



MAMY APETYT NA WIĘCEJ

Kurczak supreme kukurydziany, jajko poszetowe gotowane w wirze w towarzystwie ciekawych dodatków i francuskiego sosu, skradło serce jurorów V Ogólnopolskiego Turnieju Kucharskiego w Poznaniu. Hasło tegorocznej imprezy organizowanej w szkole im. J. J. Śniadeckich w Poznaniu brzmiało „Jaja w asyście mięsa”.

Natalia Walczak, podopieczna Andrzeja Gołąbka, popisowe danie przygotowała w niecałe trzy godziny. Prywatnie marzy o swojej malutkiej knajpce. Najlepiej w słonecznej Hiszpanii.

ROZMAWIA: KLAUDYNA BOGURSKA-MATYS | ZDJĘCIE: SŁAWOMIR BRANDT

Jak to się wszystko zaczęło z turniejem? W końcu w tym roku to już piąta edycja.

Andrzej Gołąbek, szef kuchni, juror Ogólnopolskiego Turnieju Kucharskiego w Poznaniu: Od samego początku sercem i głową całego turnieju jest Małgorzata Mager. To właśnie Ona koordynuje prace i panuje nad wszystkim. Na samym początku była to bardzo mała im-

preza. Niewiele ludzi o niej słyszało. Dlatego każdego roku dopieszczamy ten turniej, żeby był jeszcze lepszy.

Dzisiaj jest to znana impreza. Jak się Wam to udało?

Pewnie zabrzmiałoby to bardzo banalnie, ale najlepszym sposobem na to, żeby konkurs był na takim poziomie, było zaproszenie do udziału w nim profesjonalistów. Dzisiaj

są to znani i szanowani szefowie kuchni, którzy zrobili z tego konkursu tak rozpoznawalną imprezę. Jurorami konkursu są Wojtek Wojtkowiak i Marcin Szwak. Z roku na rok dobieramy kolejnych szefów kuchni, którzy nie tylko zgodzili się na udział w samym turnieju, ale także na kształcenie młodych kucharzy.

Pewnie znane twarze pozwalają na zbudowanie jeszcze mocniejszej pozycji turnieju.

Oczywiście, że tak! I wszyscy o tym doskonale wiedzą. Jest to nie tylko zachęta dla uczestników konkursu, ale także dla sponsorów i partnerów tego ambitnego projektu. Dzięki temu możemy zagwarantować i dobry poziom imprezy, ale także fantastyczne nagrody.

No to jest to duży sukces.

Zuzanna Szmyt – dyrektor i nauczyciele ze szkoły przy ulicy Warzywnej w Poznaniu są bardzo zadowoleni z tego, co udało nam się zbudować przez te wszystkie lata. Ja czuję jeszcze pewien niedosyt. Cały czas pracujemy wspólnie z koleżankami i kolegami nad tym, żeby było jeszcze lepiej. Chcemy pomóc młodzieży i skrócić im drogę wejścia do wielkiego świata kulinarnego. Mamy apetyt na więcej.

Co było w tym roku do wygrania?

Całkiem sporo mieliśmy tych nagród. Nagroda główna jest jednak najbardziej atrakcyjna. W końcu zwolnienie z egzaminów zawodowych i staże w renomowanych poznańskich restauracjach to nie lada gratka.

Lubisz pracę z młodzieżą?

Ja to wprost uwielbiam! Ale muszę się od razu przyznać, że jestem bardzo wymagający. Po pierwszym dniu potrafię ocenić, czy ktoś dobrze gotuje i to kocha. Umiejęt rozpoznać i docenić talent. Często trafiają do mnie uczniowie, którzy są prawdziwymi „nieoszlifowanymi diamentami”. O wybór najlepszych uczniów, którzy trafiają pod moje skrzydła, dba Marta Kaźmierska. To prawdziwa przyjemność pracować z ambitnymi, młodymi ludźmi, którzy kochają to, co robią.

Kto trenuje z uczniami przed turniejem?

Zazwyczaj są to już szefowie kuchni lub nauczyciele z danej szkoły.

A ile mają czasu na przygotowanie?

Trzy miesiące przed konkursem spotykamy się i ustalamy, co będzie tematem przewodnim kolejnego turnieju. Dopiero wtedy przekazujemy informacje, z jakimi produktami przyjdzie się zmierzyć młodym kucharzom. Podczas dwudniowego turnieju sprawdzamy wiedzę teoretyczną i praktyczną.

To Pani udało się zdobyć pierwsze miejsce w turnieju. W której jest Pani klasie?

Natalia Walczak, laureatka turnieju: W trzeciej klasie kucharskiej. W tym roku kończę szkołę zawodową i chcę kontynuować naukę w technikum.

Jak długo się Pani przygotowywała do konkursu?

Równe trzy miesiące. Jak tylko dowiedziałam się, jaki będzie temat konkursu, zaczęłam trenować z Andrzejem Gołąbkim.

Co Pani zaserwowała, że skradła Pani serca jurorów i podium?

Kurczak supreme kukurydziany, jajko poszetowe gotowane w wirze, jarmuż, ziemniaki opalane, wcześniej gotowane w cukrze, do tego sos francuski na bazie wina i śmietany oraz żel jajeczny.

Brzmi pysznie. Ile razy musiała Pani przygotować swoje danie, żeby dojść do takiej perfekcji?

Trzy.

Tylko tyle? A zmieniała coś Pani w trakcie przygotowań?

Tak. Początkowo miało być więcej ziemniaków, ale wówczas nie zmieściłabym się w wymaganiach związanych z gramaturą dania.

A co było najtrudniejsze?

Zdecydowanie jajko poszetowe gotowane w wirze.

Jak się je robi, żeby wyszły takie piękne, jak na turniejach?

Ja wlewałam jajko bardzo ostrożnie tuż nad taflą spokojnej i już zagotowanej wody. Cały czas zmniejszałam moc płyty indukcyjnej i mieszałam przy tym łyżeczką białko w jajku. Woda jest przyprawiona octem i solą, a jajko na koniec wyjmuję się delikatnie łyżką cedzakową.

A gdzie wybiera się Pani na staż?

Mam dwie opcje i zamierzam skorzystać z obu. Chcę poszerzać swoje horyzonty i zdobyć doświadczenie. Nie ukrywam, że z utęsknieniem czekam na poluzowanie obostrzeń i marzę o tym, żeby jak najszybciej rozpocząć staż.

Jakie ma Pani plany i marzenia?

Chcę zrobić tytuł technika i zdać maturę. Później naturalne będą dla mnie studia wyższe. A jeśli pyta mnie Pani o moje dalsze plany i marzenia, to zdecydowanie jest to własna knajpka. Najlepiej w słonecznej Hiszpanii.

I tego Pani życzę! A Andrzejowi kolejnych diamentów do oszlifowania.

Dziękujemy bardzo. ■