWADZENIU DZIAŁALNOŚCI GASTRONOMICZNEJ W POLSCE



Źródło: PMR, Rynek HoReCa w Polsce. Analiza rynku i prognozy rozwoju na lata 2024-2029, 2024

Aby zrozumieć znaczenie ceny przy wyborze partnera w gastronomii, warto odpowiedzieć na pytanie, co stanowi największe bariery w prowadzeniu działalności gastronomicznej w Polsce. Jak wynika z badania przeprowadzonego przez PMR

w ramach raportu „Rynek HoReCa w Polsce 2023. Analiza rynku i prognozy rozwoju na lata 2023-2028. Wpływ inflacji i wojny w Ukrainie”, w 2023 roku największą barierą stanowiły wysokie koszty utrzymania lokalu (71 proc.). Ogromnym utrudnieniem były również wysokie koszty zatrudnienia pracowników, na które wskazywało 49 proc. respondentów. Czynnikiem, który uwzględniono w badaniu, była także niepewna sytuacja gospodarcza (33 proc.). W tegorocznej odsłonie badania przeprowadzonego przez PMR na przełomie kwietnia i maja 2024 roku wśród placówek gastronomicznych i firm cateringowych największą trudnością ponownie okazały się wysokie koszty, w tym opłaty za media, czynsz, półprodukty i żywność – to zdanie 52 proc. firm. Wysokie koszty zatrudnienia pracowników, podobnie jak rok wcześniej, uplasowały się na drugim miejscu czynników utrudniających działanie na rynku gastronomicznym (46 proc.). To efekt m.in. podnoszenia płacy minimalnej.

Stabilizację cen umożliwiają zawieranie długoterminowych umów z producentami, a także personalizowanie oferty w zależności od wymagań restauracji, co pozwala na optymalizację kosztów przy zachowaniu wysokiej jakości.

#### Z NAJWYŻSZEJ PÓŁKI

Dystrybutorzy starają się odpowiadać na potrzeby branży, nawiązując współpracę z producentami, a także przykładając wagę do bezpieczeństwa żywności. Wszystko po to, by zapewnić najwyższej jakości produkty.

– Wszystkie produkty będące w ofercie Allfood pochodzą od wyselekcjonowanych producentów żywności. Ponadto zapewniamy produkty regionalne, które także są weryfikowane pod kątem wysokiej jakości i certyfikowane pod kątem bezpieczeństwa. Począwszy od momentu dostawy, po magazynowanie, aż do dostarczenia do klienta finalnego, każdy produkt jest monitorowany pod kątem temperatury przechowywania, terminu przydatności do spożycia oraz identyfikowalności miejsca, w którym znajduje się w magazynie lub w samochodzie dostawczym. Dbając o zachowanie najwyższej jakości, wdrożyliśmy również rozwiązania w postaci systemu HACCP oraz procedury dobrej praktyki higienicznej GHP i GMP. Wszystkie nasze oddziały znajdują się pod stałą kontrolą instytucji sanitarnych. Pracownicy Allfood posiadają aktualne badania lekarskie dopuszczające ich do pracy z żywnością, zachowując najwyższe

# Kuchnia nowych możliwości

W Chefs Culinar **mamy wszystko, czego potrzebujesz** do kulinarnego sukcesu. **Jesteśmy specjalistami** – marką z długą historią, skoncentrowaną wyłącznie na food serwisie. Wyznajemy zasadę partnerstwa w biznesie, codziennie **inspirujemy, edukujemy, doradzamy**. Zaufaj i dołącz do zadowolonych!



Tysiące inspiracji dla profesjonalnej kuchni

Najnowocześniejsze technologie magazynowania i zrównoważona logistyka



Jakość ceniona przez szefów kuchni restauracji, hoteli i firm cateringowych





standardy higieny i bezpieczeństwa – zaznacza Jacek Podolecki, dyrektor sprzedaży Allfood.

Kontrola jakości na każdym etapie łańcucha dostaw, począwszy od produkcji po dostawę do lokalu, gwarantuje tym samym najwyższe standardy jakości i bezpieczeństwa.

#### CZAS NA WAGĘ ŻŁOTA

Kryterium, którego nie można pominąć we współpracy z dostawcami, jest szybkość i terminowość dostaw. Zapewnienie, że produkty zostaną dostarczone w możliwie najkrótszym czasie od momentu zamówienia gwarantuje ich świeżość. Kluczowe są również odpowiednie warunki przechowywania i transportu.

– Zaczynamy od starannej selekcji dostawców. Aby mieć pewność, że w naszej ofercie znajdują się sezonowe świeże warzywa i owoce, zapraszamy do współpracy głównie rodzimych producentów. Dzięki temu maksymalnie skracamy łańcuch dostaw, a to przekłada się na świeżość i wysoką, powtarzalną jakość. W kolejnym etapie nasz doświadczony zespół kontrolerów jakości dokładnie sprawdza przyjmowane dostawy i ocenia, czy produkty spełniają nasze rygorystyczne wymagania. Gwarantujemy też najlepsze warunki przechowywania. Część naszego magazynu, przeznaczona na świeże warzywa i owoce, podzielona została na cztery strefy temperaturowe z automatyczną regulacją poziomu wilgotności, aby zapewnić optymalne warunki w zależności od specyfiki produktu. Przed kompletacją zamówień po raz kolejny sprawdzamy ich jakość i eliminujemy te, które nie odpowiadają naszym standardom – mówi Bartosz Kozłowski, dyrektor Działu Zakupów Chefs Culinar.

To znak, że szczególną rolę odgrywają dostawcy, którzy zapewniając terminowość dostaw, dbają o utrzymanie jakości produktów. Opóźnienia prowadzą do braków w zaopatrzeniu, co może negatywnie wpłynąć na działanie restauracji, a w dalszej perspektywie na zadowolenie gości.

#### OFERTA NA MEDAL

Dystrybutorzy i hurtownie starają się zapewnić szeroką gamę produktów. Właściciele lokali gastronomicznych są świadomi,

że oferta, z której skorzystają, wpłynie na to, co znajdzie się w menu, a w dalszej kolejności na talerzu gościa. To jeden z powodów, dla których tak ważna jest znajomość bieżących trendów. Tendencją kształtującą współczesną gastronomię jest m.in. przygotowywanie dań na bazie produktów sezonowych i lokalnych.

Dostosowanie zakupów do sezonowości, zmieniających się preferencji gości, a także jasna komunikacja na temat cen i jakości produktów, w tym udostępnianie informacji na temat składników, pochodzenia czy procesów produkcji, to podstawa owocnej współpracy.

– Odpowiadanie na potrzeby naszych obecnych i przyszłych odbiorców jest kluczowym elementem naszej strategii. Staramy się nie tylko adresować kwestię ceny i jakość oferowanych produktów, ale także brać pod uwagę inne elementy, które dopełniają obraz dostawcy oferującego kompleksowy serwis. Stawiając na: różnorodność i szerokość oferty, dostępność, szybkość i terminowość dostaw, dostęp do aplikacji ułatwiających zarówno zamawianie naszych produktów, jak i realizowanie kluczowych operacji w obrębie „order to cash”, mamy świadomość, jak ważne jest profesjonalne doradztwo, szkolenia czy wyposażenie lokali. Z tego powodu każdy z wymienionych czynników stanowi element wsparcia rozwoju, który dedykujemy i oferujemy naszym partnerom. Rozumienie i kompleksowe adresowanie potrzeb wynikających z charakteru prowadzonej działalności ma dawać naszym partnerom nie tylko poczucie bezpieczeństwa i gwarancji ciągłości biznesu, ale również ma stanowić fundament dalszego rozwoju – podkreśla Waldemar Dimke, dyrektor handlowy IF&B Foodservice Mille Saponi Poland.

Budowaniu długoterminowego partnerstwa sprzyja także oferowanie programów lojalnościowych.

Dystrybutorzy i hurtownie w sektorze HoReCa starają się spełniać oczekiwania restauratorów, poświęcając czas na budowanie trwałych relacji opartych przede wszystkim na zaufaniu i wzajemnych korzyściach. Stabilność dostaw pozwala zarówno na budowanie zaufania gości, jak i na utrzymanie wysokich standardów oferowanych usług.

Tekst powstał przy współpracy z:



**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 ALKOHOLOWI.**



zdj. depositphotos.com  
autor: Marta Kosecka

# Nieletni A SPRZEDAŻ ALKOHOLI BEZALKOHOLOWYCH

**Użyta w tytule gra słów nie jest przypadkowa. Polski rynek zalewają nie tylko popularne od co najmniej kilku lat piwa bezalkoholowe, ale także bezalkoholowe odpowiedniki mocniejszych alkoholi. Jedna ze znanych influencerów promuje bezalkoholowy gin własnej produkcji, do stałej oferty sklepów i restauracji weszły wina bezalkoholowe. Produkowana jest także bezalkoholowa wódka. To trend, który każe zastanowić się nad zasadami, jakie rządzą procesem ich sprzedaży.**

Czy w takim wypadku potrzebne jest zezwolenie na sprzedaż alkoholu? Czy tego typu napoje można podawać nieletnim? Czy nieletni mogą zajmować się ich sprzedażą? W nazwie wyraźnie wybrzmiewa słowo alkohol. Jak to jest z tymi alkoholami bezalkoholowymi?

## DEFINICJA USTAWOWA

Zgodnie z definicją zawartą w ustawie o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi napojem alkoholowym jest

produkt przeznaczony do spożycia zawierający alkohol etylowy pochodzenia rolniczego w stężeniu przekraczającym 0,5 proc. objętości alkoholu. Oznacza to, że każdy napój zawierający poniżej 0,5 proc. alkoholu, nawet jeżeli stężenie alkoholu nie wynosi 0,0 proc., zgodnie z prawem jest napojem bezalkoholowym i, co ważne, nie podpada pod definicję ustawy.

Dlaczego właśnie w ten sposób została ustalona granica zawartości alkoholu odróżniająca napoje alkoholowe od bezalkoholowych? Odpowiedź jest prosta – alkohol zawierają nie tylko napoje alkoholowe w postaci wina, piwa czy wódki, ale i wiele innych produktów spożywczych, w tym np. kefir czy sok z winogron. Napoje zawierające mniej niż 0,5 proc. alkoholu zawierają śladowe ilości – 0,5 proc. to górna granica, zazwyczaj zawartość alkoholu praktycznie pozostaje na granicy wykrywalności.

Skoro ustaliliśmy, że napoje zawierające mniej niż 0,5 proc. alkoholu nie są napojami alkoholowymi w rozumieniu ustawy o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi, wniosek jest taki, że aby sprzedawać w swojej restauracji piwo czy wino bezalkoholowe nie potrzebujesz zezwolenia na sprzedaż alkoholu. Skąd się biorą kontrowersje?

## SPRZEDAŻ ALKOHOLU BEZALKOHOLOWEGO NIELETNIM PRZEZ NIELETNICH

Jak zapewne wiesz, jednym z warunków korzystania z zezwolenia na sprzedaż alkoholu jest zakaz sprzedaży i podawania napojów alkoholowych osobom nieletnim. Ustawa daje także sprzedawcy prawo do weryfikowania wieku nabywcy poprzez żądanie okazania dokumentu potwierdzającego wiek. Nieprzestrzeganie tego zakazu może skończyć się cofnięciem udzielonego Ci zezwolenia na sprzedaż alkoholu. To przestępstwo, za które możesz zostać ukarany karą grzywny.

Warto wspomnieć, że osoby nieletnie, a jeżeli chodzi o prawo pracy, powinny napisać młodociane, nie mogą zajmować się sprzedażą alkoholu. Prace związane z produkcją, sprzedażą i konsumpcją napojów alkoholowych, w tym obsługa konsumentów w zakładach gastronomicznych, znajdują się na liście prac wzbronionych do wykonywania przez młodocianych pracowników. Sądzę, że ani taki wniosek, ani taki kształt przepisów prawa nikogo nie dziwi. Skoro zabronione jest sprzedawanie i podawanie napojów alkoholowych nieletnim, zabronione musi być także sprzedawanie i podawanie ich przez nieletnich. Takie zachowanie również może zatem zostać ukarane – stanowi wykroczenie przeciwko prawom pracownika, które jest zagrożone karą grzywny do 30 000 złotych.

Jednak wszystko, co napisałam dotyczy napojów alkoholowych. Czy w takim razie nieletni mogą sprzedawać i podawać, a co za tym idzie także kupować, alkohol bezalkoholowy? Moim zdaniem tak. Osoba nieletnia może kupić piwo bezalkoholowe, a Ty możesz je jej sprzedać. Co więcej, w takim wypadku nie masz prawa do weryfikowania wieku nabywcy poprzez żądanie okazania dokumentu potwierdzającego wiek.

Oczywiście wiąże się z tym szereg kontrowersji – takie zachowanie może być uważane za kształtowanie złych nawyków u młodych ludzi lub traktowane jako kultywowanie kultury picia alkoholu. To ważne kwestie do dalszej dyskusji.

Trzymając się ściśle litery prawa, nie ma w mojej ocenie jakichkolwiek przeszkód co do tego, aby osobom nieletnim sprzedać i podać piwo bezalkoholowe bądź jakikolwiek inny napój bezalkoholowy.

Ktoś mógłby zapytać, skąd kontrowersje wokół tej kwestii? Ich źródłem jest PARPA, a więc Państwowa Agencja Rozwiązywania Problemów Alkoholowych. Instytucja, która, jak mogłoby się wydawać, powinna być najlepiej zorientowana w tych kwestiach. W 2018 roku wydała opinię, zgodnie z którą sprzedaż osobom nieletnim piwa bezalkoholowego może budzić wątpliwości

wychowawcze oraz może naruszać cele ustawy o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi, związane z profilaktyką i rozwiązywaniem problemów alkoholowych szczególnie wśród dzieci i młodzieży. Instytucja nie potrafi racjonalnie uzasadnić swojego stanowiska. Mimo to konsekwentnie się go trzyma.

Identyczne stanowisko do powyższego należałoby zająć również w odniesieniu do sytuacji, w której to nieletni, młodociany pracownik ma sprzedawać alkohole bezalkoholowe. Musisz pamiętać o ważnej kwestii – to, że młodociany nie może sprzedawać i podawać napojów alkoholowych nie oznacza, że może on pracować na barze czy jako kelner, unikając jedynie sprzedaży i podawania napojów alkoholowych. W tym wypadku należałoby przyjąć, że taki pracownik w ogóle nie powinien wykonywać pracy w miejscu, gdzie podaje się napoje alkoholowe. A zatem, jeżeli prowadzisz pierogarnię czy bar mleczny, nie masz zezwolenia na sprzedaż alkoholu i można u Ciebie kupić wyłącznie alkohol bezalkoholowy, nie ma w mojej ocenie przeszkód co do tego, aby mógł je sprzedawać również młodociany pracownik, natomiast jeśli w Twojej restauracji sprzedawane są zarówno napoje alkoholowe, jak i bezalkoholowe nie jest to, moim zdaniem, środowisko pracy właściwe dla osoby młodocianej.

Mam nadzieję, że to, co napisałam, dość precyzyjnie wyjaśnia kwestię zasad sprzedaży i podawania zarówno napojów alkoholowych, jak i bezalkoholowych nieletnim, przez nieletnich. Kończąc, chciałabym wskazać jeszcze jedną kwestię – uważaj na alkohole niskoalkoholowe, szczególnie piwa. Pamiętaj, że granica wynosi 0,5 proc. Choć różnica może wydawać się niewielka, diametralnie zmienia postać rzeczy. Mamy w tym przypadku do czynienia ze zwykłym napojem alkoholowym, który podpada pod wszelkie wymogi ustawy, zaczynając od obowiązku uzyskania zezwolenia na jego sprzedaż.



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

# Piece

## KONWEKCYJNO-PAROWE – TECHNOLOGIA, KTÓRA PRZYNOSI ZYSK

**Piece konwekcyjno-parowe są jednym z najważniejszych osiągnięć w dziedzinie nowoczesnej gastronomii. Historia ich rozwoju sięga lat 60. XX wieku, kiedy to po raz pierwszy zaczęto eksperymentować z łączeniem gorącego powietrza i pary w jednym urządzeniu. Pierwsze komercyjne modele pojawiły się na rynku w latach 70., rewolucjonizując sposób przygotowywania potraw w profesjonalnych kuchniach.**

Podstawowa idea pieców konwekcyjno-parowych polega na wykorzystaniu dwóch głównych metod ogrzewania: konwekcji i pary. Konwekcja, czyli cyrkulacja gorącego powietrza, zapewnia równomierne i szybkie gotowanie, podczas gdy para umożliwia zachowanie wilgotności i wartości odżywczych potraw. Dzięki tej kombinacji piece pozwalają na przygotowywanie potraw o wysokiej jakości, minimalizując jednocześnie straty składników odżywczych.

Współczesne piece konwekcyjno-parowe są niezbędnym narzędziem w profesjonalnych kuchniach na całym świecie. Ich wszechstronność i efektywność sprawiają, że są idealnym wyborem do różnorodnych zadań kulinarnych – od pieczenia, przez gotowanie na parze, aż po grillowanie i smażenie. Umożliwiają one również szybkie i efektywne przygotowanie dużej ilości jedzenia, co jest kluczowe w restauracjach, hotelach i firmach cateringowych. Dodatkowo nowoczesne technologie stosowane w tych urządzeniach, takie jak inteligentne czujniki i sterowanie cyfrowe, pozwalają na precyzyjne kontrolowanie procesu gotowania, zapewniając doskonałe rezultaty za każdym razem.

### NOWOCZESNE ROZWIĄZANIA SPRZĘTOWE

Nowoczesne piece konwekcyjno-parowe wyposażone są w zaawansowane systemy inteligentnych czujników, które znacząco poprawiają bezpieczeństwo i precyzję gotowania. Dzięki

zastosowaniu różnorodnych czujników, takich jak czujniki temperatury, wilgotności i przepływu powietrza, możliwe jest monitorowanie i kontrolowanie wszystkich aspektów procesu gotowania w czasie rzeczywistym. Czujniki te umożliwiają automatyczne dostosowanie parametrów pieca, co minimalizuje ryzyko przypalenia lub niedogotowania potraw. Wprowadzenie takich rozwiązań technologicznych jest szczególnie ważne w kontekście poprawy bezpieczeństwa w kuchni, zwłaszcza dla osób starszych lub mniej doświadczonych w gotowaniu.

Jedną z najbardziej innowacyjnych technologii stosowanych w nowoczesnych piecach konwekcyjno-parowych jest sterowanie mikrofalowe. Technologia ta pozwala na bardziej precyzyjne i równomierne podgrzewanie potraw, co z kolei wpływa na poprawę jakości gotowania. Dodatkowo systemy sterowania mikrofalowego są bardziej energooszczędne

i mogą znacząco zmniejszyć zużycie energii w kuchni. Te zaawansowane technologie oferują również możliwość precyzyjnego dostosowania mocy i czasu gotowania, co jest szczególnie korzystne dla przygotowywania potraw wymagających dokładnej kontroli temperatury.

### OGRZEWANIE HYBRYDOWE

Ogrzewanie hybrydowe to kolejna nowoczesna technologia wykorzystywana w piecach konwekcyjno-parowych, która polega na łączeniu różnych metod ogrzewania, takich jak konwekcja, mikrofały czy podczerwień. Dzięki tej kombinacji możliwe jest uzyskanie doskonałych potraw oraz zwiększenie efektywności energetycznej procesu gotowania. Na przykład, mikrofały mogą być używane do szybkiego podgrzewania wnętrza potrawy, podczas gdy konwekcja i podczerwień zapewniają równomierne zrumienienie i chrupiącą skórkę. Tego rodzaju technologie pozwalają również na znaczące skrócenie czasu gotowania, co jest kluczowe w profesjonalnych kuchniach, gdzie szybkość i efektywność są niezwykle ważne.

### MOŻLIWOŚCI I ZALETY DLA SZEFÓW KUCHNI

Gotowanie w piecu konwekcyjno-parowym ma istotny wpływ na wartości odżywcze potraw. Przede wszystkim technologia ta umożliwia zachowanie składników odżywczych, takich jak białka i witaminy. Badania wykazują, że potrawy przygotowane w piecu konwekcyjno-parowym zawierają więcej białka i mniej tłuszczu niż te gotowane tradycyjnymi metodami, takimi jak smażenie

czy pieczenie. Dodatkowo brak wody w procesie gotowania parowego pozwala na lepszą retencję witaminy C w warzywach, co jest korzystne dla zachowania ich wartości odżywczych. Ostatecznie gotowanie w piecu konwekcyjno-parowym ogranicza straty składników odżywczych, co przyczynia się do przygotowywania bardziej wartościowych posiłków.

Jednym z największych atutów pieców konwekcyjno-parowych jest ich zdolność do równomiernego gotowania potraw. Dzięki zastosowaniu konwekcji, czyli cyrkulacji gorącego powietrza, możliwe jest uzyskanie jednolitej temperatury wewnątrz komory pieca. W rezultacie potrawy są gotowane równomiernie, co minimalizuje ryzyko przypalenia zewnętrznej warstwy przy jednoczesnym niedogotowaniu wnętrza. Badania pokazują, że takie równomierne gotowanie prowadzi do mniejszych strat podczas gotowania i poprawia ogólną jakość potraw. Równomierna dystrybucja ciepła jest kluczowa dla uzyskania idealnej tekstury i smaku potraw, co jest niezwykle ważne w profesjonalnych kuchniach.

REKLAMA



retigo®

Perfekcja  
w Twojej kuchni  
z 3-letnią gwarancją.

www.rmgastro.pl



## EFEKTYWNOŚĆ OPERACYJNA

Jedną z najważniejszych zalet pieców konwekcyjno-parowych jest znaczne skrócenie czasu gotowania w porównaniu z tradycyjnymi metodami. Dzięki zastosowaniu konwekcji i pary ciepło jest szybciej i bardziej efektywnie przenoszone do potraw, co umożliwia gotowanie nawet o połowę szybciej niż w konwencjonalnym piecu. Na przykład czas gotowania piersi z kurczaka w piecu konwekcyjno-parowym wynosi średnio 15 minut, podczas gdy w tradycyjnym piecu jest to około 30 minut. Skrócenie czasu gotowania jest kluczowe w profesjonalnych kuchniach, gdzie szybkość i efektywność operacyjna są niezwykle ważne.

Piece konwekcyjno-parowe są również znacznie bardziej energooszczędne niż tradycyjne metody gotowania. Dzięki efektywniejszemu przenoszeniu ciepła i krótszemu czasowi gotowania, zużycie energii w kuchniach profesjonalnych może być znacząco zredukowane. Badania nad nowoczesnymi technologiami kulinarnymi wykazały, że piece konwekcyjno-parowe mogą w istotny sposób zmniejszyć zużycie energii w porównaniu z tradycyjnymi metodami. Na przykład technologie wspomagane mikrofalami, które są często stosowane w nowoczesnych piecach konwekcyjno-parowych, pozwalają na skrócenie czasu gotowania i zmniejszenie zużycia energii, co przekłada się na niższe koszty operacyjne.

## PRZYKŁADY ZASTOSOWAŃ W GASTRONOMII

W restauracjach piece konwekcyjno-parowe są nieodzowne, zwłaszcza przy przygotowywaniu mięs, które dzięki nim zyskują wyjątkową jakość i smak. Na przykład badania nad stekami wołowymi pokazały, że mięso gotowane w takich piecach przy różnych poziomach wilgotności (10 proc., 60 proc., 100 proc.) jest bardziej delikatne i smaczne w porównaniu do tradycyjnych metod gotowania. Najbardziej miękkie steki uzyskano przy 10 proc. nasycenia parą, co jest idealne dla restauracji chcących zaoferować swoim gościom najlepsze doznania kulinarne. Dzięki precyzyjnemu kontrolowaniu poziomu wilgotności, szefowie kuchni mogą dostosować proces gotowania do różnych rodzajów mięs, osiągając idealną teksturę i smak.

Przygotowywanie piersi z kurczaka w piecu konwekcyjno-parowym to kolejny doskonały przykład. Badania wykazują, że takie gotowanie skraca czas przygotowania w porównaniu z tradycyjnymi metodami, jednocześnie zachowując wysoką jakość mięsa. Piersi z kurczaka gotowane w takim piecu mają mniejsze straty masy i lepszy profil sensoryczny, co jest kluczowe dla restauracji stawiających na jakość i efektywność w przygotowywaniu potraw. Szybkie i równomierne gotowanie sprawia, że mięso pozostaje soczyste i delikatne, co zwiększa satysfakcję gości.

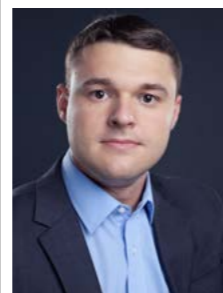
Piece konwekcyjno-parowe sprawdzają się również przy gotowaniu warzyw, takich jak brokuły i szparagi. Badania wykazały, że gotowanie w piecu z przegrzaną parą pozwala zachować najwyższy poziom polifenoli i aktywności antyoksydacyjnej, choć może wpływać na zawartość chlorofilu i karotenoidów. Mimo to metoda ta zapewnia najlepsze właściwości sensoryczne brokułów, co jest ważne dla restauracji oferujących wegetariańskie dania. Zachowanie wysokiej jakości składników odżywczych i doskonałego smaku sprawia, że potrawy są nie tylko smaczne, ale także zdrowe.

Oprócz wykorzystania do obróbki mięs i warzyw, piece konwekcyjno-parowe mogą być używane do przygotowywania szerokiej gamy potraw, takich jak pieczywo, desery, a nawet owoce morza. Ich wszechstronność oraz możliwość precyzyjnej kontroli temperatury i wilgotności pozwalają na eksperymentowanie

z różnymi technikami kulinarnymi, tworząc unikalne dania, które wyróżniają restaurację na tle konkurencji. Dzięki temu szefowie kuchni mogą oferować różnorodne i innowacyjne menu, zadowalając nawet najbardziej wymagających gości.

Przyszłość pieców konwekcyjno-parowych w gastronomii wygląda bardzo obiecująco, z prognozami wskazującymi na dalszy rozwój technologii, które będą miały znaczący wpływ na profesjonalne gotowanie. Przyszłe modele pieców będą wyposażone w zaawansowane systemy czujników, umożliwiające dokładniejsze monitorowanie i kontrolę procesów gotowania. Integracja z systemami IoT pozwoli na zdalne sterowanie i monitorowanie pieców, co zwiększy efektywność operacyjną i zredukuje koszty. Rozwój sztucznej inteligencji i uczenia maszynowego może doprowadzić do powstania pieców, które samodzielnie dostosowują parametry gotowania na podstawie analizy danych, zapewniając stałą, wysoką jakość potraw.

Używanie nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych przynosi wiele korzyści, czyniąc je niezastąpionymi w profesjonalnych kuchniach. Piece te zapewniają równomierne gotowanie, zachowując wilgotność i składniki odżywcze, co przekłada się na lepszy smak i teksturę potraw. Skracają czas gotowania nawet o połowę w porównaniu do tradycyjnych metod, co jest niezwykle korzystne w kontekście szybkości i efektywności operacyjnej. Dzięki krótszemu czasowi gotowania i efektywniejszemu przenoszeniu ciepła piece konwekcyjno-parowe zmniejszają zużycie energii, co zwiększa efektywność operacyjną i obniża koszty. Są one również wszechstronne, umożliwiając przygotowanie szerokiej gamy potraw, od mięs po warzywa i desery. Umożliwiają pieczenie, gotowanie na parze, grillowanie i smażenie w jednym urządzeniu, co jest niezwykle korzystne w profesjonalnych kuchniach.



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

autor: Grzegorz Lis

# Tajskie kulki

## Z DORSZA I ŁOSOSIA W PANKO NA RÓŻANYM OGÓRKU Z BIAŁYM SOSEM RYBNYM

## Składniki:

## Masa ziemniaczana:

- 500 g ziemniaków
- ½ cytryny i limetki – starta skórka i sok
- 12 g drobno posiekanej kolendry i estragonu
- 5 g tartego imbiru
- 8 g sosu rybnego
- 15 g sosu worcestershire
- 1 zielone chili i ½ czerwonego chili
- 2 drobno posiekane szalotki
- 20 g słodkiego sosu chili
- 10 g tajskiej przyprawy 7 smaków

## Kulki rybne:

- 150 g dorsza islandzkiego i łososa atlantyckiego
- 1 gwiazdka anyżu
- 4 goździki
- 5 g pieprzu syczańskiego
- 1 szt. kopru włoskiego
- 100 g mąki
- 4 jaja
- 2 l oleju
- 200 g panko
- sól i pieprz

## Biały sos rybny:

- 300 g masła
- 1 por i cebula cukrowa
- 3 liście laurowe
- 2 pokrojone pałki selera naciowego i szalotki
- 2 gwiazdki anyżu
- 200 g ścinków białej ryby
- 700 ml białego wina
- 1 l śmietanki 15 proc.
- ¼ pęczka kolendry
- gałązka świeżego rozmarynu
- sok z cytryny

## Ogórek różany:

- 500 g ogórka szklarniowego
- 300 ml wody
- 50 ml octu spirytusowego 6 proc.
- 100 ml octu różanego
- 150 g miodu
- 5 liści laurowych i ziela angielskiego
- ½ czerwonej papryczki chili
- 5 g ziaren kolendry
- ząbek czosnku

## Sposób przygotowania:

## Masa ziemniaczana:

1. Ziemniaki ugotować, ostudzić, zmielić i połączyć z wszystkimi składnikami na jednolitą masę.

## Kulki rybne:

1. Ryby zalać zimną wodą, dodać anyż, goździki, pieprz syczański oraz koper włoski. Doprowadzić do wrzenia, następnie zdjąć z palnika, przykryć i pozostawić do ostygnięcia.
2. Masę ziemniaczaną delikatnie połączyć z mięsem ryb. Doprawić solą i pieprzem.
3. Uformować 80-gramowe kulki, obtoczyć w mące, roztrzepanym jajku i w panko. Smażyć w głębokim tłuszczu na złoty kolor. Oprószyć solą morską.

## Biały sos rybny:

1. Masło, por, liście laurowe, cebulę, seler i szalotkę dusić ok. 10 minut. Dodać anyż, ścinki rybne i dusić przez kolejne 10 minut. Wlać wino i zredukować do połowy.
2. Następnie dodać śmietankę, kolendrę, rozmaryn i sok z cytryny. Całość zagotować, doprawić solą i białym pieprzem, zdjąć z ognia i zakryć folią spożywczą. Gdy ostygnie, przecedzić przez sito.

## Ogórek różany:

1. Mięsiłą część ogórka ze skórką skroić na mandolinie w cienkie, długie słupki. Pozostałe składniki połączyć i doprowadzić do wrzenia. Zalać ogórek i pozostawić do ostygnięcia.
2. Ogórek ułożyć na dnie głębokiego talerza, podać gorącym sosem rybnym, ułożyć kulki i udekorować np. świeżymi mikrozielami, chipsem z siemienia lnianego lub pajęczynką.



autor: Joanna Dzedzic

# Profesjonalny bufet

## - FUNKCJONALNOŚĆ I PRZEMYŚLANY DESIGN

**Przyjęcia okolicznościowe, imprezy branżowe, konferencje, afterparty z udziałem zaproszonych gości, spotkania w rodzinnym gronie czy śniadania w hotelowej restauracji – oto okazje, gdy rozwiązaniem będzie bufet. Jak go zorganizować, aby wyeksponować dania i stworzyć klimat gwarantujący dobrą zabawę?**

Bufet to jedna z częściej występujących form wydawania posiłków, szczególnie w restauracjach hotelowych lub podczas imprez okolicznościowych w większym gronie. To doskonały sposób, aby zapewnić gościom możliwość szerokiego wyboru spośród wielu rodzajów produktów dostępnych na stołach. Niekwestionowaną zaletą tego formatu jest samodzielna obsługa – to goście decydują o wielkości porcji i o tym, na co mają ochotę w konkretnym momencie. Tego typu forma serwowania dań cieszy się ogromną popularnością także ze względu na bogactwo opcji, które mogą zaspokoić różnorodne gusta i preferencje żywieniowe gości. Począwszy od podawania dań na ciepło po dania zimne i desery, warto przyłożyć wagę do wyposażenia – to fundament, na którym opiera się efektywność bufetu.

Odpowiednie meble, urządzenia, zastawa, oświetlenie oraz akcesoria nie tylko zapewniają sprawne działanie, ale także wpływają na komfort pracy personelu i zadowolenie gości. Ponadto dobrze zaprojektowane i przemyślane ekspozycje są nie tylko praktyczne, ale i gwarantują wrażenia wizualne, przyciągając wzrok i zachęcając gości do skorzystania z oferty gastronomicznej. Krótko mówiąc, kluczowe elementy bufetu mają znaczenie w codziennej działalności restauracji.

Jak zadbać o to, aby w przestrzeni bufetowej niczego nie zabrakło? Podstawową częścią wyposażenia każdego bufetu są meble. Powinny być funkcjonalne, estetyczne i dostosowane do specyfiki działalności lokalu. Z tego powodu wybierając stoły, należy zwrócić uwagę, czy są solidne, a przy tym łatwe w czyszczeniu i odporne na intensywne użytkowanie w sytuacjach, gdy mamy do czynienia z obsługą dużej liczby osób. Projektując przestrzeń bufetową, musisz wziąć pod uwagę również ich ustawienie, aby umożliwiły wygodny dostęp do

potraw. Nikt nie czuje się komfortowo w sytuacji, gdy jest zmuszony do przepychania się pomiędzy zbyt ciasno ustawionymi meblami, aby dostać się do przygotowanego poczęstunku.

Aranżacja bufetu opiera się szczególnie na praktycznym wymiarze tej formy wydawania posiłków, jednak ogromną rolę odgrywa także design. Z tej przyczyny warto przyłożyć wagę do kompozycji potraw na suto zastawionym stole. Najlepszym sposobem na urozmaicenie bufetu jest wyróżnienie jego poszczególnych stref poprzez odpowiednią ekspozycję. Jeśli zależy Ci na zwróceniu uwagi gości na konkretne dania, umieść je wyżej. Przydadzą się do tego profesjonalne standy, stojaki i podstawki. Sprawdzą się zarówno te w wersji metalowej, jak i drewniane. Innym sposobem na wyeksponowanie oferty bufetowej jest zastosowanie łyżek przystawkowych lub wielorazowych pucharków, w sam raz do przekąsek w wersji finger foodów.

Ekspozycja produktów to zadanie, które powinny spełniać również wszystkie sprzęty i urządzenia w przestrzeni bufetowej, w tym witryny zapewniające odpowiednie przechowywanie oraz serwowanie potraw w temperaturze

zgodnej z zasadami HACCP. Dzięki temu zyskasz pewność, że dania nie utracą temperatury, aromatu czy walorów smakowych. Niezbędne są w tym przypadku podgrzewacze, bemaery i witryny chłodzące. Ich zaletą jest dostępność w różnych rozmiarach i wykończeniu, które można dopasować do projektu bufetu. Posiadają one wkłady chłodnicze oraz systemy grzewcze, które utrzymują dania w odpowiedniej temperaturze. W przypadku witryn chłodniczych umożliwiają to pokrywy wykonane ze specjalnych tworzyw, które przeciwdziałają przedostawaniu się chłodnego powietrza z zewnątrz, jednocześnie chroniąc przed zanieczyszczeniem produkty wewnątrz.

Elementem, któremu warto poświęcić dłuższą chwilę, projektując bufet, jest zastawa stołowa. Począwszy od naczyń do sztuców i szkła, to niezbędne wyposażenie, które znacząco wpływa na odbiór serwowanych potraw. Warto postawić na praktyczny wymiar kompletowania naczyń. Zastawa powinna być wygodna i funkcjonalna – odpowiednio wyważone sztuce oraz ergonomiczne naczynia zapewnią gościom komfort podczas jedzenia. Dokonując wyboru, należy nie tylko przyłożyć wagę do sposobu wykonania i odporność na uszkodzenia, ale i zwrócić uwagę na estetykę. Ponadczasowa porcelana, stylowe noże, widelce i błyszczące szkło dopełnią każde danie. W nowoczesnych bufetach najlepiej sprawdzi się klasyka w minimalistycznym wydaniu.

Jedną z najważniejszych kwestii w zakresie projektowania przestrzeni bufetowej stanowi oświetlenie. To zarówno element

funkcjonalny, jak i narzędzie sprzyjające tworzeniu przyjemnej atmosfery. Dobrze dobrane światło pomoże wydobyć kolory dania, podkreślając jednocześnie szczegóły wnętrza. Kreatywne ustawienie oświetlenia wyeksponuje różne strefy bufetu, natomiast designerskie lampy sprawdzą się w roli dodatkowej dekoracji.

Obowiązkową częścią bufetu są także akcesoria ułatwiające serwowanie potraw, dlatego na stołach nie może zabraknąć dozowników bufetowych, tac gastronomicznych, warników, pater, pojemników i koszy, które pomogą w organizacji. Warto zadbać, aby wśród nich znalazły się także dodatkowe elementy zastawy, takie jak szczypce, sztuce do sałatek, nabierki do zup lub sosów, pojemniki na sztuce, a także tabliczki informacyjne.

Wyposażenie bufetu gastronomicznego to inwestycja, która zwraca się w postaci zadowolonych gości. Właściwie dobrane meble, urządzenia, zastawa, oświetlenie i akcesoria zapewnią nie tylko komfort, ale i funkcjonalność opartą na przemyślanym designie.

REKLAMA

Zobacz e-katalog już dziś

10 lat  
BELA MESA

PORCELANA  
SZKŁO  
SZTUCZE  
BUFETY  
LAMPY LED

- Wyposażamy restauracje i hotele w całej Polsce
- Wprowadzamy na polski rynek światowe trendy
- Zapewniamy profesjonalne doradztwo i krótki czas realizacji zamówień

**SHOWROOM POZNAŃ**, ul. Kopanina 54/56

Zaprosz nas na prezentację w Twojej restauracji  
tel. (+48) 693 82 19 82 | [www.belamesa.pl](http://www.belamesa.pl)

# Kuchnia francuska

## - SZTUKA KULINARNEJ CELEBRACJI

**Kuchnia francuska, mimo upływu lat, nadal jest cennym źródłem inspiracji dla szefów kuchni z całego świata. Stanowi symbol europejskich osiągnięć kulinarnych, co plasuje ją na wysokim poziomie w rankingu ulubionych kuchni wielu kucharzy. Wyróżnia ją bogata historia oraz kultura jedzenia oparta na wspólnym spędzaniu czasu przy stole, a dzięki uporządkowaniu pojęć z zakresu kulinariów od lat jest praktyczną bazą wiedzy dla aspirujących kucharzy i szefów kuchni, stanowiąc model dla pozostałych kuchni świata.**

Definiując kuchnię francuską, należy zwrócić uwagę na to, że Francja to bardzo duży kraj podzielony na regiony. Każdy z nich słynie z innych produktów w zależności od lokalizacji, warunków pogodowych oraz uwarunkowań historycznych. W pobliżu dużych akwenów wodnych panują doskonałe warunki do łowienia ryb i owoców morza, z kolei tereny górskie sprzyjają produkcji serów i wędlin długodojrzwających. Różnice regionalne można dostrzec także na przykładzie alkoholu. Od północy do południa kraju różnorodność klimatu, terroir, szczerpów i tradycji pozwala każdemu amatorowi dobrych trunków znaleźć coś dla siebie.

Zróżnicowanie kulinarnie regionów zapewniają również rozmaite przyprawy. Poczawszy od ziół prowansalskich, bazylii, estragonu, lawendy, poprzez szafran czy sól Guérande oraz papryczkę z Espelette – jedną z najpopularniejszych obecnie przypraw, która wywodzi się

**D**uże znaczenie w kształtowaniu francuskiej kultury jedzenia, szczególnie w kontekście nawiązywania relacji, ma czerpanie kulinarnych inspiracji z różnych kultur

regionalnych za granicą to niewątpliwie jeden z najważniejszych czynników, dzięki którym zainteresowanie kuchnią francuską cały czas utrzymuje się na wysokim poziomie.

Duma Francuzów z produktów regionalnych stoi także za sukcesem Przewodnika Michelin, który w początkowej fazie miał być przewodnikiem podróżniczym wskazującym, dokąd warto pojechać, aby zjeść coś smacznego. Szybko okazało się, że przewodnik zyskuje

coraz liczniejsze grono fanów. W ten sposób początkowo lokalna inicjatywa przerodziła się w globalny fenomen, który do dziś jest nie tylko popularny, ale i użyteczny.

Jednym z najważniejszych ośrodków gastronomicznych na kulinarniej mapie Francji jest Paryż, jednak za niekwestionowaną stolicę francuskiej kuchni uchodzi Lyon. Wszystko za sprawą słynnego szefa kuchni – Paula Bocuse'a, który za swój wkład w rozwój rodzimej kuchni otrzymał miano „papieża gastronomii”. To właśnie on przeprowadził kulinarną rewolucję francuską i zrzeszając kucharzy oraz producentów żywności, przyczynił się do rozwoju francuskiej kultury kulinarniej w jej obecnej postaci. Pisząc o Lyonie, warto wspomnieć o fenomenie małych restauracji zwanych „bouchons”. Słowo bouchon, które w dosłownym tłumaczeniu oznacza korek, jest określeniem na małe bistra, w których stołują się mieszkańcy Lyonu i turyści. Z biegiem lat stały się one miejscami spotkań, a także integracji lokalnych społeczności. Nikt nie odwiedza ich tylko po to, aby zjeść, zapłacić i wyjść, lecz aby nawiązać relacje, stać się częścią konkretnej wspólnoty.

Duże znaczenie w kształtowaniu francuskiej kultury jedzenia, szczególnie w kontekście nawiązywania relacji, ma czerpanie kulinarnych inspiracji z różnych kultur. Widać to szczególnie,

kiedy weźmiemy pod uwagę okres, gdy w latach powojennych, w poszczególnych dzielnicach Paryża, zaczęły powstawać enklawy zrzeszające środowiska imigrantów z różnych części świata. Przy okazji zaczęto otwierać wielkie giełdy żywności, które stały się kluczowymi miejscami wymiany produktów. Wskutek ich powstania doszło do zwiększenia różnorodności kuchni francuskiej. Na rynku pojawiły się nowe produkty, a w menu restauracji zagościły oryginalne pozycje oparte na połączeniu tradycyjnej kuchni francuskiej z nowo odkrytymi smakami. W ten sposób coraz bardziej popularne stały się potrawy z egzotycznym twistem, np. jagnięcina z curry i mango, kuskus, tadżin czy kurczak mafé. Warto podkreślić, że obecnie wielu młodych szefów kuchni, bazując na klasycznych, utrwalonych wieki temu, zasadach kuchni francuskiej, korzysta ze swojego dziedzictwa kulturowego, dzięki czemu przygotowuje nowatorskie dania. Odwiedzając Francję, warto spróbować zarówno tradycyjnych ślimaków czy żabich udek, jak i postawić na degustację niebanalnych, odkrywczych połączeń.

Oznacza to, że współczesna kuchnia francuska stanowi mieszankę kultur i produktów pochodzących z wielu regionów świata. Opiera się nie tylko na tradycji, ale i na otwartości na nowe smaki czy techniki zaczerpnięte z innych kultur. To bogactwo smaków, które wykraczają poza utarte schematy.

Francuska kultura jedzenia to sztuka celebrowania codziennych momentów w przyjemnej atmosferze, często przy winie, muzyce i rozmowach, którym towarzyszy restauracyjny gwar. Można przy tym zaobserwować holistyczne podejście do gastronomii. Znaczenie mają nie tylko dania przygotowane na bazie najwyższej jakości produktów, ale

i obsługa kelnerska, która podając je, będzie w stanie o nich opowiedzieć i zainteresować gości, jeszcze zanim spróbują przygotowanych przez szefa kuchni przysmaków. Ten rodzaj gościnności jest kolejnym aspektem, który sprawia, że kuchnia francuska do dziś cieszy się niesłabnącą popularnością oraz stanowi cenne źródło inspiracji dla wielu szefów kuchni.

Podsumowując, kuchnia francuska pozostaje jedną z najważniejszych, a zarazem najbardziej wpływowych, kuchni na całym świecie. Tradycja kulinarna Francji, na którą składają się nie tylko znane dania czy cenne techniki, ale i wspólne spędzanie czasu w restauracjach i lokalnych bistrach, cały czas inspiruje szefów kuchni – to dziedzictwo, które kształtuje krajobraz globalnej gastronomii.



**DAVID GABORIAUD**  
Creative Chef  
w Belvedere Catering  
w Warszawie

REKLAMA



**Vandemoortele**  
shaping a tasty future

# POCZUJ RÓŻNICĘ

*Pikantne chili*

- Ognista mieszanka pikantnych składników
- Najlepszy wybór dla tych, którzy pragną ognistego burgera.



**BUŁKA CHILI**



**BUŁKA ULTIMATE BRIOCHE**

*Intensywny smak*

- Bogata receptura, zawierająca pyszne masło i jajka.
- Złota i błyszcząca skórka
- Wspaniały smak brioche.

 vandemoortelepolska
 vandemoortelepolska
 vandemoortele

 +48 607 233 016
[www.vandemoortele.com](http://www.vandemoortele.com)



autor: Lukasz Nowak

# Dipy i sosy

## - DOPEŁNIENIE SMAKU ORAZ JAKOŚCI

Cheąc podkreślić smak przygotowanego dania, w zależności od rodzaju i temperatury podania, warto okraszyć je sosem bądź podać w towarzystwie dipu. Dodatki te tworzą pole do popisu dla szefów kuchni.

W upalne dni i, nadal ciepłe, wieczory o wiele chętniej sięgamy po lekkie dania oraz przekąski. Sałatki, a także zimne propozycje przygotowywane przez szefów kuchni, są znacznie częściej zamawianymi pozycjami z menu niż gorące zupy krem. Nie można jednak deprecjonować roli świeżo smażonych, gorących potraw. Lato to czas, w którym życiem tętnią smażalnie ryb, a sezon na grill trwa w najlepsze. Tak przygotowane dania, świeżo zdjęte z patelni czy rusztu, idealnie komponują się nie tylko ze świeżymi sałatkami, ale i z zimnymi sosami i dipami. Często traktujemy je jedynie jako dodatek, niewiele znaczący element serwowanego dania. Skupiamy się na smaku mięsa, warzyw. Oczywiście również i ich jakość odgrywa znaczącą rolę, ale bez idealnie

podkreślającego smak dania głównego sosu czy równoważącego smaki dipu, nie sposób mówić o pełni wrażeń, jakie przynosi nam zamówiona potrawa. Dlatego, przygotowując w kuchni dania, które za chwilę zaserwowane zostaną gościom restauracji, szczególną uwagę należy przywiązać do sosów, dipów i dressingów. Niech te, niejednokrotnie spychane na margines, dodatki staną się wartościowym uzupełnieniem dania, podkreślającym jego wyjątkowość.

### TIP NA DIP

Sosy w kuchni są z nami od dawna, a dipy popularność zaczęły zyskiwać w ciągu ostatnich lat, lecz do świata gastronomii wdarły się odważnie i nie zamierzają wychodzić z niego tylnymi drzwiami. Ich różnorodność sprawia, że są znakomitym dodatkiem do wielu potraw. Co więcej, dip może być swoistym kołem ratunkowym dla szefów kuchni, którzy chcą, by na pozór zwyczajna propozycja osiągnęła nietuzinkowy smak. Przykład – frytki. Do niedawna podawane przeważnie z keczupem lub majonezem, warto zaserwować z dipem z dodatkiem chilli. Szeroki wachlarz możliwości wykorzystania dipów w kuchni to zaleta ich gęstości i przygotowania na zimno. Najpopularniejsze mieszanki powstają na bazie musztardy, piwa, pokrojonego jajka, drobno posiekanej cebuli i pieprzu, a także papryki z ogórkiem czy cebuli z przecierem pomidorowym. Korzenny i gęsty, nieraz pikantny dip, w którym wystarczy zanurzyć smażone mięso lub inne przekąski, ma za zadanie dopełnić smak potrawy.

Rzecz jasna nie każdy z nich musi być tak wyrazisty. Dip może też łagodzić ostrość spożywanej potrawy. Umiejętność równoważenia smaków na talerzu to bardzo doceniany przez gości element sztuki szefa kuchni. Pamiętajmy jednak, że w okresie letnim nawet mięso chętnie spożywamy na zimno. Tak podane, w formie przekąski, doskonale sprawdzą się satay, czyli azjatyckie szaszłyki z kurczaka. Znakomitym dodatkiem do tego dania będzie dip z mango okraszony świeżym imbirem. Mocno schłodzony podkreśli smak szaszłyków. Nada się także do innych białych mięs czy ryb. Wszystko dzięki lekkiemu, cytrusowemu smakowi.

Chcąc urozmaicić dipem warzywa, warto postawić na czosnkową propozycję doprawioną pieprzem. Przy okazji grilla czy ogniska idealnie sprawdzi się do pieczonych ziemniaków, marchwi oraz selera. Przy grillu nie zapominajmy o dipie rodem z Grecji. Do tak usmażonego mięsa najlepiej podać tzatziki. To dobra alternatywa dla cenionej w Polsce musztardy. Zimne przekąski i zimny dip? Dlaczego nie. Przy okazji eventów czy konferencji organizowanych w hotelach nieraz spotykamy się z pokrojonymi w słupki warzywami. Dip ziołowy na bazie bazylii, oregano i tymianku doskonale komponuje się z marchewką oraz selerem naciowym. Dodając do niego inne świeże zioła, można stworzyć element dopełniający smak warzyw z grilla. Spore grono szefów kuchni decyduje się indywidualnie przygotowywać dipy na świeżo. Na rynku pojawia się jednak coraz więcej gotowych propozycji nieodbiegających jakością od tych wspomnianych. Najważniejsze jest to, aby dipy podnosiły poziom serwowanego dania.

REKLAMA

PIERWSZOPLANOWE **Fanex**

# SMAKI

WWW.FANEX.PL

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

## SOS W ROLI GŁÓWNEJ

Nie byłoby dipów, gdyby nie sosy. Każdy z nas pamięta smak domowego obiadu, w którym gotowane ziemniaki i pieczone mięso zostały polane ciemnym sosem. To nie przypadek, że od wielu lat tak serwuje się mięso. Sosy są najczęściej kojarzone z mięsnymi daniami podawanymi na ciepło. Dipy zazwyczaj podaje się w osobnych miseczkach, a sosy nie dość, że są od nich rzadsze, to serwowane są bezpośrednio na talerzu. Do mięs podawanych na ciepło, poza wspomnianym sosem pieczeniowym, warto wykorzystać sos pieczarkowy. Jednak, jeśli chcemy urozmaicić smaki na talerzu, można przygotować na bazie powideł i suszonych śliwek sos śliwkowy. Doskonale komponuje się on z mięsem drobiowym, wołowym, a także wieprzowym. Do smażonego mięsa dobrze sprawdzi się ciemny sos z dodatkiem łagodnego, zielonego pieprzu. Podając mięso w formie serwisu na zimno, jak w przypadku wędlin, postawmy na sos chrzanowy, który dodatkowo dobrze współgra z pieczonym schabem. Do deski wędlin pasuje też przygotowany na bazie majonezu i twarogu sos szpinakowy, a majonezowo-cebulowy bardzo dobrze odnajdzie się w połączeniu z kurczakiem. Do dań kuchni

południowych warto przygotować sos oliwkowy z kaparami, szczypiorkiem i oliwą. Idealnie będzie on pasował do grillowanych cukinii, papryki czy bakłażanów. Podana na zimno

sałatka czy na ciepło frytki to szansa dla poznania smaku śródziemnomorskiego sosu aioli przygotowanego na bazie majonezu, czosnku, cytryny i oliwy.

A co w przekąskach piszczy? Wśród dodatków do nich prym wiedzie sos tatarski. Doskonały do jajek czy pasztetów. W wersji słodkiej, z rodzynkami, nada się również do wędlin. Natomiast kremowy sos paprykowy świetnie łączy się z grzankami, grissini, krakersami czy nachosami. Dobrze przyrządzone danie powinno zostać okraszone sosem, który podkreśli w potrawie to, co najważniejsze. Możliwości przygotowania sosów jest mnóstwo, a szefowie kuchni mają dzięki nim spore pole do eksperymentowania.

## Z ZIEMI POLSKIEJ DO WŁOSKIEJ

Polski grill przez lata nie mógł obyć się bez potraw podawanych z keczupem, musztardą czy majonezem. Ten ostatni to także baza wielu sałatek. Z czasem rynek opanował sos tysiąca wysp, powstający jedynie z dwóch składników – majonezu i keczupu. Odnosząc się do wątku sałatek, do ich wykończenia, zaczęto stosować zamiennie dwa rodzaje sosów. Lekki i płynny sos winegret, a także nieco bardziej kremowy sos cesar. Bazą do pierwszego z nich są świeżo wyciśnięty sok z cytryny, musztarda francuska, oliwa z oliwek oraz sól i pieprz. Nieco słodczy zapewni mu miód. Okraszony odrobiną octu i w razie potrzeby innymi ziołami po dokładnym zmieszaniu składników staje się jakże łatwym w przygotowaniu źródłem uzupełniającym smak letniej sałatki. Sos cesar, zwany także cesarskim, to podstawowe wykończenie sałatki cesar. Powstaje z połączenia majonezu, czosnku, soku z cytryny, oliwy, musztardy, soli i pieprzu, a także,

jeśli to możliwe, tartego parmezanu i sosu worcestershire.

W przypadku klasycznych sosów nie możemy ograniczać się jedynie do tych sałatkowych. Jednym z najłatwiejszych w przygotowaniu, niewymagającym wielości składników, jest beszamel. Idealnie sprawdzi się w przypadku zapiekanego kalafiora czy piersi z kurczaka. Doskonale nadaje się do makaronu oraz warzyw, a i losoś czy szparagi w sosie beszamelowym to smaczna prostota polskiej kuchni.

Przenieśmy się na moment do słonecznej Italii, zatrzymując się przy pesto. Aktualnie sos ten bazuje na bazylii, jednak jego pierwotna receptura opierała się o natkę pietruszki. Dla koneserów kuchni włoskiej może to i dobrze, że pesto przeszło taką transformację. Bazylii zdecydowanie bliżej do zapachu Włoch niż natce pietruszki. Poza najpopularniejszym rodzajem pesto alla Genovese wyróżniamy także: pesto alla Calabrese, którego bazą jest czerwona papryka i ser ricotta, dzięki czemu konsystencja sosu jest bardziej kremowa, pesto rosso, w skład którego wchodzi m.in. papryczki chilli oraz suszone pesto, a także pesto rucola, przygotowane oczywiście na bazie rukoli. Skoro pesto jest włoskim sosem, to rzecz jasna najczęściej dodaje się go do makaronów – chociażby podanych z serem grana padano, ale nie rzadziej spotkać można go na pieczywie – z mozzarellą oraz pomidorami. Dla fanów street foodu też znajdzie się coś z jego dodatkiem – np. burger w formie mięsnej lub bezmięsnej z dodatkiem rukoli z pesto w roli głównej.

## NA POMOC SZEFOM KUCHNI

Przystawki, dania główne, przekąski – wiele z tych propozycji nie istniałoby w znanej nam formie, gdyby nie dodatki. Przyprawy, marynaty, a przede wszystkim sosy i dipy. Część z przygotowywanych dań znacznie lepiej łączy się z lekkimi dressingami powstałymi na bazie emulsji z oliwy z oliwek oraz octu doprawionej ziołami. Część z kolei korzystniej wypada w kompozycji z kremowymi sosami przygotowanymi najczęściej na majonezie, jogurcie, śmietanie – np. crème fraîche czy maślanec. Ile dań, tyle kompozycji i możliwości eksperymentowania w kuchni. Podkreślmy ich jakość doprawionym dipem, a jeśli to nie wystarczy na ratunek daniam wzywajmy SOS.

autor: Agnieszka Jasińska, Kulinarne Nawigacje

# Olej rzepakowy

## W PRAKTYCE GASTRONOMICZNEJ: INNOWACYJNE ZASTOSOWANIA W CODZIENNEJ KUCHNI

**W dynamicznie rozwijającej się branży gastronomicznej olej rzepakowy zyskuje na popularności nie tylko ze względu na swoje zdrowotne właściwości, ale również dzięki wszechstronności w kuchni. Jego neutralny smak, wysoka stabilność termiczna oraz skład, bogaty w nienasycone kwasy tłuszczowe i witaminę E, czynią go nieocenionym składnikiem w codziennej praktyce kulinarnej. Przyjrzyjmy się, jak rafinowany olej rzepakowy może być wykorzystany w różnych aspektach gastronomii, oferując nowe możliwości zarówno profesjonalnym kucharzom, jak i domowym amatorom kulinarnym.**

## UNIERSALNOŚĆ W RÓŻNYCH TECHNIKACH KULINARNYCH

Jednym z największych atutów oleju rzepakowego jest jego wysoka temperatura dymienia, wynosząca około 220°C. Dzięki temu jest idealnym wyborem do smażenia, pieczenia i duszenia, nie ulegając szybkiemu rozkładowi i nie tworząc szkodliwych związków chemicznych. Jego neutralny smak nie przytłacza potraw, co pozwala na zachowanie autentycznych aromatów i smaków użytych składników.

## SMAŻENIE NA GŁĘBOKIM TŁUSZCZU

Olej rzepakowy jest doskonały do smażenia na głębokim tłuszczu. Dzięki jego stabilności termicznej potrawy są chrupiące na zewnątrz i soczyste w środku, bez posmaku przepalonego tłuszczu. Przykładem może być smażenie ryb i owoców morza, gdzie delikatność składników wymaga odpowiedniego tłuszczu, który nie zdominuje ich naturalnego smaku.

## PIECZENIE I PRZYGOTOWYWANIE CIAST

Neutralny smak oleju rzepakowego sprawia, że jest on idealnym zamiennikiem dla masła lub margaryny w wypiekach. Dodając go do babek, muffinów czy chleba, uzyskujemy lekkie i puszyste wypieki o dłuższej trwałości. Olej rzepakowy pomaga również zachować wilgotność ciast, co jest szczególnie ważne w przypadku wypieków drożdżowych i biszkoptowych.

## GRILLOWANIE I MARYNATY

Dzięki swojej strukturze chemicznej olej rzepakowy jest świetnym nośnikiem smaków

i przypraw w marynatach. Idealnie nadaje się do grillowania mięs, warzyw czy tofu. Wystarczy połączyć olej z ulubionymi przyprawami, ziołami i sokiem z cytryny, aby uzyskać aromatyczną marynatę, która wzbogaci smak grillowanych potraw. Dodatkowo olej rzepakowy zapobiega przywieraniu składników do rusztu, co jest kluczowe w przypadku delikatnych mięs i ryb.

## INNOWACYJNE ZASTOSOWANIA W GASTRONOMII

## EMULSJE I SOSY

Olej rzepakowy jest niezastąpiony w przygotowywaniu emulsji i sosów. Jego stabilność pozwala na tworzenie gładkich i jednorodnych emulsji, takich jak majonezy, aioli czy winegret. Dodając do nich świeże zioła, czosnek czy musztardę, można stworzyć różnorodne sosy, które wzbogacą każde danie.

## KONFITOWANIE

Konfitowanie, czyli powolne gotowanie w tłuszczu w niskiej temperaturze, to technika, w której olej rzepakowy sprawdza się znakomicie. Dzięki jego neutralności można w nim konfitować różne rodzaje mięsa, od kaczki po wieprzowinę, uzyskując delikatne i soczyste dania. Olej rzepakowy pozwala na zachowanie naturalnych smaków mięsa, jednocześnie nadając mu odpowiednią teksturę.

## PRZECHOWYWANIE I KONSERWACJA

Olej rzepakowy jest również używany do przechowywania i konserwacji żywności. Marynowanie serów czy warzyw w oleju pozwala



na przedłużenie ich trwałości, jednocześnie wzbogacając je o dodatkowe smaki. Można go również wykorzystać do konserwowania ziół, co pozwala na cieszenie się ich świeżością przez dłuższy czas.

Olej rzepakowy to niezwykle wszechstronny składnik, który znajduje szerokie zastosowanie w nowoczesnej gastronomii. Neutralny smak, stabilność termiczna oraz korzyści zdrowotne czynią go idealnym wyborem zarówno do codziennego gotowania, jak i do bardziej zaawansowanych technik kulinarnych. Dzięki niemu każdy kucharz – zarówno profesjonalista, jak i amator – może wzbogacić swoje dania o nowe smaki i tekstury, dbając jednocześnie o zdrowie swoich gości.

## #FUNDUSZE PROMOCJI

PROMOCJA



zdj. depositphotos.com  
autor: Krzysztof Rathnau

# Półka alkoholi

## – JAK JĄ ZBUDOWAĆ?

**Zawsze, kiedy wchodzę do baru czy restauracji, zanim zajmę stolik, poświęcam chwilę, aby rzucić okiem na półkę alkoholi, nawet jeśli odwiedzam miejsce dobrze mi znane. To nawyk, którego nabawiłem się na początku pracy w gastronomii i, mimo że czasami irytuje on moją żonę, uznaję go za niegroźny i nie mam zamiaru się go pozbywać.**

Krótkie spojrzenie na półkę i pobieżna analiza wystawki pozwalają na zdobycie wielu informacji na temat działania lokalu. Czy jest to lokal kontraktowy, działający na podstawie umowy z jednym producentem? Czy skupia się tylko na mainstreamowych produktach lub może wręcz przeciwnie: stara się ich unikać i stawia na alkohole niszowe, często (lecz nie zawsze) oferujące wyższą jakość? Czy miejsce oferuje alkohole super premium, czy raczej ogranicza się do tańszych produktów? Czy półka jest rozbudowana i czy – co dla mnie osobiście jest niezwykle ważne i może wiele powiedzieć o załodze – jest uporządkowana, skategoryzowana, a etykiety butelek są zwrócone frontem do gości?

### KOMU TO POTRZEBNE?

Zdecydowanie warto o półkę alkoholi zadbać, dobrze zaplanować i traktować ją jako narzędzie marketingowe, a nie tylko wygodne i podręczne miejsce na rozstawienie butelek. Na początku warto

przede wszystkim zadać sobie pytanie: co i komu ja właściwie chcę sprzedawać? Oczywiście na to pytanie powinniśmy sobie odpowiedzieć jeszcze przed otwarciem lokalu, ale z doświadczenia wiem, że niekoniecznie tak się dzieje. Lepiej więc pomyśleć o tym późno niż wcale.

Jeśli odpowiedź jest jasna i sprecyzowana, a naszym marzeniem jest np. agave-, whisky- czy gin-bar, sytuacja jest relatywnie prosta. Jeśli natomiast chcemy oferować szeroką gamę produktów, konieczne będzie ustalenie grupy docelowej naszego lokalu. Studencki pub będzie wymagał innego podejścia niż bar restauracyjny w pięciogwiazdkowym hotelu. Dlatego dla uproszczenia, w celu

omówienia pewnych zasad kształtowania backbaru, oprę się o przykład baru koktajlowego (który z zasady musi być bardziej uniwersalny) z segmentu mainstream plus.

Jeszcze kilka lat temu, w przypadku wspomnianego rodzaju lokalu, celem było zapewnienie gościom dostępu do większości kategorii alkoholi, gwarantując im możliwość wyboru przynajmniej kilku marek w różnych wariantach cenowych. Zaczniemy zatem od kategorii. To już nie tylko whisky, giny, rumy, tequila i wódki. Popularność zdobywają kolejne, niegdyś mniej znane kategorie, jak mezcale lub amaro, a wewnątrz każdej z nich mamy jeszcze podkategorie. Weźmy na przykład whisky: dzielą się na amerykańskie, irlandzkie, kanadyjskie, japońskie, szkockie, afrykańskie, skandynawskie, a nawet rumuńskie.

Obecnie menedżerowie baru podchodzą do budowania półki znacznie bardziej świadomie, skupiając się na wybranych produktach i nie próbując zadowolić wszystkich. Nie tylko doganiamy już Zachód w kwestii gastronomii, ale często to polskie lokale mogłyby być stawiane zachodnim za wzór.

### BAR IS THE LIMIT

Wróćmy jednak do półki alkoholi. Jak mówiłem, w większości przypadków nie jest ona już rozbudowywana w nieskończoność, ale ciągle coś trzeba na niej postawić. Zaczniemy od dwóch kluczowych grup produktów: pierwsza to wszystkie butelki, które muszą się na backbarze znaleźć ze względu na podejmowane przez lokal współprace z producentami. Grupa druga, z której wiele produktów z pewnością będzie pokrywało się z tymi z pierwszej, to alkohole „codziennego użytku” tzw. house spirits. To na ich bazie przygotowywane są klasyki oraz koktajle z autorskiego menu. Kolejna grupa produktów to te alkohole, których nie da się zastąpić innymi i nie ma dla nich alternatyw. Co prawda jest ich coraz mniej, a konkurencyjne marki coraz częściej prześcigają się w pomysłach, jak kreatywnie skopiować znany produkt.

Wspomniane trzy grupy dadzą nam pewnie około pięćdziesięciu butelek i jeśli bar prowadzimy zdrowo, nie przeinwestowując i nie mroząc środków w nadmiarowych butelkach, które będą się tylko kurzyć, mamy już odhaczoną połowę półki. To jest zła wiadomość. Dobra jest taka, że mamy jeszcze drugą połowę do zagospodarowania. Co tam dostawiamy? Jeszcze dziesięć lat temu pewnie bym się upierał, że kolejne kilkadziesiąt pozycji zajęłyby produkty „must have”. Marki duże, popularne, ze sporą grupą fanów. Przecież nie można z nich zrezygnować, prawda? Otóż nieprawda. Dostępność tego typu produktów i różnica w cenie między dyskontem a barem, połączone ze wzrostem poziomu edukacji polskiego konsumenta sprawiają, że z pewnych rzeczy można zrezygnować, robiąc miejsce dla innych, ciekawszych. Z jednej strony część gości może to zniechęcić, ale z drugiej strony zyskamy grupę, która oczekuje alternatywy, dając nam szansę na wejście w interakcję i rozpoczęcie interesującej rozmowy.

Coraz częściej bary szykują swoją półkę w taki sposób, aby mieć dla gościa coś ciekawszego niż etykieta. Mowa o produktach niszowych pochodzących od mniejszych producentów, ale zarazem takich, które mogą mieć bogatą historię, unikalne metody produkcji czy nieoczywiste pochodzenie. Sięganie po nie, zwłaszcza te o ograniczonej dostępności, są dla gości wartością dodaną. O ile ciekawsza może być degustacja rumu z Kambodży od kolejnego wariantu z tej samej destylarni z Kuby, dostępnego na każdym kroku? Te produkty nie muszą być drogie, a jeśli pod

uwagę weźmiemy przelicznik ceny do jakości, to jesteśmy wygrani.

### KRAFTY, KRAFTY I JESZCZE RAZ AMARO

Dobry menedżer baru musi śledzić trendy. To, że półki w barach uginają się pod naporem coraz to nowych marek ginu, nikogo już nie zaskakuje. Nowością są jednak szerokie wystawki różnych amari, czyli z zasady ziołowych, słodko-gorzkich włoskich alkoholi. Kolejnym przebojem szturmującym polskie bary są amerykańskie single malty. Wygląda na to, że szkockie już się nam trochę przejadły i, mimo szacunku do klasyki, mamy ochotę na inne podejście, i po latach przywiązania do bourbonu zaczęliśmy Amerykanom ufać także w kwestii whisky słodowych. Analogicznie ze „szkockimi” walczą whisky irlandzkie. Widać to zarówno w kategorii single malt, jak i w kategorii whisky mieszanych.

Ostatnie miejsca na półce przeznaczyłbym na alkohole rzemieślnicze, czyli produkowane w niewielkich manufakturach, mogących się często pochwalić ręcznymi zbiorami przypraw i ziół, a nawet ręcznym butelkowaniem. Idąc o krok dalej, sięgnąłbym tutaj po polskie krafty. Wybierać jest już z czego: począwszy od okowit, przez giny, na whisky kończąc. Oczywiście nie wszystkie polskie alkohole rzemieślnicze cechują się wysoką jakością, a i ceny wielu z nich pozostawiają wiele do życzenia, niemniej jednak naprawdę można trafić na perełki.

Podsumowując, zachęcam do świadomego budowania półki alkoholi i jednocześnie nierozciągania jej na siłę. Nikt nie zabrania rotowania butelkami i wymieniania produktów na nowe, aby zawsze mieć czym zaskoczyć gości. Pamiętajcie o porządku na półkach. Poukładanie butelek kategoriami, etykietami naprzód i wedle oznaczeń wiekowych (np. whisky i rumy) czy kolorów (likieri) będzie nie tylko rajem dla perfekcjonistów, ale i pierwszym sygnałem dla naszych gości, że nam na nich zależy.



### KRZYSZTOF RATHNAU

autor szkoleń i warsztatów z zakresu obsługi, towaroznawstwa oraz zarządzania barem, właściciel firmy KR Consulting



autor: Jarosław Uściński

# Przetwory

## - SMAK LATA NA PÓŹNIEJ

**Przetwory, zaprawy, słoiki... Przygotowanie ich to idealne rozwiązanie, aby maksymalnie wykorzystać dobrodziejstwa sezonu letniego. Sprawdzą się nie tylko w domowej spiżarni, ale przede wszystkim w restauracyjnej kuchni. Jednak czy taka „produkcja” ma uzasadnienie ekonomiczne?**

Mysząc o przetworach, należy zadać sobie pytanie o sens ich przygotowywania, kiedy trendem jest praca na produktach świeżych, a zaplecha wielu lokali są wielkości chusteczki do nosa, o przestrzeni magazynowej nie wspominając.

Po pierwsze zawsze to, co wytworzymy we własnym zakresie, niesie za sobą nie tylko wartość materialną. Każdy z nas zna miejsce, przynajmniej jedno, ja znam ich kilkanaście, gdzie taka produkcja jest świetnym elementem marketingowym i znacząco wpływa na wysokość zysków. Mało tego, goście wracają po te produkty, przy okazji zamawiając dania na miejscu! Nie zawsze to punkty turystyczne czy obiekty gastronomiczne nastawione na sprzedaż masową tego typu wyrobów.

By przygotowywanie przetworów przyniosło korzyści, trzeba spełnić kilka warunków. Po pierwsze należy uwzględnić możliwości produkcyjne zaplecha, czy jest wystarczająco dużo miejsca oraz czy powierzchnia magazynowa jest przystosowana do przechowywania tego typu produktów. Ponadto warto sprawdzić, czy będziemy mieli możliwość oddelegowania pracowników do produkcji przetworów. Być może oplaca nam się zatrudnić dodatkowe osoby? Warto wziąć

pod uwagę również charakter naszej działalności lub kalendarz sezonowego obłożenia. Sprawdźmy to na przykładzie firmy cateringowej, która sprzedaje głównie imprezy weekendowe. Oczywiście są gorące okresy i sezon ogórkowy, ale nawet w czasie wzmożonej działalności pozostają wolne dni np. poniedziałki i wtorki. Mając załogę i dni luzu, jak najbardziej można wykorzystać okazję i przygotować przetwory, co pozwoli na wykorzystanie sezonowych produktów, a później serwowanie gościom niepowtarzalnych smaków własnych wyrobów.

Nie będę poruszał kwestii dodatkowych obostrzeń produkcyjnych i przepisów sanitarnych, które musimy spełnić, chcąc podjąć temat. Chyba w najlepszej sytuacji do tego typu produkcji są obiekty hotelowe, agroturystyczne i małe zakłady produkcyjne. Jeśli dysponują własnymi produktami np. rybnym stawem hodowlanym, sadem lub gospodarstwem rolnym, owszem, takie obiekty hotelowo-agroturystyczne również istnieją; to szkoda byłoby nie wykorzystać okazji.

Gdy już wszystko prześmyśliśmy, skalkulujemy i dojdziemy do wniosku, że to się oplaca, musimy zastanowić się, co możemy zrobić.

Chciałbym skupić się nie na dużych obiektach, ponieważ takie mają opanowane do perfekcji pomysły na własne marki, receptury i kanały dystrybucyjne. Waszą uwagę chciałbym zwrócić na typowe restauracje o niedużych możliwościach magazynowych. Czyli miejsca, w których wielu uważa, że nie ma sensu zwracać sobie głowy przetworami. Tak naprawdę nie ma obiektu gastronomicznego, który nie przygotowuje przetworów, tylko nie każdy zdaje sobie sprawę, że to robi...

Kiedyś ludzie żyli zgodnie z rytmem przyrody, co wiązało się z okresami obfitości i niedostatków. Powodowało to konieczność przetwarzania produktów dostępnych okresowo, by jak najdłużej móc korzystać z ich walorów smakowych czy zdrowotnych. W tym celu nauczono się zachowywać m.in. wartościowe właściwości roślin w przeróżnych preparatach, miksturach lub przetworach.

Najłatwiejszym przetworem jest susz. Możemy suszyć zioła, warzywa, owoce. Powinny być przygotowywane bez bezpośredniego dostępu do światła słonecznego, w temperaturze nie wyższej niż 40°C, by nie stracić walorów zapachowych, kolorystycznych i odżywczych zawartych w produkcie. Ważne, by przechowywać je w szczelnych naczyniach w ciemnym pomieszczeniu w temperaturze magazynu suchego. Wykorzystujemy je do chipsów, pudru czy jako dodatek do musli. Własny susz dodany do sosu zmienia jego smak nie do poznania. Istotna jest forma suszu. Co to znaczy? Suszona gruszka w całości nie wygląda zbyt pięknie, ale pokrojona na cieniutkie plasterki staje się elementem dekoracyjnym dania. Podobnie zachowa się właściwie każdy owoc czy warzywo. Dodatkowo susz może zachować naturalny smak lub możemy zmienić go za pomocą przypraw.

W celu przechowania owoców, warzyw czy ziół przygotowujemy również odvary, napary, wyciągi, nalewki lub kompoty. Smak zamykamy w szkle. Konia z rzędem temu, kto wie, czym różni się napar od wywaru, a nalewka od wyciągu. Kompot w dobie produkowanych przemysłowo soków też staje się produktem niszowym. Kto pamięta smak kompotu z mirabelek, wie, o czym piszę.

Napar powstaje poprzez zalanie np. ziół, owoców, kwiatów lub korzeni wrzącą wodą i pozostawienie go pod przykryciem na jakiś czas, tak by substancje smakowe, aromatyczne czy barwniki miały czas na przeniknięcie do wody. Wpływ na smak, aromat i kolor mają temperatura wody i czas parzenia. Napary możemy wykorzystać do przygotowywania aromatyzowanych napojów,

sosów, dresingów. Przechowujemy je tak jak octy i oliwy, pamiętając, że nie nadają się do przechowywania przez dłuższy czas. Mogą za to stanowić świetną bazę do przygotowywania własnych octów. Wywar lub odwar, podobnie jak kompot, to efekt gotowania surowców. Poddajemy je standardowej pasteryzacji i przechowujemy w magazynie suchym. Własny kompot, np. z mirabelek, to może być coś! A jak podamy go jako kompot francuski, to nawet w najlepszej restauracji będzie miał powodzenie. Z kolei wyciąg otrzymujemy z aromatycznych ziół lub przypraw, które zalewamy zimną wodą i pozostawiamy na kilka godzin. Najczęściej stosujemy go jako przyprawę do delikatnych dań oraz dodatek smakowy, który zaskoczy gości. Ekstrakt czy nalewka powstaje natomiast w wyniku zalania surowca alkoholem. Największe znaczenie ma rodzaj alkoholu. Pomiędzy wyciągiem, ekstraktem i nalewką są cienkie granice. Obecnie nalewki przeżywają swoisty renesans, na ich bazie możemy przygotowywać nawet marynaty mięsne. Zaletą jest brak ograniczeń co do wykorzystanych owoców czy ziół.

Ostatnio w zakresie przetworów modne są kiszonki i kwaszonki. To nie to samo! Postaram się wyjaśnić na najpopularniejszych przykładach, w czym tkwi różnica. Otóż kapustę szatkujemy, zasalamy, dodajemy dodatki, ubijamy, zabezpieczamy przed dostępem powietrza i kisimy. Ogórki natomiast zalewamy osoloną wodą, dodajemy dodatki i kwasimy przy dostępie powietrza. Czyli kiszonka powstaje w soku własnym, a kwaszonka w wodnym roztworze soli i przypraw. Kisić i kwasic, czyli poddawać procesowi fermentacji, możemy wszystko. A jak te cuda wykorzystać? Możemy puścić wodze kucharskiej fantazji. Kiedyś moja żona z kwaszonych jarzyn ugotowała zupę. Smakiem pobiła ogórkową, a był tam kalafior, rzodkiewka, pomidorek koktajlowy, marchewka, papryka, a nawet ogórek. Sam się ostatnio przekonałem, jakie cudeńka powstają na wsiach w kołach gospodyń wiejskich. Jak tam można, to dlaczego nie w restauracjach?

Do popularnych przetworów należą także: dżem, konfitura, marmolada, powidła, sos chutney, galaretki i owoce kandyzowane. Stanowią samodzielne dodatki oraz bazy do potraw. Nie zawsze i nie wszystkie muszą być słodkie. Coraz częściej zdarzają się ich wytrawne odpowiedniki. Kiedyś wpadł mi w ręce ważący trzysta gramów słoik z dżemem.



Przeczytałem skład owoców – było ich sto gramów. Co z pozostałą masą? Domowa konfitura powstaje w proporcjach 1:1, czyli kilogram owoców na kilogram cukru. Gdy sam zrobisz, to wiesz, czym karmisz gości.

Dżem jest przygotowywany z dodatkiem cukru, który nie dorównuje ilości owoców. Smażymy go krótko, owoce powinny być całe. Gorący przekładamy do słoików i ponownie pasteryzujemy. Dżemy mogą być zarówno jednorodne, jak i wielosmakowe, jednak nie dodajemy przypraw, bazujemy na naturalnym smaku produktów. Można je przygotowywać również z niektórych warzyw np. z marchwi, jak słynny dżem portugalski. W podobny sposób jak dżem powstaje chutney – stanowi mieszankę owoców i pikantnych dodatków. Klasycznym przykładem są wiśnie smażone z chili, truskawki z pieprzem i, mój faworyt, ananas z czosnkiem, imbirem, cukrem i kardamonem. Z kolei, aby przygotować marmoladę, owoce najczęściej mielimy, a następnie smażymy z dodatkiem cukru i substancji żelujących np. żelatyny. Smażenie trwa długo, do uzyskania jednorodnej galaretowatej masy. Marmolada nie wymaga słoików do przechowywania, wystarczą np. gliniane garnuszki, bo na jej powierzchni tworzy się skórka, która skutecznie zabezpiecza ją na krótki czas. Największym wrogiem marmolady jest woda, wilgoć i ciepło. Z kolei do przygotowania powideł sprawdzają się dojrzałe, lekko podsuszone, śliwki węgierki, co ważne bez dodatku cukru. Najlepsze powidła są smażone co najmniej sześć godzin w miedzianych kotlech nad ogniskiem. O zaletach lekko podwędzanych powideł można pisać poematy.

Świetnym pomysłem jest też przygotowanie soków, syropów oraz owoców kandyzowanych. Wbrew pozorom do ich przygotowania używamy produktów najdoskonalszych, nieuszkodzonych o zwartym miąższu, w całości lub w kawałkach. Kilukrotnie zalewamy je syropem cukrowym o coraz większym stężeniu

cukru, za każdym razem bardzo powoli podgrzanym, studzonym i ponownie podgrzanym. Cały proces jest długotrwały. Nie można dopuścić do karmelizacji syropu i popękania owoców. Tym sposobem można sprepować również zioła, a nawet kwiaty np. fiołka wonnego.

Zarówno napary, wywary, jak i soki są świetną bazą do produkcji octów. Kiedyś spotkałem się z określeniem, że polska gospodyni ocet to i z taboretu robi. I taka jest prawda, można przygotować go niemal ze wszystkiego. Najpopularniejszy, jabłkowy, to obierki jabłek, woda, uszlachetnione niekiedy przyprawami. Wyjdzie nie tylko z owoców, wina, ale i piwa. Warto pamiętać, że ocet się nie psuje, a osad powstający na dnie naczynia to doskonały dodatek do marynat mięsnych. Jak widzicie, przetwory są nieodłącznym elementem naszych kuchni.



**JAROSŁAW  
UŚCIŃSKI**

właściciel oraz szef kuchni w restauracji Moonsfera w Warszawie, prezes Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni

## Mozzarella Fior di Latte La Bovarina w ofercie Mille Sapori IF&B

Mozzarella Fior di Latte La Bovarina 3 kg – to produkt wyróżniający się wysoką jakością i tradycyjnym smakiem, idealny dla profesjonalnej gastronomii. Wytwarzana z pełnotłustego mleka krowiego, charakteryzuje się delikatnym, kremowym smakiem oraz elastyczną konsystencją. Doskonale nadaje się do przygotowywania pizzy oraz wielu innych dań kuchni włoskiej. Pakowana w wygodne, duże opakowanie, zapewnia świeżość i łatwość użycia w codziennej pracy restauracyjnej. Idealna dla szefów kuchni ceniących autentyczność i wysoką jakość składników.



## Mini bułki hamburgerowe

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom klientów HoReCa, Vandemoortele, belgijski producent mrożonych wyrobów piekarniczych, wprowadził do swojej oferty Mini bułki hamburgerowe 25 g. Produkty mają gładką i błyszczącą powierzchnię skórki, regularną i drobną strukturę miększu, bardzo dobrze utrzymującą mięso i sosy. W składzie produktu jest pełnotłuste mleko, które nadaje bułeczkom lekko słodki smak, doskonale łączący się z wytrawnymi dodatkami. Mini bułki od Vandemoortele mogą zarówno stanowić podstawę dla mini burgera, jak również przekąsek, kanapek lub znaleźć się w menu cateringu dietetycznego. Średnica mini bułek hamburgerowych to 6,8 cm, waga 25 g. Produkty są w pełni wypieczone i przecięte, co zdecydowanie skraca czas ich przygotowania.



## RM Gastro – 3 lata gwarancji na piece konwekcyjno-parowe Retigo

Piece Retigo są obecne na rynku HoReCa od 30 lat. Nieustanny nacisk producenta na utrzymanie najwyższej jakości wytwarzanego produktu przekłada się na zadowolenie użytkowników i bardzo duże zainteresowanie tymi urządzeniami. Kucharze cenią solidne wykonanie, zaawansowane technologicznie rozwiązania, intuicyjną obsługę pieców Retigo, wygodę oraz niezawodność. Piec jest objęty 3-letnią gwarancją. Wraz z jego zakupem klient otrzymuje od RM Gastro spersonalizowane szkolenie kulinarne. Rozbudowana gama usług posprzedażowych daje użytkownikom dodatkowe poczucie bezpieczeństwa i zapewnia zachowanie ciągłości pracy tego urządzenia. Każdy, kto choć raz wypróbował piec konwekcyjno-parowy Retigo, jest jego wiernym fanem, a użytkownicy, jeśli po latach zmieniają piec, to tylko na jego nowszą wersję.

## Herbata Dilmah w formacie RTD – łatwe do serwowania orzeźwienie klasy premium

Dilmah, marka cejlońskich herbat premium, przygotowała dwa warianty mrożonej herbaty single origin: Dilmah Jasmine Flavor Green Tea oraz Dilmah Lemon Black Tea. Orzeźwiająca Dilmah Ice Tea zostały przygotowane na bazie rzemieślniczo pozyskanego ekstraktu herbaty dojrzewającej na cejlońskiej plantacji Rilhena. Pochodzenie i świeżość są gwarancją autentycznego, głębokiego smaku i aromatu uzupełnionego subtelnymi nutami jaśminu lub klasycznej cytryny. Wygodny format RTD (puszka 330 ml) ułatwia szybkie serwowanie – napój doskonale smakuje zarówno po schłodzeniu, jak i w temperaturze pokojowej. Zamów Dilmah Ice Tea już dziś i przekonaj się, jak idealnie wpisuje się w potrzeby Twoich gości: [dilmah-icetea.pl](http://dilmah-icetea.pl)



## Nowa receptura Majonezu Sałatkowego Fanex

Jego kremowa formuła, jednolita i błyszcząca konsystencja wzbogacają smakowe walory każdej potrawy. Spełnia wszystkie założenia idealnego majonezu. To klasyczny dodatek do potraw, który wyróżnia się delikatnym, kremowym smakiem i lekką konsystencją. Wyjątkowość tego produktu tkwi w idealnym połączeniu odpowiednio dobranych składników, które nadają mu charakterystyczny, aromatyczny smak. Majonez sałatkowy doskonale komponuje się z różnorodnymi sałatkami, kanapkami, czy też jako dip do warzyw. Jego łagodna nuta sprawia, że potrawy nabierają wyjątkowego smaku i świeżości. To idealny wybór dla miłośników klasycznych, aromatycznych dodatków do potraw, które podkreślają ich smak i walory smakowe.



**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.**

## Redefine Meat™ – zupełnie nowe „mięso” w ofercie Chefs Culinar!

Redefine Meat™ wkracza na polski rynek z nowatorską linią produktów wegańskich stworzonych z miłości do tradycyjnego mięsa. W strukturze, soczystości i w smaku do złudzenia przypominają oryginał. To nie zamienniki, ale „new-meat” – „mięso” nowej generacji, które powstaje bez użycia produktów pochodzenia zwierzęcego! Stworzone, by zachwycać smakiem każdego, nawet konserwatywnych mięsożerców. Wszystkie produkty opracowywane są na podstawie doświadczeń światowej sławy szefów kuchni i ekspertów w dziedzinie mięsa, aby zapewnić najwyższej jakości doznania kulinarne.

W ofercie Chefs Culinar znajdziesz szeroką gamę „new-meat”: mielone, szarpane, steki, burgery, kiełbaski...

Więcej na: [www.chefsculinar.pl/redefine-meat-nowe-mieso](http://www.chefsculinar.pl/redefine-meat-nowe-mieso)



## Biały trend w porcelanie

Bela Mesa wprowadziła w tym roku 26 nowych kolekcji zastawy stołowej, w których niezwykle widoczny jest trend bieli w porcelanie – w nowoczesnym szklwieniu i w nieformalnych kształtach. Jedną z nowości, kolekcja Filo, zachwyca piękną porcelaną w eleganckim białym kolorze. Chłodne odcienie lodowatego błękitu i lodowej bieli wnoszą na stół nie tylko wyrafinowanie, ale także przygodę. Tym, co sprawia, że kolekcja Filo jest naprawdę wyjątkowa są solidne, oryginalne wykończenia krawędzi misek, półmisek i talerzy. Te ostre krawędzie dodają charakterystycznego elementu prezentacji dania i odzwierciedlają solidność charakterystyczną dla górskich krajobrazów. Porcelana Filo jest dostępna do zakupu od ręki.

Więcej na [www.belamesa.pl](http://www.belamesa.pl), tel. +48 791 406 309.



## Elektryczne samochody dostawcze Mercedes-Benz w wakacyjnej ofercie MB Motors

Elektryczne vany zdobywają coraz większą popularność wśród przedsiębiorców, którzy cenią sobie zrównoważony rozwój i niższe koszty operacyjne. Jeśli realizujesz dostawy na krótkich trasach, warto rozważyć promocyjną ofertę MB Motors Van Pro Center na elektryczne vany Mercedes-Benz. Modele: eCitan, eVito i eSprinter są dostępne już od 499 zł, 999 zł i 1199 zł netto miesięcznie. Te pojazdy nie tylko zmniejszają wpływ na środowisko, ale także obniżają koszty eksploatacji dzięki niższym cenom paliwa z kartą Mercedes Me Charge – 1,80 zł za kilowat na ponad 5 tys. stacji ładowania w całej Polsce i brakowi opłat parkingowych. Dodatkowo, możliwość korzystania z buspasów oraz szybkie ładowanie w bazie firmy dzięki instalacji ładowarki Wall Box to kolejne atuty. Atrakcyjne opcje finansowania, takie jak program Lease&Drive i wsparcie rządowe w ramach programu „Mój Elektryk”, sprawiają, że naprawdę warto rozważyć włączenie elektrycznych Mercedesów do swojej floty.



## Czy produkty Magdy Roślinnej zapewnią sukces Twojej gastronomii?

Tak! Trendy rynkowe wyraźnie sugerują, że produkty roślinne stają się coraz ważniejsze dla rosnącej grupy klientów. Zwiększająca się liczba wegan, vegetarian oraz fleksitarian powoduje wzrost zapotrzebowania na dania bez produktów odzwierzęcych.

W odpowiedzi na ten trend, MAGDA plant-based wprowadza na rynek HoReCa znane i cenione produkty roślinne, m.in. Planton Chef Crema 18%, roślinny zamiennik tradycyjnej śmietany, w wiaderkach 1, 3, 5 i 10 kg. Planton Crema 18% od samego początku wyróżnia się doskonałą recepturą, prostym składem i pysznym smakiem. Ma przyjemny zapach i aksamitną konsystencję. W odróżnieniu do śmietan, pod wpływem wysokich temperatur nie warzy się. Baza roślinna, poddawana procesowi homogenizacji, doskonale łączy się ze wszystkimi składnikami ciast, a zupy i sosy z wykorzystaniem Planton Crema 18% pozostają gładkie i jednolite.

Więcej informacji na: [www.chef.magdaroslinna.pl](http://www.chef.magdaroslinna.pl)



## Eleplant tłuszcz roślinny

Nowość od firmy Bunge! Eleplant to całkowicie nowa jakość w profesjonalnej kuchni.

Innowacyjny tłuszcz, w 100% roślinny, który sprawdza się we wszystkich aplikacjach kulinarnych tak jak tradycyjne masło. Skomponowany w oparciu o naturalne tłuszcze roślinne z dodatkiem napoju owsianego, bez laktozy, bez cholesterolu, bez oleju palmowego. Dla wszystkich, którzy szukają maślanego smaku, a nie chcą używać masła. Eleplant nada nowy wymiar smaku i pomoże odpowiedzieć na potrzeby gości poszukujących bardziej roślinnych i zrównoważonych potraw.



## Kolekcja GEMA marki KROSNO

Odkryj kolekcję GEMA, która składa się z uniwersalnego kieliszka do wina, kieliszka do szampana, kieliszka do likieru oraz kieliszka do wódki. Kolekcja ta łączy praktyczny kształt z atrakcyjną ceną, oferując elegancję i funkcjonalność na wszystkie okazje. Klasyczny i elegancki wygląd kieliszków doskonale komponuje się z każdą zastawą stołową, dodając wyrafinowanego charakteru spotkaniom. Stylowa czarka została zaprojektowana z myślą o wygodzie korzystania i łatwości mycia. Kieliszki są wykonane z wytrzymałego i krystalicznie przejrzystego szkła Crystalline, które jest odporne na rysowania i łatwe do utrzymania w czystości, co zapewnia ich długotrwałe użytkowanie. Do kupienia na [www.krosnoprofessional.pl](http://www.krosnoprofessional.pl)



REKLAMA

**KONGRES**  
*Szefów*  
**kuchni**  
*Restauratorów*

8 października 2024  
EXPO XXI, Warszawa



**KONGRES SZEFOW KUCHNI I RESTAURATORÓW**

**Bezpłatny program edukacyjny dla pracowników i właścicieli gastronomii**





# Cezary Nowak

## BARMANEM ROKU WORLD CLASS POLAND 2024

**Krajowy etap konkursu barmańskiego World Class dobiegł końca. Zwycięzca wyjedzie we wrześniu na międzynarodowy finał w Szanghaju.**

W zmaganiach finałowych w Warszawie wzięło udział dwunastu barmanów z Gdańska, Krakowa, Łodzi, Poznania, Warszawy i Wrocławia. W gronie najlepszych barmanów World Class Poland 2024 znaleźli się: Damian Ziółkowski, Paweł Rejniak, Cezary Nowak, Kacper Durnoga, Bartłomiej Wójcik, Kaspian Konieczka, Igor Holin, Aneta Wawrzyniak, Daniel Błaszczuk, Karol Rychlewicz, Olga Gnatyk oraz Nikol Młoczek. W stawce znalazły

się także barmanki, które coraz liczniej pojawiają się za barem, odnosząc sukcesy. W finale zmierzyło się czterech barmanów: Cezary Nowak z Krakowa (TAG.), Kacper Durnoga z Krakowa (Gin Mill), Paweł Rejniak z Gdańska (Flisak'76) oraz Karol Rychlewicz z Warszawy (Backroom Warsaw).

Tytuł Barmana Roku World Class Poland 2024 zdobył Cezary Nowak z krakowskiego koktajlbaru TAG. To jego drugi start

w konkursie. Wygrana pozwoliła mu uzyskać przepustkę do udziału w międzynarodowym finale konkursu World Class 2024, który odbędzie się w Szanghaju.

Wiedzę, technikę, kreatywność, znajomość trendów i gościnność zawodników oraz umiejętność pracy pod presją czasu sprawdzili przedstawiciele sceny koktajlowej: Adrián Michalcik, Jenna Ba, Ervin Trykowski oraz Rafał Ciesielski. Gratulujemy!

# Mięsne Specjały

## POLSKIEJ KUCHNI – WYNIKI

**Finał konkursu „Mięsne Specjały Polskiej Kuchni – Instytut Kulinaryny Transgourmet” za nami! Najlepsi okazali się Dawid Stąpór i Wiktoria Banaś z Restauracji Żółty Słoń w Kielcach. Zwycięzcy przygotowali roladkę cielęcą z farszem krewetkowym.**

W finale zmierzyło się sześć dwuosobowych drużyn. Wśród nich znaleźli się: Patryk Stanewicz i Mikita Zhurauleu z Restauracji Szeroka No.9 w Toruniu, Krzysztof Klimczak i Adam Chajczyk z restauracji Lavenda w Poznaniu, Daniel Warszawski i Eryk Czarnecki z hotelu H15 Boutique w Warszawie, Dawid Stąpór i Wiktoria Banaś z restauracji Żółty Słoń w Kielcach, Maciej Osiński i Łukasz Marcinowski z Tres Bien Event Food Catering oraz Pablo Andreas Zamora i Michał Chyciński z Compass Culinary Group. Tematem przewodnim konkursu było mięso. Zadaniem każdej drużyny było

przygotowanie w ciągu dziewięćdziesięciu minut sześciu porcji dania głównego oraz przystawki z użyciem udźca cielęcego i krewetek.

Zwycięzcy – Dawid Stąpór i Wiktoria Banaś – przygotowali amuse bouche w postaci babki ziemniaczanej z parmezanem oraz ragout z cielęciny z sosem serowym. Jury szczególnie zachwyciło danie główne laureatów, które składało się z roladki cielęcej z farszem krewetkowym, tartaletki z bobem oraz kurkami i demi glace krewetkowym. Drugie miejsce zajęli Pablo Andreas Zamora i Michał Chyciński, a trzecie

przypadło Danielowi Warszawskiemu i Erykowi Czarneckiemu.

Zwycięzcy konkursu otrzymali nagrodę pieniężną w wysokości 1800 zł, nominację do Kulinarnego Pucharu Polski 2024 oraz bon do wykorzystania w Selgros na kwotę 1500 zł.

Kulinaryny Puchar Polski to konkurs, którego celem jest wyłonienie mistrzów smaku i wsparcie ich w dalszym rozwoju zawodowym, a także stworzenie kulinarne szlaku wiodącego przez kuchnię najlepszych kucharzy młodego pokolenia w Polsce.

Gratulujemy!



**Rozstrzygnięcie ogólnopolskiego plebiscytu gastronomicznego, rywalizacja kucharzy i piekarzy, debaty, szkolenia oraz udział dużych przedsiębiorstw i sieci handlowych. W dniach od 25 do 27 września 2024 roku odbędą się targi POLAGRA. Wydarzenie zapowiada się smacznie i dynamicznie pod kątem biznesowym.**

Na targi POLAGRA powracają Mistrzowie Smaku, czyli ogólnopolski plebiscyt organizowany przez Polska Press Grupa. Przez kilka miesięcy klienci gastronomii wybierają w nim najlepszych, ich zdaniem, kelnerów, kucharzy, restauracje, bary/bistro/jadłodajnie, kawiarnie i cukiernie. Nagrody odbiorą też menedżerowie, bariści, barmani oraz mistrzowie słodkości. Już 25 września

odbędzie się Gala Mistrzów Smaku. Jak podkreślają organizatorzy, to doskonała okazja dla potencjalnych wystawców do promocji swoich produktów i usług dla gastronomii.

Podczas tegorocznej odsłony wydarzenia nie zabraknie również szkoleń i konkursów. Wszyscy goście targów będą mogli wziąć udział w bezpłatnym szkoleniu prowadzonym przez Pawła Grubę. Wzorem

ubiegłego roku organizatorzy zaproszą też na szkolenia prawnicze i serię debat.

Od wielu lat podczas targów POLAGRA odbywa się finał Kulinarne Pucharu Polski. W tym roku został zaplanowany na 26 września. Dzień później dowiemy się, kto zdobył tytuł Master Baker w konkursie dla piekarzy zawodowych, domowych, kół gospodyń wiejskich oraz uczniów szkół o profilu spożywczo-gastronomicznym.

# XI Konkurs POLSKICH WIN ZA NAM!

**W dniach 11-12 lipca 2024 roku w Jaśle odbyła się XI edycja Konkursu Polskich Win. W tegorocznej odsłonie wydarzenia wzięło udział blisko 300 win!**

Na XI Konkurs Polskich Win zgłoszono 295 win, w tym 156 win białych (wytrawnych i z cukrem resztkowym) oraz 67 win czerwonych. Jury oceniło też wina musujące, słodkie i specjalne. Z puli 125 przyznanych medali 6 było złotych, a 17 srebrnych.

Najwyżej ocenionym winem okazało się wino czerwone Zweigelt 2022 z Winnicy Ingrid. Najwyższą ocenę wśród win białych wytrawnych uzyskała Winnica Modła,

Chary Bary 2020. W kategorii win białych półwytrawnych i półsłodkich wyróżniono Winnicę Folwark Pszczew, Johanniter Solaris 2023, natomiast w kategorii win białych słodkich Winnicę Aris, Późny Zbiór 2022. Producentem najlepszego wina różowego ogłoszono Winnicę Nobilis, Roselit Diva 2022. W kategorii win musujących wygrała Winnica Gostchorze, Riesling 2018, a w gronie win specjalnych Winnica Vanellus, Orange

Souvignier Gris 2023. Za najlepsze wino amatorskie odpowiada Winnica Rodos, Seyval Blanc 2023.

W jury zasiadali: Ewa Relidzyńska, Aleksandra Jeż, Dominika Dytko, Aleksandra Świniarska, Paweł Zduniak, Roman Honcharov, Łukasz Górski, Michał Drozdowski, Jan Knąber i Arkadiusz Kurowski. Prace panelu koordynował prezydent Stowarzyszenia Sommelierów Polskich Tomasz Kolecki.

# Grzybobranie DLA GASTRONOMII TUŻ, TUŻ

**Już 22 września 2024 roku w Villi Leśne Ustronie w Lubiszewie Tezewskim rozpocznie się VI edycja Grzybobrania dla Gastronomii. Wydarzenie, zraszające miłośników leśnych smaków i sportu, potrwa do 24 września.**

Grzybobranie dla Gastronomii to inicjatywa, której celem jest spotkanie przedstawicieli branży gastronomicznej i turystycznej połączone z warsztatami kulinarnymi, a także sportową rywalizacją. Podczas tegorocznej edycji będzie możliwość nawiązania kontaktu z kilkudziesięcioma szefami kuchni oraz cukierni z całej Polski.

Jak zapowiadają organizatorzy, jednym z ważniejszych punktów

tegorocznej edycji wydarzenia będzie trzecia odsłona konkursu dla szkół gastronomicznych. Odbędzie się także pierwsza edycja Olimpiady Sportowej dla Branży Gastronomicznej.

Spotkanie szefów kuchni i cukierni będzie także doskonałą okazją do wspólnego wyjścia na grzybobranie oraz do wzięcia udziału w konkurencjach sportowych.

Jak co roku, nie zabraknie stoisk regionalnych wystawców. Ponadto uczestnicy będą mieli okazję uczestniczyć w pokazach live cookingu. Rozrywkę znajdą także wielbiciele kina, którzy będą mogli uczestniczyć w pokazach zorganizowanych w formie kina letniego.

Więcej informacji o wydarzeniu można znaleźć na profilu Grzybobranie dla Gastronomii na Facebooku.

# ZAMÓW PRENUMERATĘ

prenumerata@szef-kuchni.com.pl



**„SZE F KUCHNI MAGAZYN BRANŻY GASTRONOMICZNEJ” TO:**

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



ZOBACZ TAKŻE:

**SZE F-KUCHNI.COM.PL**

I NASZE MEDIA SPOŁECZNOŚCIOWE



**CODZIENNIE NAJBARDZIEJ  
AKTUALNE INFORMACJE Z BRANŻY**



Organizator:

**PTAK**  
WARSAW  
EXPO

**ufi**  
Member

**WARSAW**  
**SWEET**  
**TECH**



**17-19**  
**WRZEŚNIA 2024**

**TARGI ROZWIĄZAŃ DLA BRANŻY CUKIERNICZEJ,  
LODZIARSKIEJ, KAWIARNIANEJ I PIEKARNICZEJ**

[www.warsawsweettech.com](http://www.warsawsweettech.com)

ZAREJESTRUJ SIĘ



**SweetTech**  
*International*  
**Congress**

