

KOCIOL

DOLNOŚLĄSKI MAGAZYN KULINARNY



NUMER 49
JESIEŃ 2025





Drodzy Czytelnicy!

Jesień pomału zagląda do naszych kuchni, przynosząc ze sobą zapach rozgrzewających przypraw, ciepło domowych posiłków i spokojniejsze tempo codzienności. To idealny czas, by sięgnąć po patelnię i przygotować dania, które otulą nas smakiem – zarówno te słodkie, jak i wytrawne.

W tym numerze znajdziecie przepisy na klasyczne tosty francuskie, aromatyczne tosty z pieczarkami, puszyste naleśniki, delikatne placki bananowe i racuchy z jabłkami. Dla miłośników kuchni świata przygotowaliśmy m.in. koreańskie bulgogi z wołowiny, francuskie crêpes suzette, smażony ryż w azjatyckim stylu, cesarski omlet, makaron z sosem bolońskim oraz krewetki w białym winie. Nie zabraknie też dania z kotła – tym razem jesiennego i rozgrzewającego, idealnego na chłodniejsze dni.

Kontynuujemy również naszą kulinarną podróż z wyjątkowymi gośćmi. W szczerzej, pełnej pasji rozmowie Kamil Nowicki – szef kuchni Chleboteki – opowiedział nam o swojej drodze przez wrocławską gastronomię, o tym, jak tworzy menu w zgodzie z charakterem miejsca i dlaczego nie zamieniłby obecnego konceptu nawet na gwiazdkę Michelin.

Całą redakcją życzymy Wam pysznej, ciepłej i inspirującej jesieni!

*Redaktor naczelna
Katarzyna Sieradz*

SPIS TREŚCI

6

AUTORZY

8

ALFABETYCZNY SPIS PRZEPISÓW

10

DANIE Z KOTŁA

12

POTRAWY Z PATELNI

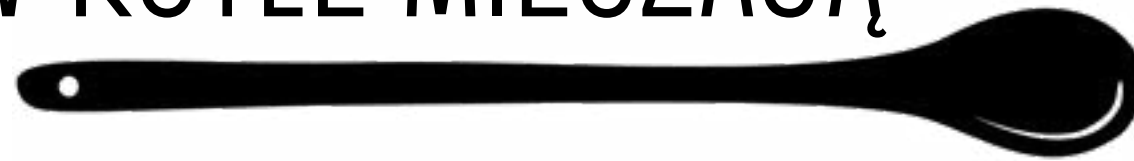
44

WYWIAD Z KAMILEM NOWICKIM

– SZEFEK KUCHNI CHLEBOTEKA

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



Łukasz Majchrowski
food².pl



Natalia Jakubowska
rajpodniebienia.pl



Dorota Domino
flymetothespoons.com



Żaneta Hajnowska
korekta tekstu
cupcakefactory.pl



Rafał Komorowski
korekta składu
komorowski-foto.pl



LEGENDA



DANIE WEGETARIAŃSKIE



DANIE WEGAŃSKIE



DANIE BEZMLECZNE



DANIE BEZGLUTENOWE



DANIE RYBNE



DANIE Z NISKIM
INDEKSEM GLIKEMICZNYM

SPIS PRZEPISÓW

	16
Bulgogi z wołowiny	
	30
Chąłka smażona z owocami	
	18
Crepes suzette	
	10
Fasola z papryką	
	24
Kaiserschmarrn - austriacki omlet cesarski	
	20
Krewetki w białym winie z pomidorkami	
	22
Makaron z sosem bolońskim	
	32
Naleśniki	
	26
Pancake smash burger	
	36
Placki bananowe	
	38
Racuchy z jabłkami	
	28
Smażony ryż	
	34
Tost z pieczarkami i jajkiem sadzonym	
	40
Tosty francuskie	
	42
Wątróbka z jabłkami	



FASOLA Z PAPRYKĄ

PRZEPIS I ZDJĘCIE: JOANNA KOMOROWSKA



Liczba porcji: 4

Czas przygotowania: 75 minut + czas namaczania

Składniki:

300 g fasoli świeżej Jaś duży
2 duże czerwone papryki
8 kiełbasek franfukterek, wędzonych, surowych
150 g szalotek
2 ząbki czosnku
świeży rozmaryn
2 listki laurowe
4 ziele angielskie
sól
pieprz
olej do smażenia

Przygotowanie:

Fasolę płuczemy, zalewamy wodą i odstawiamy na noc.

Odlewamy wodę, fasolę przekładamy do garnka, dodajemy liście laurowe, ziele angielskie i gotujemy do miękkości.

Kiełbasę kroimy, szalotkę obieramy, kroimy w ćwiartki.

Paprykę przekrawamy na pół, wykrawamy gniazda nasienne, kroimy w grubą kostkę.

Na patelni rozgrzewamy 2 łyżki oleju, kiełbasę smażymy 3–4 minuty, dodajemy cebulę, mieszamy, podsmażamy 2–3 minuty. Dokładamy paprykę, rozmaryn, mieszamy. Dusimy pod przykryciem 5 minut. Dodajemy fasolę, starty czosnek, 1/4 szklanki wody i dusimy około 3 minuty.

Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Podajemy na ciepło, z pieczywem.



DANIA Z PATELNI

Jesień w kuchni to czas, kiedy chętniej sięgamy po potrawy, które rozgrzewają i otulają smakiem. Smażenie ma w sobie coś wyjątkowego – delikatne skwierczenie, zapach masła czy oliwy i powoli złocąca się powierzchnia składników tworzą atmosferę domowego ciepła.

To prosta, a zarazem niezwykle efektowna technika, która pozwala wydobyć z produktów ich naturalny smak i nadać im apetyczną strukturę.

JESIENNA MAGIA DAŃ Z PATELNI

TEKST: KATARZYNA SIERADZ, ZDJĘCIE: DOROTA DOMINA

Dania z patelni mają swój niepowtarzalny charakter. Mięso nabiera kruchości i intensywności, warzywa zachowują soczystość i słodycz, a różnorodne placki czy naleśniki zyskują puszystość i lekko chrupiące brzegi. Smażenie to sztuka balansu – odpowiednia temperatura, czas i odrobina cierpliwości sprawiają, że każdy składnik pokazuje pełnię swojego kulinarnego potencjału.

Jesienna pora sprzyja tworzeniu potraw sycących i aromatycznych, które cieszą nie tylko podniebienie, ale i wszystkie zmysły. Skwierzące na patelni danie wypełnia dom zapachem, który przywołuje wspomnienia rodzinnych posiłków. To kuchnia bliska codzienności, ale jednocześnie niosąca w sobie możliwość eksperymentów – można sięgać po sezonowe warzywa, łączyć różne przyprawy i korzystać z inspiracji z całego świata.

Smażenie to także kulinarny rytuał – moment, w którym zatrzymujemy się na chwilę, by skupić się na procesie i cieszyć się jego efektami. Jesienne dania z patelni udowadniają, że prostota może być równie wyrafinowana, co najbardziej złożone receptury. Wystarczy dobry produkt, odrobina wyczucia i chęć tworzenia, by każdy posiłek stał się małym świętem smaku.





BULGOGI Z WOŁOWINĄ

PRZEPIS I ZDJĘCIE: LAURA CHOŁODECKA



Liczba porcji: 3-4

Czas przygotowania: 40 minut + czas marynowania

Składniki:

½ kg wołowiny (antrykot, rostbef lub polędwica)
1 duża marchewka
1 spora cebula
2-3 łyżki oleju, do smażenia
1-2 łyżeczki prażonych ziaren sezamu
2-3 łyżki pokrojonego szczypiorku

Składniki na marynatę:

3 łyżki sosu sojowego
2 łyżki oleju sezamowego
1 łyżka pasty gochujang
3-cm kawałek korzenia imbiru, startego
3-4 ząbki czosnku, startego
1 łyżka cukru trzcinowego

Przygotowanie:

Składniki na marynatę przekładamy do miski, mieszamy. Mięso kroimy w cienkie plastry, przekładamy do miski z marynatą. Dokładnie mieszamy, wcierając marynatę w mięso.

Odstawiamy na 1-2 godziny, lub nawet na całą noc.

Marchewkę i cebulę obieramy, marchewkę kroimy za pomocą obieraczki do warzyw w cienkie plastry. Cebulę kroimy w grube pióra.

Na dużej patelni lub w woku rozgrzewamy olej, wkładamy mięso i smażymy kilka minut mieszając co jakiś czas. Dokładamy marchewkę oraz cebulę i smażymy aż warzywa lekko zmiękną. Przed podaniem posypujemy sezamem oraz szczypiorkiem.

Bulgogi podajemy z ugotowanym ryżem lub makaronem ryżowym oraz z kimchi.

CREPES SUZETTE Z YUZU I MISO

PRZEPIS I ZDJĘCIE: ŻANETA HAJNOWSKA



Liczba porcji: 1-2

Czas przygotowania: 10 minut

Składniki:

4 naleśniki

3-4 łyżeczki konfitury z yuzu*

1 łyżeczka jasnej pasty miso

2-3 łyżki wody

1 łyżeczka masła

Przygotowanie:

Konfiturę z yuzu mieszamy z pastą miso i wodą.

Na patelni rozgrzewamy masło. Wylewamy mieszankę i układamy naleśniki złożone w trójkąty. Karmelizujemy na średnim ogniu z obu stron, po kilka minut na stronę.

Podajemy od razu na ciepło.

* Można zastąpić inną konfiturą z cytrusów





KREWETKI W BIAŁYM WINIE Z POMIDORKAMI

PRZEPIS I ZDJĘCIE: NATALIA BOGUBOWICZ



Liczba porcji: 2-3

Czas przygotowania: 10 minut

Składniki:

22 szt. surowych krewetek 16/20

4 ząbki czosnku

2 łyżki oliwy z oliwek

50 g zimnego masła

kilka plasterków chili

8-9 pomidorków koktajlowych

100 ml białego wytrawnego wina

1 łyżka posiekanej natki pietruszki

sól, pieprz

Przygotowanie:

Krewetki oczyszczamy z żyłek (jelit) i obieramy z pancerzy pozostawiając ogonki. Jeżeli posiadamy całe krewetki wraz z głową, polecam przygotować je właśnie w takiej postaci, aby pancerze oddały jak najwięcej smaku podczas smażenia. W tym celu obieramy jedynie drugi segment pancerza od strony głowy krewetki, nacinamy zewnętrzną stronę mięsa i wykałaczką podważamy „żyłkę”. Łapiemy ją palcami i pociągamy aż cała wyjdzie.

Pomidorki kroimy na połówki, część można zostawić w całości.

Masło kroimy w kostkę, a czosnek w plasterki.

Na dużej patelni rozgrzewamy oliwę. Wrzucamy krewetki, chili i czosnek. Solimy i pieprzymy. Smażymy na mocnym ogniu kilka sekund. Odwracamy krewetki na drugą stronę, dorzucamy pomidorki. Po minucie wlewamy wino i wsypujemy pietruszkę. Gotujemy na mocnym ogniu, a po niecałej minucie wrzucamy masło i potrząsamy patelnią aż masło utworzy kremowy sos.

Podajemy od razu z ulubionym pieczywem.

MAKARON Z SOSEM BOLOŃSKIM

PRZEPIS I ZDJĘCIE: KATARZYNA SIERADZ

Liczba porcji: 3-4

Czas przygotowania: 40 minut

Składniki na sos boloński:

1 cebula
2 ząbki czosnku
2 łyżki oliwy
200-400 g mięsa mielonego
1 marchewka
1 pietruszka
kawałek selera
1 puszka krojonych pomidorów
1 łyżeczka suszonych ziół, np. oregano, tymianek, bazylia
2 liście laurowe
1 łyżeczka soli
½ łyżeczki pieprzu

Dodatkowo:

makaron
tarty parmezan

Przygotowanie:

Cebulę i czosnek kroimy w kostkę i podsmażamy na oliwie. Dodajemy mięso, smażymy, aż się przyrumieni. Następnie dodajemy starte na tarce na grubych oczkach lub drobno pokrojone warzywa: marchewkę, pietruszkę i seler. Dusimy kilka minut, dodajemy pomidory oraz przyprawy i gotujemy przez 20-30 minut, aż sos się lekko zredukuje. W tym czasie w garnku gotujemy makaron według przepisu na opakowaniu.

Ugotowany makaron podajemy z sosem bolońskim, posypyany tartym parmezanem.



KAISERSCHMARRN

AUSTRIACKI OMLET CESARSKI

PRZEPIS I ZDJĘCIE: ŁUKASZ MAJCHROWSKI



Liczba porcji: 2

Czas przygotowania: 15 minut

Składniki na omlet:

3 duże jajka

125 ml mleka

80 g mąki pszennej (pół szklanki)

15 g cukru pudru z prawdziwą wanilią (1 łyżka)

szczypta soli

1 łyżka masła klarowanego

Do podania:

cukier puder

powidła śliwkowe

mus jabłkowy

Przygotowanie:

Białka oddzielamy od żółtek. Przekładamy do osobnych misek. Żółtka mieszamy z mlekiem, cukrem waniliowym oraz mąką do powstania gładkiej masy.

Białka ubijamy na sztywno ze szczyptą soli. Pianę z białek łączymy delikatnie z ciastem, mieszając całość szpatułką.

Na patelni o średnicy 26–28 cm rozgrzewamy klarowane masło i wylewamy ciasto.

Patelnię przykrywamy pokrywką i wstawiamy na średni ogień.

Omlet smażymy przez 5–8 minut, aż spód stanie się złoty, a wierzch prawie się zetnie.

Następnie delikatnie obracamy go na drugą stronę i smażymy kolejne 2–3 minuty.

Gdy omlet się usmaży, dzielimy go szpatułką na 2–3 cm kawałki. Podsmażamy je jeszcze minutę.

Omlet podajemy posypany cukrem pudrem wraz z powidłami i musem jabłkowym obok.



PANCAKE SMASH BURGER

PRZEPIS I ZDJĘCIE: ŁUKASZ MAJCHROWSKI

Liczba porcji: 4

Czas przygotowania: 30 minut

Składniki na pancakes:

125 g mąki pszennej
2 jajka
125 ml maślanki
25 g roztopionego masła
1 łyżka cukru
1 łyżeczka proszku do pieczenia
duża szczypta soli
1 łyżka białego sezamu
olej lub masło klarowane do smażenia

8 plastrów surowego wędzonego boczku
8 plastrów sera topionego w plastrach
(typu american cheese)
mała biała cebula
pieprz, sól

Sos miodowo-klonowy:

1 czubata łyżka majonezu
1 czubata łyżeczka musztardy Dijon
1 łyżeczka syropu klonowego

Smash burger:

ok. 500 g grubo mielonej wołowiny (najlepiej
antrykotu, rostbefu lub łopatki)

Pancakes:

Żółtka oddzielamy od białek. Białka ubijamy z solą na sztywno. Mąkę mieszamy z cukrem, proszkiem do pieczenia oraz solą. Do mąki dodajemy żółtka, roztopione masło oraz maślankę. Ciasto dokładnie mieszamy. Do masy dodajemy ubite białka i łączymy delikatnie z ciastem za pomocą szpatułki. Na patelni rozgrzewamy odrobinę masła klarowanego lub oleju i nakładamy po dwie łyżki ciasta na jednego pankejka. Placuszki posypujemy odrobiną sezamu z wierzchu.

Smażymy z obu stron po ok. 2-3 minuty na małym ogniu do złotobrazowego koloru.

Powinno wyjść 8 sztuk.

Sos miodowo-klonowy:

Wszystkie składniki mieszamy ze sobą i odstawiamy.

Smash burger:

Wołowinę dzielimy na 8 części po ok. 60 g. Z każdej formujemy kulę i odstawiamy. Cebulę kroimy w cieniutkie plasterki i dzielimy na krążki. Na suchej smażymy plastry boczku, aż wytopi się tłuszcz i będą chrupiące. Odsączamy je z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku. Tłuszcz na patelni zostawiamy. Na rozgrzaną patelnię umieszczamy kulę z wołowiny. Posypujemy ją odrobiną soli oraz pieprzu. Następnie kładziemy na niej kawałek papieru do pieczenia i spłaszczamy praską lub płaską szpatułką. Na wierzchu układamy kilka krążków cebuli. Smażymy ok. minutę, aż mięso będzie przyrumienione, a następnie obracamy na drugą stronę. Na wierzchu układamy plaster sera i smażymy kolejną minutę. Mięso zdejmujemy delikatnie szpatułką i odstawiamy. Analogicznie smażymy pozostałe burgery.

Pankejki smarujemy z jednej strony (tej bez sezamu) sosem. Następnie układamy na 4 plackach po plasterku boczku, kolejno usmażonego burgera serem do góry, następnie znowu boczek i ponownie burgera. Przykrywamy je z wierzchu pankejkami i podajemy od razu.



SMAŻONY RYŻ Z JAJKIEM PO AZJATYCKU

PRZEPIS I ZDJĘCIE: ŁUKASZ MAJCHROWSKI



Liczba porcji: 2

Czas przygotowania: 15 minut

Składniki:

ok. 200 g ugotowanego ryżu z poprzedniego dnia

4 jajka

1 papryczka chili

5 cm kłącza imbiru

2-3 duże ząbki czosnku

1 szalotka (lub mała cebula)

pęczek szczypiorku razem z dymką

pęczek kolendry

2 łyżko sosu sojowego

2 łyżki sosu rybnego (opcjonalnie, można dodać więcej sojowego)

1 łyżeczka cukru trzcinowego lub palmowego (można pominąć)

1 łyżka oleju sezamowego lub klarowanego masła

Przygotowanie:

Papryczkę chili bez nasion, czosnek, imbir, szalotkę oraz dymkę drobno siekamy.

Przygotujemy sos, łącząc sos sojowy z sosem rybnym oraz cukrem.

Na patelni rozgrzewamy olej sezamowy i wrzucamy posiekane warzywa.

Podsmażamy je chwilę, aż zaczną pachnieć, a następnie wrzucamy ryż.

Smażymy przez ok. 5 minut na średnim ogniu, często mieszając.

Kolejno wlewamy przygotowany sos, dobrze mieszamy i smażymy jeszcze przez minutę.

Ryż zgarniamy na boki patelni, a na środek wbijamy jajka. Czekamy, aż nieco się zetną, a następnie mieszamy energicznie z ryżem.

Dodaj posiekany szczypior oraz kolendrę, całość mieszamy i podajemy.



CHAŁKA SMAŻONA Z OWOCAMI

PRZEPIS I ZDJĘCIE: JOANNA KOMOROWSKA



Liczba porcji: 1

Czas przygotowania: 20 minut

Składniki:

2 kromki chałki (może być czerstwa)

1 jajko

4 łyżki mleka szklanki mleka

¼ łyżeczki cynamonu

¼ łyżeczki soli

masło do smażenia

Dodatkowo:

garść owoców: np. winograna, śliwki, pomarańcz

2-3 łyżki jogurtu greckiego lub śmietany

łyżka cukru trzcinowego

½ łyżeczki masła

Przygotowanie:

Jajko mieszamy z mlekiem, cynamonem, solą. Obtaczamy w płynie kromki chałki.

Smażymy na rozgrzanym maśle przez kilka minut, do zrumienienia z obu stron.

Owoce rozdrabniamy, wrzucamy na patelnię z masłem, smażymy 2-3 minuty.

Chałkę przekładamy na talerz, dodajemy jogurt/śmietanę, wykładamy owoce, posypujemy cukrem.

Podajemy od razu.

NALEŚNIKI

PRZEPIS I ZDJĘCIE: KATARZYNA SIERADZ



Liczba porcji: 7-10 sztuk

Czas przygotowania: 20 minut

Składniki:

2 jajka

100 g mąki pszennej

150 g mleka

150 g wody gazowanej

masło lub olej do smażenia

Przygotowanie:

Jajka, mąkę, mleko i wodę umieszczamy w misce i miksujemy do połączenia się składników.

Na natłuszczoną, rozgrzaną patelnię wlewamy niepełną chochelkę ciasta, obracając patelnię w trakcie nalewania. Ciasto naleśnikowe musi pokryć całe dno patelni jak najcieńszą warstwą.

Smażymy, aż na powierzchni naleśnika pojawią się pęcherzyki powietrza. Obracamy na drugą stronę i smażymy kilkadziesiąt sekund, do uzyskania złotobrazowego koloru.

Podajemy z ulubionymi dodatkami, np. owocami i sosem karmelowym.





TOST Z PIECZARKAMI I JAJKIEM SADZONYM

PRZEPIS I ZDJĘCIE: NATALIA JAKUBOWSKA



Liczba porcji: 2

Czas przygotowania: 20 minut

Składniki:

4 kromki chleba tostowego
150 g sera żółtego (cheddar lub gouda)
200 g pieczarek
1 średnia cebula
2 jajka
szczypta gałki muszkatołowej
sól, pieprz
1 łyżka masła + odrobina oliwy do smażenia
garść świeżego szczawiku i rukwi wodnej

Składniki na sałatkę:

3 pomidory (najlepiej różne kolory)
1 mała cebula
kilka listków bazylii
1 łyżka oliwy
sól, pieprz

Przygotowanie:

Kroimy pieczarki i cebulę w cienkie plasterki. Smażymy na maśle z odrobiną oliwy, doprawiamy solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Na kromkach chleba układamy starty ser, podsmażone pieczarki z cebulą i przykrywamy drugą kromką.

Smażymy tosty na patelni na wolnym ogniu, aż ser się rozpuści, a pieczywo pięknie się zarumieni. Na drugiej patelni smażymy jajka sadzone tak, by żółtko pozostało płynne. Przekładamy na tosty, posypujemy świeżym szczawikiem i rukwią wodną.

Przygotowujemy sałatkę:

kroimy pomidory i cebulę, mieszamy z oliwą, solą, pieprzem i listkami bazylii.



PLACKI BANANOWE

PRZEPIS I ZDJĘCIE: KATARZYNA SIERADZ



Liczba porcji: ok. 15 sztuk

Czas przygotowania: 20 minut

Składniki:

1 banan (ok. 100 g)

100 g mąki pszennej

1 jajko

100-130 g mleka

10 g cukru

Przygotowanie:

Wszystkie składniki miksujemy ze sobą blenderem na gładką masę.

Rozgrzaną patelnię lekko natłuszczamy olejem (używając teflonowej można pominąć dodatek oleju), nakładamy po łyżce ciasta, tworząc placki.

Smażymy po kilkanaście sekund z jednej, a następnie z drugiej strony.

Podajemy z cukrem pudrem lub owocami.

DROŻDŻOWE RACUCHY Z JABŁKAMI

PRZEPIS I ZDJĘCIE: ŻANETA HAJNOWSKA



Liczba porcji: ok. 20 sztuk

Czas przygotowania: 1 godzina

Składniki:

320 g mąki pszennej

13 g drożdży

300 ml mleka

4 żółtka

1 łyżka cukru

250 g obranych jabłek

szczypta soli

olej i masło do smażenia

cukier puder do podania

Przygotowanie:

Do miski wsypujemy mąkę, robimy wgłębienie i wkruszamy drożdże. Wlewamy kilka łyżek mleka, mieszamy z drożdżami i zostawiamy na chwilę.

Dodajemy resztę mleka, żółtka, cukier i sól. Wyrabiamy ciasto.

Jabłka dzielimy na ósemki i kroimy w cienkie plasterki. Dodajemy do ciasta i mieszamy.

Całość zostawiamy na 30 minut do wyrośnięcia.

Rozgrzewamy patelnię i dodajemy odrobinę oleju i masła. Wykładamy łyżką porcję ciasta, formujemy cienkie placki. Smażymy przez parę minut z obu stron, na małym ogniu, aż się zarumienią i wyrosną.

Podajemy na ciepło z cukrem pudrem.

TOSTY FRANCUSKIE

PRZEPIS I ZDJĘCIE: KATARZYNA SIERADZ



Liczba porcji: 2

Czas przygotowania: 20 minut

Składniki:

5-6 kromek chałki, może być lekko czerstwa

1 jajko

1-2 łyżki mleka

masło do smażenia

Przygotowanie:

Jajko mieszamy z mlekiem, krótko obtaczamy w nim kromki chałki.

Smażymy na rozgrzanym maśle przez kilka minut, do zrumienienia z obu stron.

Podajemy z owocami, bitą śmietaną lub wytrawnymi dodatkami.





WĄTRÓBKA Z JABŁKAMI

PRZEPIS I ZDJĘCIE: JOANNA KOMOROWSKA



Liczba porcji: 4

Czas przygotowania: 30 minut + czas namaczania

Składniki:

600 g wątróbki drobiowej

3 średnie, twarde jabłka

3-4 czerwone cebule

2 ząbki czosnku

2 łyżeczki suchego majeranku lub łyżka świeżych listków

1 łyżka cukru trzcinowego

sól, pieprz

olej do smażenia

½ l mleka

Przygotowanie:

Wątróbkę oczyszczamy z tłuszczu i żyłek. Płuczemy, zalewamy mlekiem, przykrywamy i odstawiamy na minimum 5 godzin, najlepiej na noc.

Po tym czasie wątróbkę odsączamy, przy pomocy papieru kuchennego osuszamy.

Na patelni rozgrzewamy niewielką ilość oleju, wrzucamy wątróbkę i smażymy po 2-3 minuty, do lekkiego zarumienienia. Przekładamy do miski.

Pokrojoną w piórka cebulę wrzucamy na patelnię na której smażyliśmy wątróbkę, dodajemy odrobinę oleju, ½ łyżeczki soli, suszony majeranek, mieszamy.

Na średnim ogniu smażymy ok. 5 minut.

Dokładamy cukier, mieszamy i dusimy przez kolejne 5 minut.

Jabłka (nieobrane) przekrawamy na pół, pozbywamy się gniazd nasiennych, kroimy w ćwiartki.

Na osobnej patelni rozgrzewamy odrobinę oleju, smażymy jabłka z obu stron na brązowo.

Na cebulę układamy jabłka, wątróbkę, wlewamy ¼ szklanki wody (lub wytrawnego wina), przykrywamy pokrywką i dusimy ok. 10 minut. Dodajemy starty czosnek, sól, pieprz, mieszamy.

Dusimy 1 minutę. Posypujemy świeżym majerankiem.

Podajemy z ulubionymi dodatkami, np. ziemniakami, chlebem, plackami ziemniaczanymi, itp.



NIE ODDAŁBYM TEGO KONCEPTU NAWET ZA GWIAZDKĘ

WYWIAD PRZEPROWADZIŁA: JOANNA ANISZCZYK

ZDJĘCIA: RAFAŁ KOMOROWSKI

Od ponad dekady gotuje we wrocławskich conceptach, ale takich, które mają wiele wspólnego z najwyższej półki rzemiosłem. Swoją pracę traktuje bardzo poważnie, ale też po prostu kocha to, co robi. Ta miłość czasem zamienia się w pracoholizm, ale nadal jest bardzo twórczym procesem, dzięki któremu możemy tak dobrze zjeść w Chlebotece. W tej bardzo szczerej rozmowie szef kuchni Kamil Nowicki opowiada nam, jak to jest obrać odpowiednią ścieżkę i nią podążać, nie zatracić przy tym ani najmniejszego pierwiastka samego siebie i być spełnionym człowiekiem.

Joanna Aniszczyk: Burger czy schabowy?

Kamil Nowicki: Kiedyś burger, teraz schabowy.

J. A.: Jedno duże danie obiadowe, czy talerzyki do dzielenia się?

K. N.: Talerzyki do dzielenia. To jest też moje marzenie i mam nadzieję, że kiedyś ludzie we Wrocławiu zrozumieją tę ideę sharingu i będą bardzo tego chcieli.

J. A.: Czyli to nie funkcjonuje u nas?

K. N.: Mam wrażenie, że co do tego pochodzę, to nie jest ten czas.

J. A.: A jak znalazłeś się w kuchni?

K. N.: Zaczęło się od tego, że zastanawiałem się, co chcę w życiu robić i zawsze też chcia-

łem mieć restaurację. Pewnie pod wpływem filmu z Louisem de Funèsem „Skrzydełko czy nóżka”, w którym pokazany był przekrój restauracji, myślałem że fajnie jest mieć restaurację. No i pamiętam jak wysłałem CV na kuchnię, nie mając żadnego doświadczenia. I to było STP na Kuźniczej, którego już nie ma, a ja w tamtym czasie byłem mega zajarany tym konceptem, który wyglądał jak amerykańska stołówka. Taka jak z filmów, że ludzie przychodzą, nakładają sobie jedzenie i chodzą z tymi tacami. Dostałem tam taką szkołę życia, że do dzisiaj nie przerobiłem takiej ilości mięsa, jaką miałem tam w pierwszych tygodniach pracy. Bardzo wielu kucharzy wyszło z tego miejsca z silnymi podstawami, bo wszystkiego można było się tam nauczyć. Wiadomo, że nie były to talerze, jakie robimy dziś w restauracjach, czyli nie było w ogóle platingu.

J. A.: Co było dalej po takiej zaprawie?

K. N.: Potem było to, co Polacy lubią najbardziej, czyli włoska pizzeria. Pasta, która jak o niej dzisiaj myślę, to jednak nie była wysokich lotów, za to pizza była w porządku i chyba też pierwsza we Wrocławiu z pieca opalanego drewnem. Nie były to czasy social mediów, więc inna pizzeria z ulicy Szewskiej wygrała to opowieścią o swoim piecu. Za to lokalsi i panie ze szpitala na Borowskiej, gdzie było to moje miejsce pracy, mogą to potwierdzić, że jednak to my byliśmy pierwsi.

Potem była restauracja Gorące Piece na Kuźniczej i tam była poważniejsza gastronomia. Koncept z tamtych czasów mógłby być dziś gwiazdkowy, bo miał tradycyjne piece wędzarnicze, opalane drewnem, kuchnię na widoku, ściągane były niesamowite produkty w postaci wędlin i ryb. Wszystko to i sam wystrój, dawały bardzo oryginalną restaurację. Była tam bardzo fajna kuchnia i dobry sprzęt, ale niestety to nie był ten czas.

J. A.: Pamiętam, że to był bardzo niespotykany w tamtym czasie, ambitny i sporych rozmiarów koncept.

K. N.: Tak, było tam 200 miejsc siedzących. W weekend był taki ruch, że jak skończyliśmy pracę, to mieliśmy do wyboru – albo na drugi dzień przyjść na produkcję na piątą rano (a kończyliśmy o dwudziestej trzeciej), albo zostać do drugiej rano i przyjść na ósmą. To była ciężka praca, ale mnóstwa rzeczy się tam nauczyłem. I też pierwsza praca, w której można było być kreatywnym, coś na talerzu pokazać. Jak patrzę dziś na zdjęcia tych talerzy, to trochę się wstydzę, ale wiadomo, że czas minął i gdzieś się tego trzeba było nauczyć. Gdyby inwestorzy byli poważniejsi, to restauracja istniałaby do dzisiaj, bo tam naprawdę były utargi.

W tamtym czasie odezwał się Browar Stu Mostów i zostałem tam na całe 6 lat. I to już była



gastronomia pełną gębą. Pamiętam początki, jak te talerze robiliśmy na 3 indukcjach, 2 domowych piekarnikach. Wtedy potrafiło przyjść 12 Hiszpanów, zamówić 12 sezonowych steków, każdy o innym poziomie wysmażenia i my to wydawaliśmy przy takim sprzęcie. Robili nam zdjęcia, bo nie wierzyli, że obok nas nie ma profesjonalnej kuchni. Warunki były ciężkie, ale ta praca nauczyła mnie organizacji na bardzo małej przestrzeni.

W 2 osoby robiliśmy całą salę, cały ogródek, a mieliśmy mocną kartę menu. Wtedy Michał Czekajo naprawdę utrudniał nam życie jak tylko się dało, ale dzięki temu nauczyliśmy się bardzo dużo i też wielu fajnych kucharzy poszło z tego miejsca w świat. Potem to ja przejąłem kuchnię B100M i zacząłem ją robić po swojemu. Otworzyliśmy też lokal na Świdnickiej razem z Pawłem Kaszubskim z La Maddaleny.

J. A.: To ze względu na połączenie w jednym biznesie właścicieli z B100M i wspomnianej La Maddaleny.

K. N.: Tak, tam się przez to właśnie z Pawłem spotkaliśmy. Totalnie dwa różne podejścia do kuchni. Jak ja kładłem jedzenie na talerz, to on się łapał za głowę, to samo w drugą stronę. Musieliśmy to jakoś wypośredkować i to był super czas. Potem raz na 3 miesiące spotykaliśmy się, by wymienić kartę i z każdym nowym rozdaniem byliśmy bardziej zadowoleni i coraz bardziej się przyjaźniliśmy. Nie pracuję już w browarze, a z Pawłem nadal mamy super kontakt.

J. A.: A potem zrobiłeś kolejny krok w swojej karierze.

K. N.: Po 6 latach potrzebowałem zmiany. Uważałem, że już trochę się zastałem w browarze, ale też że trzeba podchodzić do swojej

pracy poważnie, więc postanowiłem Arlecie i Grzegorzowi znaleźć zastępcę. Wtedy też odezwała się do mnie właścicielka Chleboteki. Spotkaliśmy się na kawę jedną, drugą, trzecią i okazało się, że super się rozumiemy, że chodzi nam o to samo. I tak powstało bistro na Awicenny. Jak był tam remont, to ja przyjechałem i podjąłem decyzję o tym, że będę tu pracować przez to, że w kuchni było okno. To, że miałem super fajnie zbudowaną kuchnię i było w niej okno, było najważniejsze.

Zaczęliśmy od śniadań. Miały być proste, ale w nowoczesnym wydaniu, i opierać się na pieczywie z Chleboteki. Czułem ten klimat dobrze, bo w browarze też pracowałem na pieczywie. Też jest łatwiej tworzyć cokolwiek, mając jakiś temat przewodni. Pieczywo jest wdzięcznym produktem, więc super zgraliśmy się z całą wizją. Nigdy wcześniej nie robiłem śniadań w restauracji, więc to też było dla mnie wyzwanie. Nawet patrzyłem na nie trochę po macoszemu, jak większość w naszej branży. Ale też się to zmienia przez Kopenhagę, Berlin czy Warszawę, i te chlebotekowe śniadania odniosły spory sukces. Poczulem je mocno i jestem zadowolony z tego, jak je zrobiliśmy.

J. A.: Śniadania śniadaniami, ale jest przecież bistro z kartą popołudniową.

K. N.: I jak to w życiu bywa – jak masz za łatwo, to trzeba sobie trochę utrudnić, i stwierdziłem, że jak już mogę wyjść do domu o szesnastej, to poszedłem do właścicielki i powiedziałem, że ja muszę wydawać jedzenie na talerzach. Wtedy na początku powstał concept sharingowy. I super, że rozumieliśmy to my oraz ludzie, którzy się jedzeniem interesują, ale okazało się, że Awicenny jest miejscem osiedlowym, gdzie ludzie chcą bardziej przystępnego jedzenia. Tu przychodzą rodziny na obiad z dziećmi i ze starszymi osobami i jak był talerzyk z puree z topinamburu z kaczymi sercami, to nie do końca się to im podobało, a dzieci już na pewno nie widziały co z tym zrobić.

J. A.: Czyli nie była to prosta sprawa?

K. N.: Mogę tak powiedzieć, że ja na początku się z tą Chleboteką trochę kopałem, bo tu gdzieś były moje ambicje, a tu właśnie była Chleboteka. I ona sama w sobie jest super miejscem, takim conceptem domkniętym i ta moja działka miała to rozszerzyć, a ja skręcałem w różne dziwne miejsca. Bo ja chciałem robić sharing, bo mnie się to podoba, bo fajne restauracje to robią, a zapomniałem, że Chleboteka to przede wszystkim jest właśnie sprezygowany concept. Mocno comfortfoodowy, ciepły, dla wszystkich, no i że ta karta popołudniowa też musi taka być. No więc zabrałem się za to w taki sposób, że zebrałem te przepisy, które pamiętam z domu. Domu, gdzie nie było za dużo pieniędzy, a w którym dużo się gotowało z tańszych produktów, czyli cała garmazanka – od pierogów, po gołąbki, czy zupy. I wiesz, że jak mieszkalem w domu, to zawsze kiedy były te zupy, to pytałem, gdzie jest obiad, gdzie jest mięso? A jak się wyprowadziłem z domu, to zacząłem doceniać zupy, bo były przedobre.

Stwierdziliśmy razem z prezesami, że trzeba zrobić krok do tyłu i podjąć właściwe decyzje. Wyszliśmy z obiadami comfortfoodowymi, jak devolay, czy schabowy z kością, ale w naszym, nowoczesnym wydaniu, i to nagle zażarło. Wtedy zobaczyliśmy, że to jest nasza ścieżka. Goście to pokochali, a my zmieniamy menu co 2 tygodnie. Ja się wyżywam kulinarnie, bo ciągle wymyślam coś nowego, a goście się cieszą, bo jest to zawsze w takim klimacie: ziemniaczki, mięsko, coś zielonego.

J. A.: Dobrze ci z tym?

K. N.: Tak, jest OK. Teraz jestem tutaj, w tym momencie życia i staram się za bardzo nie ścirować.

J. A.: Na ile do przodu sobie to organizujesz? Czy może jesteś z tych, którzy mają tzw. „zryw” i tworzą tu i teraz?



K. N.: Fajne jest to, że menu zmienia się co 2 tygodnie, ale na Sikorskiego zmienia się ono w jednym tygodniu w poniedziałek, a dopiero w drugim tygodniu zmienia się na Awicenny. Więc jest tylko jeden tydzień, gdzie to samo menu jest w obu miejscach i każdy poniedziałek jest twórczy i też w każdy poniedziałek trzeba szkolić ekipę na nowo, bo są one różne. Pracy jest mnóstwo, w międzyczasie pojawiają się wkładki sezonowe do menu śniadaniowego, które teraz jest całodniowe i raz na 3 miesiące zmieniamy całą kartę, która jest też sezonowa. Mogę powiedzieć, że cały czas jesteśmy w procesie, na bieżąco, bez zatrzymywania się. A jak jest czas lekkiego przestoju, to - za to chcę pochwalić właścicieli - jeździmy na wycieczki krajoznawcze, poznawać i jeść w dobrych miejscach. Można czerpać z tych podróży inspiracje.

J. A.: Mówisz, że jest to inspiracja, ale jak to można przełożyć na gotowanie tutaj?

K. N.: Moim zdaniem nie ma znaczenia czy restauracja jest finediningowa, czy comfort-foodowa, czy to bistro, bo w każdym z tych miejsc chodzi o produkt. Inspiracją nie jest może to, w jaki sposób coś jest podane, czy co dokładnie jest na tym talerzu, tylko smaczki. Na przykład jest jakiś produkt w danym miejscu, który pokazuje nam dostawcę. Tam nam to posmakowało, więc skonsultujmy się z człowiekiem, który dostarcza im ten produkt. Ja mam swój pomysł na przygotowanie dania. Na tym polega ta inspiracja.

J. A.: Wśród waszych produktów - oczywiście poza pieczywem, które jest powtarzalne w smaku i nadal rzemieślnicze - macie też prawdziwe delicje, takie jak oliwy, czy sardynki w puszcze i wy je nie tylko sprzedajecie, ale i używacie do waszych dań.

K. N.: Mam takiego kolegę Daniela, który całe życie zajmuje się robieniem rzeczy bardzo freakowych. Kiedyś tworzył festiwal Beer Geek Madness, potem pracował w restauracji

i zawsze zajmował się rzeczami kreatywnymi. Przygoda z Chleboteką zaczęła się, kiedy przyprowadziłem go, żeby nam złożył kartę win. Wtedy przyszedł i powiedział mi, że na świecie jest trend puszkowy, co mnie zaintrygowało. Powiedział, że ma takiego dostawcę, który nazywa się Jose Gourmet z Portugalii i ma świetne jakościowo produkty. Pokazał mi wtedy berlińskie bistro, które serwuje tylko jedzenie z puszek, dając do nich proste dodatki. Dla mnie to było totalnie zaburzające myślenie o rzeczach w Polsce. Zastanawiałem się, czy da się to u nas zrobić.

J. A.: Jadłam u was te sardynki na pieczywie.

K. N.: Mamy jeszcze w karcie sardynki od Jose Gourmet na focacci, jako takie danie do sharingowania, ale też w obydwu naszych lokalizacjach jest możliwość zakupienia tych sardynek do wina, w formie tapas.

J. A.: I to jest danie spoza karty, czy jakiś osobny zestaw do wina?

K. N.: Oczywiście jest to sprzedawane po godzinach pracy kuchni, czyli po osiemnastej. Nasi goście odwiedzają nas też później, więc podajemy sardynki z naszym pieczywem, ale też z wysokiej jakości iberyjskimi szynkami z Dehesy, z którą również współpracujemy. Są też sery oraz migdały Marcona, podawane na deskach.

Wracając do Daniela, oprócz tych puszek, pokazał nam też oliwę od Cuadrat Valley. Jest taką osobą, która znajduje produkty, które ja mam w karcie, by ludzie mogli ich spróbować, ale są też w sprzedaży, żeby móc zjeść je też w domu.

J. A.: Zdaje się, że macie na te sardynki i oliwę wyłączność, jeśli chodzi o sprzedaż.

K. N.: Tak, jest to wyjątkowa sytuacja.

J. A.: Jak dla mnie jesteście tym miejscem, które mogłoby być wyróżnione Bib Gourmand,

ponieważ przygotowujecie smaczne, super prezentujące się dania, zrobione na dobrym produkcie, w stosunkowo przystępnej cenie.

K. N.: Patrząc na to, jakie lokale dostały to wyróżnienie w Polsce, myślę że tak. Zastanawiam się jednak nad kryterium, bo Chleboteka jest piekarnią, również miejscem z wypiekami słodkimi, i myślę że może być postrzegana jako piekarnia plus jedzenie, ale nie wszyscy jeszcze wiedzą o bistro. Robimy wszystko żeby to zmienić, jest mocny progres i sądząc po liczbie gości, którzy nas odwiedzają, to się to udaje. Ja jestem bardzo zadowolony, choć bałem się tego projektu ze względu na to, że będzie właśnie ta piekarnia plus jedzenie. Z drugiej strony pomyślałem, że to jest właśnie wyzwanie - czyli dorównać jakością gotowania, czyli mojej działki, do tego, co Chleboteka już stworzyła. Bo moim zdaniem koncept jest bardzo mocny i ja też obserwuję na przestrzeni tych 2 lat to, co się zmieniło na cukierni i piekarni, jakimi siłami jest to robione. Naprawdę jest to robione rękami i nie ma maszyn. Chapeau bas dla piekarzy, którzy to robią przy tej ilości, która jest potem sprzedawana.

J. A.: Zaimponowałeś mi tym, że nie ma u ciebie „ja to, ja tamto”, tylko „chciałem dorównać do tego, co Chleboteka stworzyła”. To duża dojrzałość. Myślę, że dorównałeś znakomicie i mam nadzieję, że w przyszłości pójdzie to jeszcze szerzej, rozwinie się jeszcze bardziej.

K. N.: Moi koledzy i koleżanki otrzymali w tym roku wyróżnienia Michelin i teraz nie czuję się od nich w żadnym stopniu gorszy, ale mimo wszystko, przez koncept w jakim jestem, ciężko zakwalifikować to moje gotowanie. Więc zaraz po tym rozdaniu, jak zobaczyłem jakie restauracje są w tej puli, to miałem taki moment, kiedy pomyślałem że niczego mi nie brakuje, no ale nie ma mnie tam. Tydzień o tym myślałem, ale potem popatrzyłem na to w taki sposób, czy gdybym był w małej restauracji, w której miałbym tylko to jedzenie,

to wino i serwis, to czy byłbym bardziej szczęśliwszy, niż będąc w tym miejscu, w którym pracuje tak wielu świetnych rzemieślników? I raczej nie oddałbym tego konceptu nawet za gwiazdkę.

J. A.: Bardzo z serca to powiedziałeś.

K. N.: Bo tak jest. Muszę się przyznać, że bardzo bałem się wyjścia z browaru, bo myślałem sobie wtedy, co będzie dla mnie wyżej? Bo ciężko było przeskoczyć ten browar, ale na szczęście Chleboteka jest równie dobrym i dużym konceptem. Ja już nie mógłbym robić małego projektu. Myślę, że nawet mógłbym się znudzić. Podoba mi się, że jest tu taki wir.

J. A.: Lubisz jak się dzieje?

K. N.: Tak, ja się odnajduję w takim trochę chaosie, ale z metodą.

J. A.: A jak jeździsz na wakacje, to pożerasz tam całą okolicę, czy raczej odcinasz się od jedzenia?

K. N.: W tamtym roku byłem na Sycylii i zrobiłem tak słaby research, że trafiłem na samo słabe jedzenie. Jadłem tam jedną z najgorszych pizz w życiu. Potem sobie pomyślałem, że to tak, jakby każdy Polak miał umieć robić dobrego schabowego albo pierogi. Więc nie można oceniać Włochów, że nie każdy umie robić pizzę. A że trzeba płacić w euro, to nie jest tak fajnie. Ja też się przyznam, że nie lubię wakacji. Chcę tu zaznaczyć, że kocham spędzać czas z moją rodziną i razem z nią wyjeżdżać, ale z tym wypoczynkiem to u mnie jest trochę inaczej.

J. A.: Nie lubisz wypoczywać?

K. N.: Jestem bardzo zaangażowany w moją pracę i jak wyjeżdżam na kilka dni, to mam ciągle wrażenie, że czegoś nie dopilnowałem. Jestem na maksa zestresowany, że lokal się spali, mimo że tak nie jest, bo mam w załodze

świetnych ludzi, którzy świetnie sobie radzą jak mnie nie ma. Ale w mojej głowie, prawdopodobnie pracoholika, jest takie przekonanie, że ja muszę być w tej pracy, albo co najmniej muszę mieć Internet, żeby to wszystko kontrolować. Więc wakacje są czasem stresu. Mijają 2 dni i ja już chciałbym wracać, a już nie daj Boże jak się faktycznie coś w którymś z lokali zepsuje, to mnie się wydaje to końcem świata, że ja zawałem bo mnie tam nie ma i tego nie naprawię, mimo że sam bym i tak tego nie zrobił.

Trzeba też zaznaczyć, że ja bardzo lubię pracować. Jestem najszczęśliwszy, jak jestem w gazie, więc jak mam 2 tygodnie wolnego, to w przedostatni dzień urlopu już prawie nie śpię, bo jestem zestresowany co zastanę. Mimo że wiem, że tam wszystko jest w porządku. Ten stres mija już w pierwszym dniu, kiedy pogadam z wszystkimi, oglądnę chłodnie, popatrzę jak idzie serwis.

J. A.: Zawsze mówię, że żony kucharzy to kobiety z żelaza, bo wy pracujecie tak długo, a one ogarniają całe wasze wspólne życie.

K. N.: Bo nas nie ma. Wypadamy z weekendów, gdzie większość ludzi ma wolne i spędza ten czas z rodziną. Jak chce się zrobić wspólny wypad z przyjaciółmi, którzy nie są z gastro, to jest to uciążliwe. Jestem pewien, że dla mojej żony bardzo, bo to ona siedzi w weekend z dziećmi. Uważam, że jest ze mną, bo jak mnie pokochała, to ja byłem już tym kucharzem i wiedziała dokładnie z czym to się je. Też pracowała swojego czasu na kuchni, więc musiała zostać moją żoną, bo nie ma wielu kobiet rozumiejących taką pracę.

Myślę też, że jest to praca w potwornym stresie, szczególnie przy weekendach, które są mocne i dzieją się wtedy różne rzeczy. Człowiek, który nie jest kucharzem, nie musi podejmować tak wielu decyzji, w tak krótkim czasie, przez co najmniejsza rzecz, która się wywala, powoduje olbrzymią frustrację. Jest ona wyładowywana w różny sposób. Część branży zмага się z narkotykami, alkoholem, choć teraz pewnie w dużo mniejszym stopniu, bo też mamy pokolenie młodych ludzi, którzy cenią sobie life balance. To jest zupełnie inne podejście, niż to które miało moje pokolenie i też możemy się od tych młodszych

ludzi tego uczyć. Jak ja wchodziłem w branżę, to towarzystwo było przerażające. Kucharze wyglądali jak z więzienia, pili wódkę, a ja się trochę ich bałem. Myślę, że branża idzie teraz w dobrą stronę, bo na całym świecie tak to wygląda. W Skandynawii ta praca na kuchni już od bardzo dawna wygląda inaczej. Są prace zmianowe, nie ma krzyków na kuchni.

J. A.: A miałeś swojego mentora?

K. N.: Tak i powiem to z pełną premedytacją, że gdyby nie Michał Czekajo, prawdopodobnie dziś bym już nie gotował. Chciałbym, żeby o tym wiedział, choć już wiele razy mu o tym mówiłem.

J. A.: Jaka jest twoim zdaniem gastro przyszłość Wrocławia?

K. N.: Bistronomia, którą obserwuję na całym świecie i uważam, że to super trend. To jest jedzenie na super poziomie, niekoniecznie fine-diningowe, ale z dobrym produktem i broniące się. Za przykład można podać krakowski Bufet.

J. A.: Jakie masz marzenie?

K. N.: Nie urlop. Mam wrażenie, że dzisiaj nie mam branżowego marzenia. Jestem na dobrej ścieżce, wszystko się układa, mam pomysł na siebie, a długo go nie miałem. Moim marzeniem jest żebym był w stanie dociągnąć moim oczekiwaniom wobec siebie, a przede wszystkim, że przyjdzie taki dzień kiedy sobie pomyślę: kurczę, jestem dobrym kucharzem. Bo ja mam taką tendencję do porównywania się i ciągle mam taki niedosyt, że to jeszcze nie to, że dużo trzeba zmienić. Przez to ciągle coś zmieniam, a czasem dobrze by było tą ścieżkę obrać i myśle, że teraz jestem właśnie w takim momencie. Trzeba dopracowywać to, co się zrobiło, utrzymać ten poziom, który jest, szukać nowych inspiracji, dalej grzebać w kuchni francuskiej i przenosić ją na talerz z polskimi produktami.

J. A.: I tego tobie Kamil życzę. Dziękuję za rozmowę.

K. N.: Dziękuję i zapraszam do Chleboteki, do bistro.



