

Z Mirkiem Drewniakiem, nowym szefem kuchni w restauracji Zamkowy Młyn w Krapkowicach, rozmawia Andrea Smolarz.

# Kuchnia jest sztuką

**O**d 22 stycznia pracuje Pan dla Zamkowego Młyna. Jakie plany ma Pan dla tej restauracji? Czego mogą się spodziewać klienci?

- Około połowy marca przedstawię nowe menu. Będzie ono łączyć kuchnię polską z akcentami kuchni niemieckiej i austriackiej. Pojawia się tam elementy kuchni śródziemnomorskiej, ale głównie w wyborze warzyw. W karcie znajdzie się kilka dań, które wymagają większego zaangażowania kelnerów – będą przygotowywane w obecności gościa przy stole. Będą to dania szybkie, proste, ale z całą towarzyszącą otoczką, która jest ciekawa dla gościa. Jeśli będę na miejscu, będę je wykonywał sam.

- Wielu managerów i restauratorów w naszym regionie mówi o tym, że klienci stąd lubią tradycyjne śląskie dania, tę przysłowiową roladę z kluskami i modrą kapustą...

- W menu znajdą się i one. Będzie rolada wieprzowa i wołowa. Wielkości porcji się nie zmienia. My, Polacy,

lubimy panierowane mięsa, pojawi się sznycel wiedeński w dwóch wydaniach: wieprzowy i klasyczny - cielęcy zwany Wiener Schnitzel Art.

- Czyli da się połączyć naszą śląską kuchnię z tym, co nowego Pan przygotowuje?

- Nasza kuchnia doskonale wpisuje się w schemat kuchni niemiecko-austriackiej z akcentami kuchni czeskiej, która również się pojawi, bo jesteśmy w takim regionie. Czekają nas jednak zmiany technologii i myślenia pracowników. Pojawi się dużo rzeczy, które będą przygotowywane przy stole. To też ułatwi pracę kuchni. Jest to sposób podawania bezpośrednio przy stole wywodzący się z Azji, w Polsce praktykowany w niewielu miejscach.

- 4 lutego brał Pan udział w pokazie gotowania podczas targów ślubnych w Opolu. Co można było zobaczyć?

- Chciałbym, żeby kuchnia była atrakcyjna, żeby gotowanie nie polegało tylko na jedzeniu. Uważam, że przygotowanie posiłku jest tak ciekawe, że można go ucharakteryzować. Przez



Klienci zaczynają szukać w restauracji innych doznań niż kulinarne - mówi nasz rozmówca (fot. archiwum prywatne).

wiele lat wypracowałem sobie formę pokazów kulinarnych z ogniem i muzyką. Przez 12 minut trwania dynamicznej ścieżki dźwiękowej dopasowanej do stylu potrawy przygotowuję danie z dużą ilością ognia, który wytwarza się z alkoholu. To nie jest tylko

zwykły pokaz - to jest kulinarne show. Gotuje się w rytm muzyki, wypalając sporą ilość alkoholu w zależności od potrawy. Na koniec potrawę daje się gościom do degustacji. W Opolu robiłem w ten sposób m.in. paprykarz węgierski z kurczaka. Tu przypomina mi

się ciekawa anegdota: taki pokaz udało mi się zrobić na promie Polonia Świnoujście - Ystad z okazji 15-lecia statku. Na statku nie wolno używać ognia. Ale organizatorzy się zgodzili. Za moimi plecami, za parawanem stały 4 osoby z gaśnicami. Byli wystraszeni, bo powiedziałem, że płomień będzie liczył maksymalnie 0,5 metra, ale nie powiedziałem, że moja ręka, przedłużona o chochlę, z wysokości 2 metrów będzie lała płomieniem w dół. Ostatecznie mi wybaczyli (śmiech). Gdybym wcześniej powiedział, co się będzie działo, nie zgodziliby się.

- W Krapkowicach będzie można zobaczyć taki show?

- Tak, oczywiście.

- Miał pan przygodę z telewizyjnymi programami kulinarnymi. Był pan konsultantem pierwszej edycji „MasterChefa”. Co robi taki konsultant?

- Rzeczywiście, przecierałem szlaki. Taki program to olbrzymia produkcja. To był 2012 rok, prowadziłem wówczas gastronomię w Krapkowicach. Wygrałem casting na konsultanta, a później zrezygnowałem z tego zajęcia ze względu na brak czasu. Moja praca polegała na stworzeniu programu wraz z reżyserem i scenarzystą. Forma była narzucona przez właściciela programu, dotyczyło to m.in. wyboru uczestników. Najpierw odbywały się pre-castingi, później castingi. Uczestnicy przechodzili castingi nie tylko z uwagi na umiejętności kulinarne, ale również dlatego, że mieli charyzmę, oddawali swoje emocje, przeżywali to, co się dzieje. Dla wszystkich robiliśmy szkolenia, które współprowadzili również ludzie odpowiedzialni za wygląd potrawy na talerzu. Siedziałem w wozie transmisyjnym, obserwowałem na monitorach uczestników i komunikowałem się z prowadzącymi. Pierwszeństwo komunikatu miał reżyser, ale ja też mogłem to zrobić, jeśli zauważyłem coś ważnego.

- Zajmował się pan nie tylko kulinarną stroną programu?

- Później już wszedłem w rytm realizacji. Nagranie odcinka trwało dwie i pół godziny, podczas gdy w telewizji widzimy 30 minut.

- Jak te programy, których jest już sporo, zmieniły nasze podejście do jedzenia, gotowania, restauracji?

- Wizerunkowo często krzywiły spojrzenie na kuchnię, ale nie zawsze. Trudno mi się wypowiadać jednoznacznie, bo jestem w branży, ale widzę, że wzrosła wśród widzów świadomość w tej materii. Przyczyną tego jest nie tylko obecność programów w mediach: Polacy wyjeżdżają i zaczynają obserwować inne kuchnie - co się je i jak. Później przenoszą tę wiedzę i oczekiwania do kraju. Trzeba je spełnić! Jeśli kuchnia ma być przedsięwzięciem dochodowym, musi spełnić oczekiwania klientów. Znam wielu ludzi, którzy próbują lansować swój styl, ale potykają się na tym. Kuchnia jest sztuką, ale która sztuka nie jest oparta o chałturę? Musi być trochę tego, co klient lubi.

- Dzięki programom telewizyjnym klienci bardziej doceniają pracę w kuchni, której do tej pory nie było widać?

- Programy pokazują adrenalinę, która w kuchni była zawsze. Kiedyś była ona jeszcze większa ze względu na trudność w zdobyciu surowca - nie tylko dobrego, ale jakiegokolwiek. Pokazują, że te przysłowiowe 20 minut, kiedy klient czeka na danie, mija bardzo szybko, tempo czasem jest nie do wytrzymania. Ludzie nie rozumieli pracy pod presją czasu i utrzymania w tym czasie wysokiej jakości dania. Kiedyś, w latach 70., gastronomia miała rolę społeczną - wyżywienia narodu. Teraz już tak nie jest - ludzie przychodzą tutaj również dla innych doznań.

- Dziękuję za rozmowę.

## Amigos B.B.

Szukasz zmian? Jesteś kreatywny, otwarty i samodzielny?  
Marzy Ci się własne biuro podróży?

Nic prostszego - udzielimy Ci wszelkiego wsparcia w założeniu własnego biura podróży - to nie jest trudne.  
Ofujemy stałą umowę na sprzedaż oferty niemieckich organizatorów.  
Wyszukiwarkę różnorodnych wycieczek wraz z panelem administracyjnym udostępniamy bezpłatnie.

Amigos

pon. - pt. 9:00 - 17:00, sob. 10:00 - 14:00

+48 75 753 26 01  
+48 509 663 168

Strona główna All Inclusive Last Minute Z Niemiec Kontakt Blog

SPEŁNIJ SWOJE  
SŁONECZNE MARZENIE!

Wyszukaj idealną ofertę

WAKACJE TYLKO HOTELE WYCIEZKI OBJAZDOWE BILETY LOTNICZE

Wylot z ... Kierunek podróży Nazwa hotelu  
Wyjazd od dnia 07.10.2017 Powrót do dnia 06.12.2017 Długość pobytu 7-15 dni Liczba dorosłych 2 Liczba dzieci

ZNAJDŹ OFERTĘ

Zapraszamy na panel dyskusyjny w dniu 24.02.2018 w godzinach 11.00 - 15.00, który odbędzie się podczas Targów Turystyki we Wrocławskim Centrum Kongresowym przy Hali Stulecia (numer sali podany będzie na tablicy ogłoszeń)

Zapraszamy do współpracy wszystkie biura funkcjonujące na rynku oraz agencje turystyczne.

Podczas szkolenia - spotkania zaprezentujemy naszą innowacyjną platformę oraz omówimy nową ustawę o usługach turystycznych.

[www.wakacjeamigos.pl](http://www.wakacjeamigos.pl)

**WYNAJMNĘ LOKAL  
UŻYTKOWY W CENTRUM  
GOGOLINA Z MIEJSCEM  
PARKINGOWYM**

44 m2. Dowolna aranżacja na sklep, gabinet medyczny, biuro, zakład usługowy. Pełne media. Vis a vis Pomnika Karolinki (obok biura podróży)  
Cena do uzgodnienia.

**Szczegóły w TBP JAWA TOUR  
w Gogolinie, ul. Strzelecka 2  
tel. 77 4669 069 lub 602 503 028**