

KOCCIOL

DOLNOŚLĄSKI MAGAZYN KULINARNY



NUMER 47
WIOSNA 2025



Potrawy z pary, wywiad z Pawłem Kaszubskim
- szefem kuchni restauracji „La Maddalena”



Drodzy Czytelnicy!

Wiosna już za chwilę w pełni się rozgości, a wraz z nią przyjdzie czas na odświeżenie naszych kulinarnych nawyków. W tym numerze przybliżymy Wam gotowanie na parze – technikę, która pozwala zachować pełnię smaku i wartości odżywczych składników.

Na kolejnych stronach znajdziecie przepisy na lekkie i zdrowe dania, które idealnie wpisują się w wiosenny klimat. Przygotowaliśmy dla Was m.in. delikatne filety rybne z cytrynowo-rozmarynową nutą, chrupiące kurczaki z pyszną surówką oraz wegańską opcję z tofu i nutą kimchi. Przeniesiemy Was również do kuchni azjatyckiej, gdzie gotowanie na parze jest sztuką samą w sobie. Odkryjecie tajniki dim sum, bao i innych orientalnych pyszności. W tym wydaniu nie zabraknie również parowanych deserów – zachęcimy Was do spróbowania bucht, pampuchów i słodkich bao.

Jak zawsze mamy dla Was dania z kotła. Tym razem będzie to solidna grochówka po myśliwsku, która doda energii na cały dzień.

Zaprosimy również do lektury wywiadu z Pawłem Kaszubskim – szefem kuchni wrocławskiej restauracji La Maddalena. Z ogromną pasją opowiedział nam o swojej kulinarnej podróży – od pracy sezonowej nad morzem po prowadzenie wyróżnianych restauracji oraz o dalszych planach.

Całą redakcją życzymy Wam smacznej i zdrowej wiosny!

*Redaktor naczelna
Katarzyna Sieradz*

SPIS TREŚCI

6

AUTORZY

8

ALFABETYCZNY SPIS PRZEPISÓW

10

DANIE Z KOTŁA

12

DANIE Z PARY

44

WYWIAD Z PAWŁEM KASZUBSKIM



Wydawca: Stowarzyszenie KOCIOŁ
www.magazynkociol.pl
kontakt@magazynkociol.pl
www.facebook.com/MagazynKociol
www.instagram.com/magazynkociol

W KOTLE MIESZAJĄ



REDAKCJA



Katarzyna Sieradz
redaktor naczelna
gotujzkasia.pl



Laura Chołodecka
redaktor numeru
cafebabilon.pl



Joanna Komorowska
skład
apetyt-na-kuchnie.pl



Katarzyna Stochmiałek
korekta tekstu

AUTORZY



Joanna Aniszczyk
ilovetoeat.pl



Natalia Bogubowicz
deliciousplace.pl



Nicole Michalkiewicz
michalkiewicz.photo



Dorota Domino
flymetothespoon.com



Rafał Komorowski
korekta składu
komorowski-foto.pl



Natalia Jakubowska
rajpodniebienia.pl



Łukasz Majchrowski
food².pl



SPIS PRZEPISÓW

	26
Azjatyckie gołąbki na parze	
	18
Ba bao fan - ryż ośmiu skarbów	
	40
Bao burger z Korean fried chicken i kimchi	
	42
Bao z chrupiącym kurczakiem	
	28
Bułeczki bao z tofu	
	30
Chińskie jajka na parze	
	32
Dim sum z wołowiną	
	34
Dorsz z brokułami po chińsku na parze	
	16
Germknödel - buchty na parze z powidłami i sosem waniliowym	
	10
Grochówka po myśliwsku	
	36
Jajka gotowane na parze po chińsku	
	24
Nai wong bao - chińskie bułeczki na parze z kremem jajecznym	
	22
Pampuchy z jagodami	
	20
Pampuchy z sosem pistacjowym	
	38
Ryba z pary	

LEGENDA



DANIE WEGETARIAŃSKIE



DANIE WEGAŃSKIE



DANIE BEZMLECZNE



DANIE BEZGLUTENOWE



DANIE RYBNE



DANIE Z NISKIM
INDEKSEM GLIKEMICZNYM



GROCHÓWKA PO MYŚLIWSKU

PRZEPIS I ZDJĘCIE: NATALIA JAKUBOWSKA



Liczba porcji: 6-8

Czas przygotowania: 2 godziny

Składniki:


400 g grochu łuskanego (połówki)
200 g wędzonego boczku z dzika
2 kiełbasy myśliwskie
2 litry wody lub bulionu mięsnego
2 marchewki
1 pietruszka
½ selera
2 ziemniaki
1 duża cebula
3 ząbki czosnku
2 liście laurowe
3 ziarna ziela angielskiego
1 łyżeczka majeranku
½ łyżeczki tymianku
½ łyżeczki kminku
sól i pieprz do smaku
2 łyżki oleju

Przygotowanie:

Groch płuczemy i zalewamy wodą, odstawiamy na kilka godzin lub najlepiej na całą noc.
Podsmażamy mięso – boczek kroimy w kostkę i podsmażamy na rozgrzanym tłuszczu.
Gdy się zrumieni, dodajemy pokrojoną w plasterki kiełbasę myśliwską i smażyjemy jeszcze chwilę.

Dodajemy warzywa – cebulę kroimy w drobną kostkę i dorzucamy do boczku i kiełbasy.

Po chwili dodajemy przeciśnięty czosnek,
a następnie starte na tarce marchewkę, pietruszkę i seler.



LEKKOŚĆ I SMAK W KUCHNI - GOTOWANIE NA PARZE

Gotowanie może być sztuką, ale nie musi być skomplikowane. Czasem wystarczy zmiana metody, by wydobyć z jedzenia to, co najlepsze – jego smak, zapach i wartości odżywcze. Gotowanie na parze to właśnie taka metoda: pozwala cieszyć się pełnią smaku bez konieczności używania dużych ilości tłuszczu czy intensywnych przypraw. To sposób na to, by jedzenie było lekkie, ale wciąż pyszne i sycące.



LEKKOŚĆ I SMAK W KUCHNI - GOTOWANIE NA PARZE

TEKST: NICOLE MICHALKIEWICZ, ZDJĘCIE: KATARZYNA SIERADZ

Gotowanie może być sztuką, ale nie musi być skomplikowane. Czasem wystarczy zmiana metody, by wydobyć z jedzenia to, co najlepsze – jego smak, zapach i wartości odżywcze. Gotowanie na parze to właśnie taka metoda: pozwala cieszyć się pełnią smaku bez konieczności używania dużych ilości tłuszczu czy intensywnych przypraw. To sposób na to, by jedzenie było lekkie, ale wciąż pyszne i sycące.

Para wodna delikatnie otula składniki, dzięki czemu nie tracą one swojej struktury, soczystości ani naturalnej barwy. Warzywa zachowują chrupkość i swój intensywny kolor, ryby pozostają miękkie i pełne smaku, a mięso staje się kruche i delikatne. Co więcej, nie potrzeba wielu dodatków, bo to, co najlepsze, jest już w samych produktach.

Ale gotowanie na parze to nie tylko zdrowie – to także oszczędność czasu i wygoda. Wystarczy wrzucić składniki do parowaru, garnka z sitkiem czy bambusowego koszyka i poczekać, aż zrobią się same. Nie trzeba stać nad patelnią, mieszać, pilnować, by

coś się nie przypaliło. Można w tym czasie spokojnie zrobić sobie herbatę, przeczytać kilka stron książki czy po prostu chwilę odpocząć. A potem? Potem wystarczy wyjąć gotowe danie i cieszyć się jego smakiem.

Choć może się wydawać, że ta metoda ogranicza możliwości kulinarne, w rzeczywistości daje mnóstwo pola do eksperymentów. Można dodać do wody aromatyczne przyprawy – liście laurowe, anyż, imbir czy skórkę cytryny – by nadać daniom dodatkowy wymiar smakowy. Można też bawić się składnikami: łączyć warzywa z orzechami, gotować owoce, a nawet eksperymentować z azjatyckimi pierożkami czy domowym tofu.

Jedzenie ma być przyjemnością – zarówno dla podniebienia, jak i dla organizmu. A gotowanie na parze udowadnia, że można jeść lekko i zdrowo, nie rezygnując przy tym z prawdziwego smaku. To wybór, który łączy prostotę, wygodę i dbałość o siebie. Może warto dać mu szansę?

GERMKNÖDEL - BUCHTY NA PARZE Z POWIDŁAMI I SOSEM WANILIOWYM

PRZEPIS I ZDJĘCIE: DOROTA DOMINO

Liczba porcji: 8

Czas przygotowania: 1,5 godziny

Składniki na pampuchy:

14 drożdży instant
250 ml ciepłego mleka
600 g mąki pszennej
50 g roztopionego i ostudzonego masła
2 jajka
2 łyżki cukru
szczypta soli

Składniki na sos:

250 ml mleka
4 żółtka
½ szklanki cukru
1 łyżeczka esencji waniliowej lub wanilia z 1 laski
150 ml śmietanki 30%

Dodatkowo:

½ słoiczka powideł śliwkowych
kilka łyżek mielonego maku

Przygotowanie:

Drożdże mieszamy z mlekiem. Do miski wsypujemy mąkę, cukier i sól, dodajemy drożdże z mlekiem, jajka i masło. Wyrabiamy gładkie ciasto ręcznie lub malakserem. Przykrywamy i odstawiamy na godzinę.

Ucieramy żółtka z cukrem na gładką, puszystą masę. W rondelku zagotowujemy mleko. Stopniowo dolewamy je do żółtek, ciągle mieszając. Przekładamy masę do rondla i gotujemy kilka minut do zgęstnienia. Dodajemy śmietankę i wanilię i gotujemy około 10 minut, aż sos lekko zgęstnieje.

Wyrośnięte ciasto chwilę wyrabiamy, dzielimy na 8 części. Każda z nich formujemy w kulę, tworzymy w niej wgłębienie i wykładamy do miseczki, naciągając brzegi. We wgłębienie wkładamy łyżkę powideł i naciągamy końce, zlepiając je. Nadziane bułeczki gotujemy na parze 20 minut.

Układamy bułki na talerzu, polewamy sosem i posypujemy makiem.



BA BAO FAN - RYŻ OŚMIU SKARBÓW

PRZEPIS I ZDJĘCIE: ŁUKASZ MAJCHROWSKI

Liczba porcji: 8

Czas przygotowania: 2 godziny

Składniki:

100 g suchej fasoli adzuki (lub 150 g czerwonej fasoli z puszki)
25 g cukru trzcinowego
25 g masła
250 g ryżu kleistego (glutinous rice)
1 łyżeczka cukru

Dodatkowo:

garść ulubionych bakalii (np. daktyli, suszonych moreli, orzeszków ziemnych, rodzynek, orzechów pekan)
10 g masła
1 łyżka miodu

Przygotowanie:

Suchą fasolę namaczamy przez minimum 12 godzin w zimnej wodzie.
Ryż dobrze płuczemy w zimnej wodzie, zmieniając ją minimum 3 razy.
Następnie przekładamy do miseczki i zalewamy przynajmniej 500 ml zimnej wody.
Odstawiamy na minimum 8 godzin.

Fasolę płuczemy, zalewamy świeżą wodą i wstawiamy na średni ogień.
Gotujemy pod przykryciem przez 1-1,5 godziny, aż będzie miękka.
Fasolę z puszki, po prostu odcedzamy. Ugotowaną fasolę przekładamy do kielicha blendera.
Dodajemy cukier trzcinowy oraz masło i miksujemy na gładką pastę.

Namoczony ryż ponownie płuczemy, odcedzamy i mieszamy z cukrem.

Salaterkę o pojemności ok. 400 ml smarujemy masłem. Na spodzie układamy bakalie, tworząc z nich kolorową mozaikę. Kolejno nakładamy połowę ryżu, przykrywając bakalie. Następnie delikatnie nakładamy pastę z fasoli, zostawiając 1-cm margines i wygładzamy ją.

Całość przykrywamy kolejną warstwą ryżu i delikatnie dociskamy. Do miseczki delikatnie wlewamy wodę tak, aby sięgała ona do wysokości ryżu (ok. 150-200 ml). Miseczkę wstawiamy do bambusowego koszyczka. Parujemy nad garnkiem z gotującą się wodą przez 45 minut.

W trakcie pilnujemy, aby w garnku była cały czas woda.

Ba Bao Fan odstawiamy na kwadrans do przestudzenia, a następnie obracamy do góry dnem wprost na talerz. Deser polewamy odrobiną miodu i podajemy.





PAMPUCHY Z SOSEM PISTACJOWYM

PRZEPIS I ZDJĘCIE: NATALIA BOGUBOWICZ

Liczba porcji: 11 sztuk

Czas przygotowania: 2 godziny

Składniki na ciasto:

200 ml mleka
2 małe jajka
400 g mąki pszennej + 2 łyżki
2 łyżki cukru
25 g masła
25 g świeżych drożdży

Składniki na sos pistacjowy:

140 g kremu pistacjowego (nie pasty!)
80 ml mleka

Składniki pozostałe:

skyr naturalny
2 garście pistacji
listki mięty

Przygotowanie:

Mleko lekko podgrzewamy i wkruszamy do niego drożdże. Dodajemy cukier i 2 łyżki mąki. Dokładnie rozrabiamy i odstawiamy aby drożdże zapracowały, na 15 minut.

Mąkę przesiewamy do misy, masło rozpuszczamy i studzimy. Do misy z mąką wbijamy jajka, wlewamy masło i zaczyn drożdżowy. Ciasto wyrabiamy przez 10-15 minut aż będzie gładkie i elastyczne. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia na 1 godz.

Wyrośnięte ciasto porcjujemy po 70 g i formujemy zgrabne bułeczki, odstawiamy je na 5 minut do podrośnięcia.

W naczyniu do gotowania na parze zagotowujemy wodę (powinno być jej nie więcej niż 1/3 objętości). Parujemy po 3-4 pampuchy na raz, w zależności od wielkości garnka.

Garnek przykrywamy pokrywką i nie otwieramy podczas parowania.

Gotujemy na mniejszej mocy palnika przez 9-10 minut.

Krem pistacjowy łączymy z mlekiem i podgrzewamy na małej mocy aż uzyskamy pożądaną konsystencję sosu.

Pampuchy podajemy od razu z kleksem skyru, polane sosem, udekorowane mięta i posypane posiekаныmi pistacjami.

PAMPUCHY Z JAGODAMI

PRZEPIS I ZDJĘCIE: NATALIA JAKUBOWSKA

Liczba porcji: 4-5

Czas przygotowania: 2 godziny 45 minut

Składniki na pampuchy:

500 g mąki pszennej
250 ml ciepłego mleka
25 g świeżych drożdży (lub 7 g suchych)
2 łyżki cukru
1 jajko
1 łyżka masła (roztopionego)
1/2 łyżeczki soli

Dodatkowo:

kwaśna śmietana lub jogurt naturalny
cukier puder do posypania

Składniki na sos jagodowy:

300 g jagód (świeżych lub mrożonych)
3 łyżki cukru
1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
50 ml wody
sok z 1/2 cytryny

Przygotowanie:

W misce mieszamy drożdże z ciepłym mlekiem, cukrem i 2 łyżkami mąki. Odstawiamy na 10-15 minut, aż zaczną się pieniść. Do dużej miski przesiewamy mąkę, dodajemy sól, jajko, roztopione masło i przygotowany rozczynek. Wyrabiamy ciasto przez około 10 minut, aż stanie się elastyczne i gładkie.

Przykrywamy miskę ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na około 1-1,5 godziny, aż podwoi objętość. Po wyrośnięciu dzielimy ciasto na 8-10 części, formujemy okrągłe bułeczki i układamy je na desce oprószonej mąką.

Przykrywamy ściereczką i zostawiamy na 20-30 minut do ponownego wyrośnięcia.

W szerokim garnku zagotowujemy wodę i nakładamy na niego specjalne sitko do gotowania na parze lub gazę. Pampuchy układamy w odstępach i gotujemy pod przykryciem przez 10-12 minut.

Przygotowanie sosu jagodowego:

W rondelku podgrzewamy jagody z cukrem i sokiem z cytryny. Mąkę ziemniaczaną mieszamy z wodą i dodajemy do gotujących się jagód, mieszając, aż sos zgęstnieje.

Podanie:

Pampuchy polewamy gorącym sosem jagodowym. Możemy dodać łyżkę kwaśnej śmietany lub jogurtu naturalnego. Opcjonalnie posypujemy cukrem pudrem.

NAI WONG BAO - CHIŃSKIE BUŁECZKI NA PARZE Z KREMEM JAJECZNYM

PRZEPIS I ZDJĘCIE: ŁUKASZ MAJCHROWSKI

Liczba porcji: 8

Czas przygotowania: 1 godzina

Składniki na krem jajeczny:

4 jajka
40 g cukru
50 g masła
30 g mleka w proszku

Składniki na bułeczki bao:

175 g mąki pszennej
1 łyżeczka cukru
szczypta soli
3,5 g drożdży instant
½ łyżeczki proszku do pieczenia
100 ml letniej wody
5 ml oleju

Przygotowanie kremu:

Jajka gotujemy na twardo (ok. 7-8 minut). Chwilę studzimy i jeszcze ciepłe obieramy. Wyjmujemy żółtka i ucieramy je łyżką na gładką masę. Powoli wsypujemy cukier, cały czas ucierając, aż nie będzie widać grudek. Kolejno dodajemy masło i ponownie dokładnie mieszamy. Na koniec dodajemy mleko w proszku i ponownie mieszamy do uzyskania gładkiego kremu.

Przygotowanie bułeczek:

Mąkę wsypujemy do miski. Dodajemy cukier, proszek do pieczenia, sól i drożdże instant. Mieszamy. Wlewamy wodę oraz olej, dokładnie mieszamy. Ciasto zagniatamy ok. 5 minut, aż będzie elastyczne. Z ciasta formujemy kulę, przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 30 minut. Po tym czasie ciasto zagniatamy krótko ponownie i dzielimy na 8 równych porcji (po ok. 35 g każda). Formujemy z nich kule.

Każdą kulkę rozwałkowujemy na placek o średnicy ok. 8 cm. Na środek nakładamy czubatą łyżeczkę kremu jajecznego, a następnie brzegi ciasta zlepimy do środka i formujemy kulę. Bułeczki bao układamy w bambusowym koszyczku do parowania na kawałkach papieru do pieczenia lub w papilotkach na muffiny. Przykrywamy i odstawiamy na 30 minut do wyrośnięcia. Po tym czasie koszyczek wstawiamy nad garnek z gotującą się wodą i parujemy pod przykryciem przez 10 minut. Podajemy jeszcze ciepłe.





AZJATYCKIE GOŁĄBKI NA PARZE

PRZEPIS I ZDJĘCIE: ŁUKASZ MAJCHROWSKI



Liczba porcji: 2 (6-8 sztuk)

Czas przygotowania: 30 minut

Składniki na gołąbki:

6-8 liści kapusty włoskiej

500 g mielonej wieprzowiny (najlepiej z szynki lub łopatki)

1 pęczek szczypiorku

3 ząbki czosnku

1 łyżka posiekanego imbiru

2 łyżki jasnego sosu sojowego

2 łyżki octu Chinkiang z czarnego ryżu (lub zwykłego octu ryżowego)

2 łyżki sosu ostrygowego lub rybnego

1 łyżka oleju sezamowego

1 łyżeczka pieprzu syczańskiego (lub ½ łyżeczki czarnego pieprzu)

2 łyżeczki płatków gochuaru

Składniki na sos:

4 łyżki jasnego sosu sojowego

2 łyżki octu Chinkiang z czarnego ryżu (lub zwykłego octu ryżowego)

1 łyżeczka prażonego sezamu

Przygotowanie:

Z kapusty włoskiej delikatnie zdejmujemy liście. Wrzucamy je do bambusowego koszyczka i gotujemy na parze przez ok. 2-3 minuty. Można je także krótko zblanszować w gotującej się wodzie. Liście następnie od razu wkładamy do zimnej wody z kostkami lodu (dzięki temu zachowają kolor).

Mięso mielone przekładamy do miski. Dodajemy posiekany czosnek, imbir i szczypior oraz wszystkie wymienione przyprawy. Dokładnie całość mieszamy.

Na brzegu liścia kapusty (od strony łodygi) kładziemy 2 łyżki farszu, a następnie ciasno zawijamy, składając brzegi do środka. Analogicznie przygotowujemy pozostałe gołąbki. Gołąbki przekładamy do bambusowego koszyczka i gotujemy na parze przez 12 minut.

Przygotowujemy sos, łącząc podane składniki i podajemy go z ugotowanymi gołąbkami.

BUŁECZKI BAO Z TOFU

PRZEPIS I ZDJĘCIE: DOROTA DOMINO



Liczba porcji: 8 bułeczek

Czas przygotowania: 30 minut + 60 minut wyrastania

Składniki na bułeczki:

220 g mąki pszennej
1/3 łyżeczki soli
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
5 g drożdży instant
1 łyżeczka cukru
120 ml ciepłej wody
1 łyżeczka oleju + do smarowania

Składniki na sos kimchi may:

4 łyżki jasnego sosu sojowego
2 łyżki octu Chinkiang z czarnego ryżu
(lub zwykłego octu ryżowego)
1 łyżeczka prażonego sezamu

50 g kimchi

2,5 łyżki majonezu
1/2 łyżeczki srirachy

Pozostałe składniki:

180 g tofu wędzonego
3 łyżki sosu sojowego
1 łyżeczka syropu klonowego
1 łyżeczka pasty gochujang (lub srirachy)
1 ogórek
1 marchewka
4 rzodkiewki
sok z 1/2 limonki
1 garść pokruszonych

Przygotowanie:

Wszystkie składniki na bułeczki łączymy i wyrabiamy gładkie ciasto (ręcznie lub w malakserze).

Formujemy kulę, przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia na godzinę.

Po tym czasie ciasto dzielimy na 8 części,

każdą wałkujemy na kształt owalu na grubość około 0,5 cm.

Smarujemy lekko olejem i składamy na pół, lekko dociskając. Gotujemy na parze 20 minut. Tofu kroimy na plasterki. Mieszamy ze sobą sos sojowy, syrop klonowy oraz pastę gochujang i maczamy w tym tofu. Odstawiamy na godzinę. Następnie wykładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy 15 minut w 220°C (termoobieg).

Składniki na sos kimchi mayo blendujemy. Marchewkę kroimy w cienkie paseczki (jullienne), ogórka i rzodkiewkę w plasterki. Gotowe bao otwieramy, smarujemy sosem, układamy marchewkę i tofu, ogórka i rzodkiewki. Posypujemy szczypiorkiem i orzeszkami.

CHIŃSKIE JAJKA NA PARZE

PRZEPIS I ZDJĘCIE: DOROTA DOMINO



Liczba porcji: 1

Czas przygotowania: 15 minut

Składniki:

- 2 jajka
- 200 ml ciepłej wody
- 2 łyżeczki sosu rybnego
- 1 łyżka posiekanego szczypiorku
- 2 łyżeczki sosu sojowego
- 1 łyżeczka oleju chili lub posiekane chili
- 1 łyżeczka oleju sezamowego
- 1 łyżeczka sezamu

Przygotowanie:

Jajka rozkłócamy, dolewamy wodę oraz sos rybny, mieszamy.

Przelewamy przez sitko do miseczki, przykrywamy folią spożywczą i gotujemy na parze 10 minut od zagotowania wody.

Ściągamy folię, polewamy sosem sojowym, olejem sezamowym i dodajemy pozostałe składniki.



DIM SUM Z WOŁOWINĄ

PRZEPIS I ZDJĘCIE: NATALIA BOGUBOWICZ



Liczba porcji: 2 porcje (12 sztuk)

Czas przygotowania: 35 minut

Składniki na ciasto:

230 g mąki pszennej
140 ml ciepłej wody
¼ łyżeczki soli

Składniki na farsz:

250 g mielonej wołowiny
120 g świeżych grzybów shiitake
1 łodyga selera naciowego
2 łyżki oleju rzepakowego
1 łyżka oleju sezamowego
1 łyżka sosu sojowego

1 ząbek czosnku
sól, świeżo mielony pieprz

Składniki na sos:

2 łyżki sosu sojowego
1 łyżeczka oleju sezamowego
1 łyżka sosu ostrygowego
1 łyżka sosu sweet chili

Składniki dodatkowe:

posiekany drobno szczypiorek
sezam do posypania (opcjonalnie)

Przygotowanie:

Shiitake i seler naciowy kroimy w drobną kosteczkę. Podsmażamy na patelni na oleju rzepakowym przez 2 minuty aż zmiękną i studzimy.

Do wołowiny przeciskamy czosnek, dodajemy zawartość patelni i doprawiamy solą, pieprzem, sosem sojowym i olejem sezamowym. Wyrabiamy farsz i formujemy z niego 12 kulek.

Do mąki wlewamy dość ciepłą wodę, solimy. Zarabiamy gładkie i elastyczne ciasto, które przykrywamy miseczką i odstawiamy na 5 minut.

Ciasto wałkujemy jak najcieniej i wykrawamy z niego 12 kwadratów. Na każdy kładziemy kulkę farszu z wołowiny i zbieramy boki ciasta do środka, ale nie sklejamy go do końca.

Pierozki gotujemy na parze 7-8 minut. Warto dno garnka z dziurkami posmarować olejem aby dim sum się nie przykleiły.

Składniki na sos mieszamy w miseczce.

Dim sum podajemy od razu po parowaniu razem z sosem do ich maczania. Posypujemy szczypiorkiem i sezamem.



DORSZ Z BROKUŁAMI PO CHIŃSKU NA PARZE

PRZEPIS I ZDJĘCIE: DOROTA DOMINO



Liczba porcji: 2

Czas przygotowania: 15 minut

Składniki:

400 g polędwicy z dorsza

1 brokuł

2 łyżki posiekanego szczypiorku

1 łyżka posiekanych orzeszków ziemnych

2 łyżeczki oleju chili

1 szklanka ryżu jaśminowego

Składniki na sos:

1 łyżeczka skrobi kukurydzianej

6 łyżek wody

1 łyżka sosu ostrygowego

1 łyżeczka sosu sojowego

2 łyżeczki oleju sezamowego

1 łyżeczka syropu klonowego

1 posiekany ząbek czosnku

1 łyżka imbiru startego na tarce

Przygotowanie:

Ryż gotujemy według przepisu na opakowaniu.

Do rondelka wlewamy wodę i dodajemy skrobię kukurydzianą, mieszamy.

Dodajemy pozostałe składniki sosu i gotujemy minutę do zgęstnienia.

W parowniku na dolnym piętrze układamy posolone i popieprzone różyczki brokuła, a na górnym kawałki dorsza (również posolone i popieprzone). Parujemy 6-8 minut.

Na talerzu układamy ryż, brokuły, na to rybę. Polewamy sosem, posypujemy szczypiorkiem i orzeszkami oraz olejem chili.



JAJKA GOTOWANE NA PARZE PO CHIŃSKU

PRZEPIS I ZDJĘCIE: ŁUKASZ MAJCHROWSKI



Liczba porcji: 2

Czas przygotowania: 15 minut

Składniki:

3 jajka (150 g)

200 ml ciepłej wody (ok. 45°C)

1 łyżka sosu sojowego

1 łyżeczka oleju sezamowego

1 łyżka posiekanego szczypiorku

1 łyżeczka prażonego sezamu

Przygotowanie:

Jajka wbijamy do miseczki. Rozkłócamy pałeczkami, aż żółtka połączą się z białkami. Powoli wlewamy ciepłą wodę, cały czas ubijając.

Jajka precedzamy przez sitko do 2 miseczek o pojemności ok. 200 ml każda. Miseczki wkładamy do bambusowego koszyczka. Przykrywamy koszyczek i stawiamy na garnek z gotującą się wodą. Parujemy przez ok. 10 minut, aż jajka się zetną.

Po tym czasie wyjmujemy i nacinamy jajka nożem, tworząc kwadraciki. Polewamy sosem sojowym oraz olejem sezamowym i posypujemy szczypiorkiem oraz sezamem.



RYBA Z PARY

PRZEPIS I ZDJĘCIE: KATARZYNA SIERADZ



Liczba porcji: 2

Czas przygotowania: 30 minut

Składniki:

2 kawałki fileta z białej ryby, np. dorsza, mintaja
300 g ziemniaków pokrojonych w kostkę
2 łyżeczki masła
2 gałązki rozmarynu
skórka otarta z ½ cytryny
sól, pieprz

Przygotowanie:

Ziemniaki gotujemy w osolonej wodzie do miękkości. W tym czasie filety rybne układamy na pojedynczych kawałkach papieru do pieczenia. Na każdym układamy po 1 łyżeczce masła, kawałku rozmarynu. Obficie posypujemy skórką otartą z cytryny, solą i pieprzem. Zamykamy paczuszki. Gotujemy na parze 10-15 minut od zagotowania wody.

Przygotowanie w urządzeniu Thermomix:

Do naczynia miksującego wlewamy 500 g wody. Wkładamy koszyczek, odważamy do niego ziemniaki, oprószamy je solą. Nakładamy dolną część przystawki Varoma. Filety rybne układamy na pojedynczych kawałkach papieru do pieczenia. Na każdym układamy po 1 łyżeczce masła, kawałku rozmarynu. Obficie posypujemy skórką otartą z cytryny, solą i pieprzem. Zamykamy paczuszki i układamy w Varomie. Gotujemy na parze 20-25 min/Varoma/obr. 1.

BAO BURGER Z KOREAN FRIED CHICKEN I KIMCHI

PRZEPIS I ZDJĘCIE: ŁUKASZ MAJCHROWSKI

Liczba porcji: 4

Czas przygotowania: 1 godzina 45 minut

Składniki na bułeczki bao:

200 g mąki pszennej
1 łyżeczka cukru
szczypta soli
3,5 g drożdży instant
110 ml letniej wody
5 ml oleju
2 łyżeczki czarnego sezamu

1 łyżka syropu kukurydzianego, miodu
lub syropu z agawy
4 łyżki sosu sojowego
2 ząbki czosnku
1 łyżeczka startego imbiru
sól

Dodatkowo:

200 g kimchi

Składniki na korean fried chicken:

4 udka z kurczaka, ok. 500 g
2 łyżki pasty gochujang

1 mały ogórek szklarniowy
1 łyżka majonezu

Przygotowanie bułeczek:

Mąkę wsypujemy do miski. Dodajemy cukier, sól i drożdże, mieszamy. Wlewamy wodę i olej, dokładnie mieszamy. Ciasto zagniatamy ok. 5 minut, aż będzie elastyczne, następnie formujemy kulę, przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 30 minut. Ponownie krótko zagniatamy i dzielimy na 4 równe porcje. Formujemy kule i układamy w bambusowym koszyczku do parowania na kawałkach papieru do pieczenia. Przykrywamy i odstawiamy na 30 minut do wyrośnięcia. Następnie smarujemy odrobiną wody i posypujemy sezamem. Koszyczek wstawiamy nad garnek z gotującą się wodą i parujemy pod przykryciem przez 10 minut. Odstawiamy do wystudzenia.

Przygotowanie kurczaka:

Przygotowujemy marynatę, łącząc pastę gochujang z syropem kukurydzianym oraz sosem sojowym. Dodajemy starty imbir oraz czosnek, mieszamy. Odkładamy 2 łyżki marynaty. Z udek usuwamy kości oraz nadmiar skóry, oprószamy solą. Układamy je na kratce airfryera i pieczemy 20 minut w 180°C (można to również zrobić w piekarniku, jednakże należy wydłużyć czas do 40 minut). Gdy skórka będzie chrupiąca, udka obracamy skórą do dołu i smarujemy z wierzchu marynatą. Pieczemy kolejne 5 minut. Kolejno obracamy je skórą do góry i ponownie smarujemy marynatą. Pieczemy kolejne 5 minut.

Składanie bao burgerów:

Ogórka kroimy w plasterki. Odłożoną marynatę mieszamy z majonezem. Bułeczki bao kroimy na pół i smarujemy sosem majonezowym.
Układamy plasterki ogórka, udka z kurczaka i nakładamy porcję kimchi.



BAO Z CHRUPIĄCYM KURCZAKIEM

PRZEPIS I ZDJĘCIE: NATALIA JAKUBOWSKA

Liczba porcji: 4-6

Czas przygotowania: 2 godziny

Składniki na bułeczki bao:

- 250 g mąki pszennej
 - 150 ml mleka
 - 1 łyżeczka drożdży instant
 - 1 łyżeczka cukru
 - ½ łyżeczki soli
 - 1 łyżeczka oleju sezamowego (opcjonalnie)
 - ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- ## Składniki na kurczaka:
- 2 filety z kurczaka
 - 1 szklanka maślanki
 - 1 łyżeczka papryki wędzonej
 - ½ łyżeczki czosnku w proszku, soli, pieprzu
 - 1 szklanka mąki pszennej
 - ½ szklanki skrobi ziemniaczanej
 - olej do smażenia

Składniki na surówkę:

- 1 szklanka poszatkowanej kapusty (biała lub pekińska)
- 1 marchewka (starta na tarce)
- ½ ogórka (pokrojonego w cienkie plasterki)
- 1 łyżka majonezu
- 1 łyżeczka musztardy
- 1 łyżeczka octu ryżowego lub soku z cytryny
- sól, pieprz

Dodatki:

- świeża kolendra lub szczypiorek
- liście sałaty
- sos sriracha lub majonez z dodatkiem chili

Przygotowanie bułeczek:

W misce mieszamy mleko, drożdże i cukier, odstawiamy na 10 minut, aż zaczną się pieniść. Dodajemy pozostałe składniki i wyrabiamy ciasto przez około 10 minut, aż stanie się elastyczne. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 1,5 godziny do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu rozwałkujemy ciasto na grubość ok. 5 mm, wycinamy krążki i składamy na pół. Gotujemy na parze przez około 10 minut, aż bułeczki będą miękkie i puszyste.

Przygotowanie kurczaka:


Mięso kroimy na mniejsze kawałki, przekładamy do miski i zalewamy maślanką. Dodajemy przyprawy, mieszamy i odstawiamy na minimum 30 minut (najlepiej na kilka godzin). W osobnej misce mieszamy mąkę ze skrobią. Wyjmujemy kawałki kurczaka z maślanki i obtaczamy je w mieszance mąki, dociskając panierkę. Smażymy na głębokim oleju, w temperaturze 170°C przez około 4-5 minut, aż będą złociste i chrupiące. Odsączamy na ręczniku papierowym.

Przygotowanie surówki:

W misce łączymy kapustę, marchewkę i ogórka. Dodajemy majonez, musztardę, ocet ryżowy, sól i pieprz. Dokładnie mieszamy.

Składanie bao:

Otwieramy bułeczki bao i smarujemy je sosem (sriracha, majonez chili). Układamy liście sałaty, chrupiącego kurczaka i porcję surówki z kapusty. Posypujemy świeżą kolendrą lub szczypiorkiem. Serwujemy od razu, najlepiej z dodatkiem pikantnego sosu.

A man in a black apron is seated at a table in a restaurant, looking towards a woman with blonde hair wearing a bright green sweater. They are seated at a table with a white tablecloth, set with coffee cups, saucers, and wine glasses. The background is a large window offering a view of Wrocław, Poland, featuring historic buildings, a prominent church spire, and street lamps. The scene is captured in a cinematic style with soft lighting.

Z ZIEMI WŁOSKIEJ DO POLSKI, CZYLI ŚRÓDZIEMNOMORSKIE SŁOŃCE WYSPY LA MADDALENA W SAMYM SERCU WROCŁAWIA

WYWIAD PRZEPROWADZIŁA: JOANNA ANISZCZYK

ZDJĘCIA: RAFAŁ KOMOROWSKI

Paweł Kaszubski rozpoczął swoją przygodę z gastronomią w 2012 roku i od tego czasu nieprzerwanie rozwija swoje umiejętności we Wrocławiu. Doskonalił warsztat podczas staży i szkoleń u uznanych szefów kuchni, takich jak Paweł Stawicki, Witek Iwański, Maciej Rosiński i Michał Doroszkiewicz. Restauracje, w których pracował – Vivian oraz Jasna – zostały wyróżnione w prestiżowym przewodniku Gault&Millau.

Od 2021 roku pełni rolę szefa kuchni w restauracji La Maddalena.

Prywatnie jest mężem Natalii oraz tatą Poli i Igi.

Joanna Aniszczyk: Czy od zawsze wiedziałeś, że będziesz gotować?

Paweł Kaszubski: Zawsze ciągnęło mnie do kuchni, ale nie sądziłem że stanie się to moją pasją i sposobem na życie. Pamiętam te czasy po gimnazjum, gdzie trzeba było wybrać szkołę i swoją drogę zawodową. Pochodzę z małej miejscowości, więc nie było za dużego wyboru. Najbliższym miastem, które oferowało zakres szkół licealnych i techników była Zielona Góra. Był tam też gastronomik, i przyznam się, że złożyłem tam swoje podanie, ale dostałem się w tym samym momencie do technikum informatycznego. Było ono na miejscu, w Krośnie Odrzańskim, dlatego, ze względu na dojazdy, wybrałem tę szkołę. To też był okres, kiedy informatyka zaczęła się rozwijać, zawsze była i jest przyszłościowa, więc pomyślałem wtedy, że to może być moja droga. Niestety po czterech latach okazało się, że tak nie jest. Sposób edukacji zniechęcił mnie do spędzania czasu przed komputerem. W 2011 była matura, a po niej chwila odpoczynku i pracy na miejscu. Nie chciałem podejmować studiów w tym kierunku, więc przez prawie rok myślałem nad tym, co dalej.

Po Euro, które odbyło się w 2012 roku, wróciłem po wakacjach znad morza. Tam pracowałem sezonowo i po raz pierwszy zetknąłem się z dużą gastronomią, gdzie serwowano kuchnię śródziemnomorską. Trzy miesiące ciężkiej, intensywnej i praktycznie codziennej pracy. To była taka szkoła życia. Pamiętam, że pierwszym miastem po tym wakacyjnym sezonie był Poznań. W ostatniej chwili stwierdziłem, że Wrocław ma więcej do zaoferowania. Miałem trochę odłożonych pieniędzy, więc zaryzykowałem. Patrząc z perspektywy czasu, było to szalone. Nie posiadając za dużych umiejętności kulinarnych, rozpocząłem poszukiwania pracy. Znalazłem ją pierwszego dnia i był to lokal z kuchnią arabską, serwujący kebaby. Wiele osób od tego zaczynało. Zahaczyłem się, żeby zacząć życie w dużym mieście. Po dwóch miesiącach poszedłem pracować do Setki. Tam goście wchodzili drzwiami i oknami, a sam lokal był otwarty 24/7, więc robiliśmy i nocki i dniówki. Myślę, że to też była szkoła życia, taka zaprawa. Pomyślałem wtedy, że świat wrocławskiej gastronomii jest bardziej rozwinięty i trzeba iść dalej. Po roku czasu pracy w Setce, rozpocząłem pracę w restauracji La Maddalena na Włodkowica.

I tak naprawdę to wtedy zaczęła się poważna przygoda z gotowaniem. To w Maddalenie uświadomiłem sobie, że praca na kuchni jest tym, co chciałbym w życiu robić. Szybko piąłem się po szczeblach hierarchii w kuchni, zaczynając od kuchni zimnej, przez desery, z szybkim awansem na dodatki, gdzie wykazałem się sprytem, inteligencją i zaangażowaniem. Później wszedłem na palniki i tak przepracowałem tam dwa lata, na końcu jako szef zmiany.

J. A.: Też ten awans nie przyszedł „ot tak”, tylko musiałeś pokazać swój talent, zarówno ten do przygotowywania dań, jak i samego zarządzania zespołem.

P. K.: Miałem zawsze taki dryg, umiejętność wyznaczania zadań i celów, ale też szybkiej analizy i myślenia pod presją. Potrafiłem też reagować na błędy i je poprawiać tak, żeby ten efekt końcowy, czyli talerz wychodzący do Gościa, był zawsze powtarzalny.

J. A.: To też umiejętności przywódcze, a więc jest z Ciebie urodzony szef kuchni.

P. K.: Zarządzanie dość sporym zespołem wymaga pewnego podejścia i umiejętności, więc myślę, że tak.

J. A.: A co było później?

P. K.: Natrafiła się super okazja, bo Łukasz Budzik wrócił z Kataru, zaczął rekrutować ludzi i stwierdziłem, że to jest ten moment. Zacząłem się orientować we wrocławskiej gastronomii i szukać ambitnych szefów kuchni, z którymi mógłbym pracować. Chciałem się rozwijać. Tak trafiłem do Hotelu Grannary, do Restauracji Mennicza Fusion, gdzie pracowałem ponad rok.

J. A.: Wasze drogi zeszły się tu, w bardzo ciekawym, gastronomicznym punkcie na Odrze.

P. K.: Tak, teraz mam okazję dalej z nim pracować i to drzwiami i oknami, u tego samego właściciela, tylko w lokalu obok. Jest tu także Alicja, którą też poznałem, a wtedy również była zastępczynią Łukasza. Cieszę się, że te drogi znowu się zeszły i możemy razem współpracować. Mieliśmy okazję robić wspólne kolacje, w tym tę zorganizowaną z Pawłem Sową, na 200-tną rocznicę destylarni The Macal-



lan. Stałem na tej kolacji na wydawce w Między Mostami, obok Łukasza-mojego mentora i mistrza, już jako szef kuchni, na super wydarzeniu. To był dla mnie ważny moment. Takie ukoronowanie mojej pracy.

J. A.: Po Menniczej było jeszcze kilka miejsc.

P. K.: Padła propozycja pracy jako szef kuchni, więc poprowadziłem przez 1,5 roku restaurację Vivian, usytuowaną w galerii handlowej.

J. A.: W tamtym czasie ta restauracja była swojego rodzaju fenomenem. Jedzenie serwowane na dobrym poziomie europejskim w tak dziwacznej lokalizacji. Gdyby przenieść tamten koncept do rynku, mielibyście całkiem ciekawego gracza.

P. K.: Tak, myślę że cały ten koncept jeśli chodzi o wnętrze i filozofię jaką mieliśmy w gotowaniu, to w rynku taki lokal odniósłby dużo większy sukces. To miejsce było też moim startem jako szefa kuchni. Tu pojawiły się inne obowiązki i wyzwania, których nie miałem jako zwykły kucharz. Włożyłem w tę restaurację dużo pracy.

J. A.: Zbudowałeś zespół, własną ścieżkę i poczułeś, że od teraz jesteś już szefem kuchni.

P. K.: Uwolniłem wtedy swoją kreatywność, swoje pomysły. Powstały moje pierwsze, indywidualne karty. Byliśmy też zauważalni, bo było to troszkę bardziej świeże spojrzenie na gastronomię. Jest też pewna anegdota związana z Vivian - prowadziłem tę restaurację ze swoją aktualnie żoną. Ona była menedżerką, a ja szefem kuchni. To była też lekcja dla nas, dla naszego związku. Nie mieliśmy wtedy dzieci, więc poświęciliśmy się temu miejscu w całości.

J. A.: To nie jest łatwe.

P. K.: Przy codziennym byciu razem w pracy i w domu, przy obsłudze Gości i całym sys-

temie prowadzenia restauracji, nie pozabialiśmy się. To był prawdziwy test naszego związku. Teraz oddzielamy życie prywatne od zawodowego, i kiedy jesteśmy w domu, ważne jest dla nas to co jest w domu.

J. A.: Była też Restauracja Jasna. Zarówno z nią, jak i z Vivian otrzymałeś wyróżnienia w przewodniku Gault&Millau.

P. K.: Tak, były to moje pierwsze wyróżnienia i rekomendacje miejsc, które prowadziłem.

J. A.: Czy poczułeś wtedy, że możesz zejść jeszcze wyżej?

P. K.: Na pewno miałem ambicje, ale przede wszystkim chciałem prowadzić restaurację, które ludzie będą znali, kochali i chcieli do nich przychodzić.

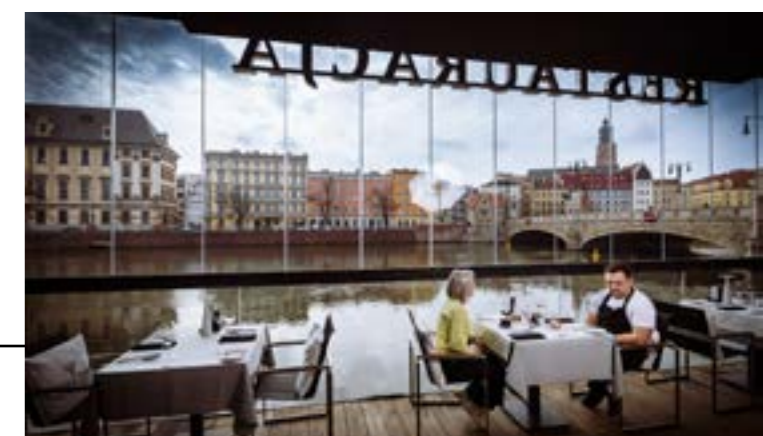
J. A.: Ale patrząc na miejsce, w którym dziś jesteśmy, to ono zasługuje na wyróżnienia i rekomendacje.

P. K.: Patrząc na to, jakie lokale w Polsce dostają gwiazdkę, to jest bardzo wysoki poziom fine diningowy. Stoi za nim bardzo świadomy szef kuchni i jego zespół.

J. A.: Chcesz mi powiedzieć, że to nie jest ten moment?

P. K.: Oczywiście mamy ambicje i staramy się. Chcielibyśmy znaleźć się w przewodniku, ale to jeszcze nie jest ten moment, by liczyć się w wyróżnieniach gwiazdkowych. Liczymy mocno na rekomendację. I będzie to wielki sukces. Reprezentujemy bardzo fajną kuchnię. Dostępna może nie na co dzień, bardziej okazjonalnie, ale na pewno dla każdego. Natomiast cały Wrocław czeka na to, że czerwiec okaże się tym szczególnym miesiącem. To jest bardzo dobry czas dla naszego miasta i może się odbić szerokim echem w całej Polsce.

J. A.: Skręcę trochę z Maddaleny na Włod-



kowica w Maddalene unosząca się na jednej z odrzańskich wysp. Czy to jest ta sama kuchnia? Bo wiemy, że historia restauracji wiąże się z wyjątkową włoską wyspą o tej samej nazwie i z tamtejszym jedzeniem.

P. K.: Schemat działania czy produktów jest cały czas podobny. Skupiamy się na kuchni obszaru Morza Śródziemnego, czyli na rybach, owocach morza i produktach z tamtego rejonu. Nie staramy się jednak odwzorowywać w stu procentach kuchni włoskiej, tylko gotujemy we własnym stylu. Ja też staram się czerpać inspiracje z kuchni francuskiej, stąd w karcie foie gras. Bazujemy również na francuskich klasycznych sosach. Nie zapominamy o polskich produktach, i też staramy się by pojawiały się w menu. Mamy kawior Antonius z jesiotra, wyróżniający się na tle Europy i świata, ale też produkty od lokalnych dostawców. Aktualnie bazujemy na śmietanie i ricottcie od Igora ze Ślubowa, mamy ekologiczne warzywa od Pani Ani, i nie zapominamy o dolnośląskich winach. Wszystko jest zależne od sezonu i dostępności. Mimo że nie jesteśmy kuchnią polską, staramy się mieć te produkty w kuchni. Chodzi o pewien akcent

związany z miejscem, w którym żyjemy. Przy tej karcie znalazłem w jednej z polskich książek perliczkę z grzybami, i ten staropolski klasyk jest u nas wydawany z dużym sukcesem. Filet z perliczki, tarta faszerowana smażonymi grzybami, zalana galaretką grzybową, do tego burak w syropie cukrowym, z owocami czarnego bzu. Jest to taki ukłon w stronę kuchni polskiej.

J. A.: Macie jako nieliczni we Wrocławiu menu degustacyjne, które moim zdaniem zaczyna dla szerszej grupy osób we Wrocławiu zyskiwać na popularności.

P. K.: Tak, robimy takie menu już od dłuższego czasu i wciąż się w tym temacie doskonalimy. Generalnie bazujemy na czterech kartach w roku i tak samo jest z menu degustacyjnym, które się zmienia sezonowo. Jest to pewnego rodzaju przegląd naszych umiejętności, bawimy się smakami i teksturami.

Przy planowaniu dań zawsze zaczynam od wyboru mięsa czy ryby, myślę o teksturach, smakach, żeby było coś chrupkiego, coś ciepłego, zimnego oraz dobry sos który będzie pew-

nego rodzaju spoiwem dodatków z mięsem. Uwielbiam wrzucać owoce do dań, łączyć słone z owocami. Tych elementów zawsze na talerzu trochę jest, ale ważne by wszystkie do siebie pasowały i tworzyły spójność.

J. A.: Jakie macie plany na 2025 rok?

P. K.: Jesteśmy dużą restauracją, więc mamy pewne ograniczenia. W kuchni zarządzam 19-osobowym zespołem. Stawiamy sobie poprzeczkę wysoko i dopracowujemy pewne elementy jeszcze bardziej. Przynajmniej dwa staże w gwiazdkowych restauracjach, więc mam nadzieję że ten mój wachlarz umiejętności się rozwinie i będziemy mogli gotować jeszcze lepiej. Mamy też dwóch sommelierów i około sto winnych etykiet, więc ten temat jest u nas rozwojowy.

J. A.: Ponad setka osób może u was zasiąść na raz. Jak się zarządza takim serwisem?

P. K.: Nie jest to łatwe. Musimy tak zaplanować całą koordynację kuchni, żeby w odpowiednim momencie wszystko płynnie wyszło. Trochę jak w maszynie, czy jak w szwajcarskim zegarku - każda osoba pracująca u nas na kuchni musi wiedzieć o co chodzi. Dużo też z zespołem rozmawiam o współpracy, odciążaniu sekcji w odpowiednich momentach tak by usprawniać serwis i płynność.

J. A.: Musisz tym kierować, czy zespół już na tyle samodzielny, że sam też potrafi sobie poradzić?

P. K.: Sam też potrafi. Mam to szczęście, że otaczam się w życiu dobrymi ludźmi. Mam nadzieję, że ich przyciągam, i też daję im dobro od siebie. Ale też ich zaangażowanie jest bardzo duże. Ja nie zmieniam często zespołu. Bardzo długo pracuję z tymi samymi ludźmi. Mam swój schemat działania, oni też go znają i wiedzą co kiedy trzeba zrobić. Mogę śmiało ich zostawić i spędzić czas w domu z żoną i dziećmi.

J. A.: Czy Twoim zdaniem będzie to trudny rok dla gastronomii?

P. K.: Nie będzie łatwo, co pokazał nam ostatni rok. Robimy się cenowo bardzo zachodni. Inflacja i ceny produktów sztywnieją. Odczuwamy to my jak i nasi Goście. Jesteśmy restauracją ekskluzywną, okazjonalną, i w ten segment celujemy. Oczywiście liczę food cost, aktualizuję ceny produktów, bo to jest podstawa. Ceny produktów sprzed lat, a dziś, to jest bardzo duży wzrost.

J. A.: Wrocław kuleje w kwestii jedzenia roślinnego, jak jest z tym u Was?

P. K.: Nie zamykamy się wyłącznie na dania mięsne, i zawsze można znaleźć u nas przystawkę wegetariańską i wegańską, tak samo zupę, danie główne oraz deser wegański, bezglutenowy. Staramy się iść do przodu i być otwartymi na potrzeby naszych Gości. Teraz mamy assiette z dyni, krem grzybowy, za moment wejda nowalijki i szparagi. Te pozycje z roku na rok sprzedają się coraz lepiej.

J. A.: Paweł, nie doszedłbyś do tego miejsca, gdybyś nie miał pewnych cech, o których rozmawialiśmy. A co byś radził młodym ludziom chcącym być szefami kuchni?

P. K.: Taki człowiek powinien mieć pewność siebie, umiejętność zarządzania zespołem i analizy tego, co się dzieje. Powinien być kreatywny i otwarty na świat, musi mieć tę pasję. Trzeba też poświęcić trochę czasu wolnego na czytanie książek, przepisów oraz poszerzać swoje umiejętności. Tym bardziej, że żyjemy w czasach, gdzie Internet podrzuca nam takie pomysły, że wystarczy po prostu kliknąć. Trzeba inwestować w siebie, bo możliwość szkoleń i staży teraz jest przeogromna. Są rewelacyjne projekty stażowe, i my też bierzemy w tym udział. Chętnie zaprosimy stażystów, żeby mogli z nami pogotować. Oczywiście z pewnym doświadczeniem, bo też nie jesteśmy miejscem, gdzie nauka jest od zera.



J. A.: Twoja historia pokazuje, że ten głód wiedzy i ambicja, prowadziły cię do poznawania różnych miejsc i różnych kuchni, jaka jest Twoja metoda pracy i co cię inspiruje?

P. K.: Odbyłem w swoim życiu kilka szkoleń i staży, które za każdym razem powodowały, że poszerzałem horyzonty. Kontakt z ludźmi w innym miejscu, przepracowanie tego fizycznie, zobaczenie od samego początku, jak pewne rzeczy się robi, a na końcu efektu finalnego, to jest właśnie to. Inspirują mnie szefowie kuchni na świecie, ale też bacznie obserwuję polską gastronomię. Ciekawi mnie foodpairing, ułożenie na talerzu, kompozycja dania, jego kolorystyka i poszczególne elementy. Mam wiele screenów. Jak mi się coś spodoba, zatrzymuję to w zdjęciach, a później - przy tworzeniu karty, przeglądam zapisane talerze. Ważny jest dla mnie kalendarz sezonowości, mam taki wydrukowany przy biurku i w zależności od pory roku wykorzystuję produkty, które są dostępne. Każda karta zaczyna się od spisania produktów i rozmów z dostawcami. Muszę tu wspomnieć, że La Maddalena dała mi taką możliwość, że testuję tutaj dużo takich produktów, których

nie miałem możliwości wcześniej testować. Jestem odważny i zamawiam produkty, na których jeszcze nie pracowałem.

J. A.: Żaden z szefów kuchni nigdy mi takiej rzeczy nie powiedział. To fantastyczne, że jest taka swoboda w tworzeniu i otwartość ze strony właścicieli. To też świadczy o dużym zaufaniu do twojej osoby.

P. K.: Wydaje mi się, że przez te wszystkie lata zdążyliśmy się już dobrze poznać i mamy do siebie zaufanie. Oczywiście każda karta jest z właścicielami omawiana, czasem wracamy do klasyków, ale zawsze w nowym wydaniu. Też tak pracuję z zespołem, że nie powtarzamy dań. Kaczka, ośmiornica, czy stek są zawsze, ale za każdym razem szukamy nowego połączenia. Mieliśmy tu vitello tonnato - włoski klasyk, ale w naszej odsłonie. Była cielęcina cienko pokrojona, tatar z tuńczyka wymieszany z własnej roboty sosem ponzu i pianą z tuńczyka. Był kapar, parmezan i oliwki sycylijskie Castelvetro. Gość z Włoch był zachwycony tą interpretacją. Klasykiem jest fondant i Goście go uwielbiają. Był taki moment, że zniknął na chwilę, ale bardzo szyb-

ko wrócił i od tamtej pory już go nie ruszamy. Zmieniają się w tym deserze dodatki, owoce i lody. Wellington dla dwojga jest takim danie, które cieszy się sporą popularnością. Dopracowaliśmy go do fajnego poziomu i wydajemy dość dużo. Ośmiornica to też danie, które zawsze można u nas zjeść.

J. A.: Zawsze o to pytam moich rozmówców - jakie jest Twoje marzenie?

P. K.: Pierwsze co pomyślałem, to o rodzinie. Żeby dzieci były zdrowe, żeby dać im jak najwięcej czasu i uwagi. Znajdywać balans między życiem prywatnym, a pracą. A jeśli chodzi o pracę to na pewno rozwój i sukcesy jako szef kuchni, nadal tworzyć zadowolony zespół któremu wiele zawdzięczam, i oby przewodnik Michelin odwiedził Wrocław i dodał nam wszystkim skrzydeł, żebyśmy prześcigali się w pomysłach i ciekawych conceptach.

J. A.: I tego Ci życzę. Dziękuję za rozmowę.

P. K.: Ja również dziękuję.



