

# Szef Kuchni

MAGAZYN BRANŻY GASTRONOMICZNEJ



## W prostocie siła!

ROZMOWA Z RAFAŁEM TARGOSZEM

GRUDZIEŃ 2024 NR 96 | ISSN 2543-568X

ŚWIĄTECZNY STÓŁ

EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

RYNEK ALKOHOLI

# Drosed

FOODSERVICE

## SMACZNYCH ŚWIĄT!



www.drosed.pl  
horeca@drosed.com.pl

NA DOBRY POCZĄTEK...

**G**rudzień to wyjątkowy czas zarówno pod kątem świątecznej gorączki, jak i obmyślenia noworocznych strategii. Sektor HoReCa w tym okresie tętni życiem bardziej niż kiedykolwiek. To moment podsumowań, refleksji, a jednocześnie intensywnej pracy, by sprostać świątecznym oczekiwaniom gości.

Mijający rok był pełen wyzwań i zmian. Branża musiała zmierzyć się z rosnącymi kosztami, zmieniającymi się oczekiwaniami konsumentów oraz presją na wprowadzanie bardziej zrównoważonych praktyk. Jednocześnie był to rok, który przyniósł wiele powodów do dumy i radości. Liczne konkursy kulinarne w Polsce wyłoniły nowych mistrzów smaku, inspirując nas kreatywnym spojrzeniem na kuchnię. Szczególnym wydarzeniem było rozdanie gwiazdek Michelin, które po raz pierwszy trafiły na Pomorze, podkreślając wysoką jakość tamtejszej gastronomii i umacniając pozycję Polski na kulinarnej mapie świata.

Nie zabrakło jednak trudnych momentów, które pokazały, jak silna i zjednoczona jest nasza branża. Po tragicznym pożarze kamienicy w Poznaniu, w którym doszczętnie spłonęła restauracja, oraz po powodziach na południu Polski, które dotknęły wielu właścicieli lokali gastronomicznych, branża stanęła na wysokości zdania, udowadniając, że w obliczu trudności liczy się nie tylko konkurencja, ale przede wszystkim społeczność.

Grudniowe wydanie jest więc zarówno hołdem dla Waszej pracy, jak i inspiracją na przyszłość. Znajdziecie w nim wskazówki, jak wykorzystać świąteczny szczyt do maksymalizacji zysków, porady dotyczące półki alkoholi oraz wiele kulinarnych inspiracji.

B bohaterem tego numeru jest Rafał Targosz – właściciel i szef kuchni restauracji ZaKładka Bistro de Cracovie w Krakowie. Mimo że przedstawia się jako szef starej daty, nie brak mu świeżych pomysłów.

Drodzy Czytelnicy, nie możemy zapomnieć o wdzięczności. Dzięki Waszemu zaangażowaniu, kreatywności i zapałowi gastronomia cały czas się rozwija, budując przestrzeń, gdzie z przyjemnością spędzamy czas. Dziękujemy Wam za ten rok i życzymy wesołych świąt Bożego Narodzenia oraz pełnego sukcesów Nowego Roku. Niech 2025 rok przyniesie jeszcze więcej możliwości, inspiracji i powodów do dumy!

Przyjemnej lektury!

**ZUZANNA WÓJT**  
redaktor prowadząca

### Szef Kuchni

**REDAKCJA:**  
PL. ANDERSA 7, 61-894 POZNAŃ  
TEL. 61 664 26 64 FAX 61 668 38 01  
MAIL: REDAKCJA@SZEK-KUCHNI.COM.PL

**REDAKTOR NACZELNA:**  
BEATA KAZMIERCZAK-SZCZEPANKIEWICZ

**REDAKTOR PROWADZĄCA:**  
ZUZANNA WÓJT  
Z.WOJT@SZEK-KUCHNI.COM.PL

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

**WSPÓLPRACA:**  
KATARZYNA ARENDARCZYK, MARCIN  
BUDYNEK, WOJCIECH HARAPKIEWICZ,

MARTA KOSECKA, MARCIN KUREK,  
MATEUSZ SULIGA

**REKLAMA:**  
BEATA KAZMIERCZAK-SZCZEPANKIEWICZ  
B.KAZMIERCZAK@SZEK-KUCHNI.COM.PL  
TEL. 664 245 956

ŁUKASZ NOWAK  
L.NOWAK@SZEK-KUCHNI.COM.PL

**DYSTRYBUCJA:**  
PRENUMERATA@SZEK-KUCHNI.COM.PL  
TEL. 61 664 26 64

**KOREKTA:**  
JOWITA KOSTRZEWA

**STUDIO GRAFICZNE:**  
ALFA SKŁAD  
ŁUKASZ BIESZKE

**DRUK:**  
TECHGRAF

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

**ZDJĘCIA NA OKŁADCE:**  
MARCEL SBRANCHELLA

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

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

**BEZPŁATNY MIESIĘCZNIK DLA  
BRANZY GASTRONOMICZNEJ**

**NAKLAD KONTROLOWANY**

**NAKLAD:**  
10.000 EGZEMPLARZY

**LMIR**  
LUBUSKOŚCIE  
MARKA  
ROKULI 2019

25 MAJA 2018 ROKU ZACZEŁO OBOWIĄZYWAĆ ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) 2016/679 Z DNIA 27 KWIEŚNIA 2016 R. W SPRAWIE OCHRONY OSÓB FIZYCZNYCH W ZWIĄZKU Z PRZETWARZANIEM DANYCH OSOBOWYCH I W SPRAWIE SWOBODNEGO PRZEPŁYWU TAKICH DANYCH ORAZ UCHYLENIA DYREKTYWY 95/46/WE. W ZWIĄZKU Z TYM CHCIELIBYMY POINFORMOWAĆ ZE JAKO BM MEDIA WYDAWNICTWO BRANZOWE Z SIEDZIBĄ PL. ANDERSA 7, 61-894 POZNAŃ, JESTEŚMY ADMINISTRATORAMI PAŃSTWA DANYCH. SZCZEGÓLWIE: INFORMACJE ZNAJDUJĄ PAŃSTWO NA STRONIE WWW.SZEK-KUCHNI.COM.PL



16



26



30



6

## STREFA SZEFA

- 11** Karp w czerwonym winie – przepis
- 12** Nouvelle i noble cuisine – felieton Mateusza Suligi
- 14** JBB Baldyga rozbudowuje ofertę dla HoReCa – kluczem kielbasy bez osłonki
- 16** Mięso na wagę złota
- 20** Przyprawy i zioła od kuchni
- 22** Ciao Italia, czyli włoskie smaki na polskich talerzach
- 26** Świąteczny stół w słodkiej odsłonie

## STREFA MENEDŻERA

- 30** Rynek alkoholi – analiza w sektorze HoReCa
- 35** Singapore Sling – przepis
- 36** Efektywność energetyczna w restauracji: oszczędności i zrównoważony rozwój
- 40** Odmowa podzielenia płatności rachunku

## STREFA SMAKU

- 42** Święta w restauracji: smak, klimat i prezenty
- 44** Nowości

## WYDARZENIA

- 47** Kulinaryny Rajd Mistrzów 2024/ Targi HORECA® i ENOEXPO® – Fresh start!
- 48** Inauguracja Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere/ The Best Chef – znamy zwycięzców!
- 49** Polak najlepszym sushi masterem w Europie!/ Młody Kreator Sztuki Kulinarnej za nami
- 50** HOST 2024 – podsumowanie/ XI Poznańskie Targi Piwne

## TEMAT NUMERU

- 6** W prostocie siła!  
– rozmowa z Rafałem Targoszem, właścicielem i szefem kuchni restauracji ZaKładka Bistro de Cracovie w Krakowie

# W prostocie SIŁA!

**Mawia o sobie, że jest szefem kuchni starej daty. O poszukiwaniu własnej ścieżki zarówno w życiu, jak i w gastronomii, znaczeniu wyjazdów do pracy w zagranicznych restauracjach, a także wpływie różnych tradycji kulinarnych na menu rozmawiamy z Rafałem Targoszem, właścicielem i szefem kuchni restauracji ZaKładka Bistro de Cracovie w Krakowie.**

## Kiedy narodziło się Pana zamiłowanie do gotowania?

To zbiór wielu przypadków. Pracę w gastronomii zacząłem pod koniec lat osiemdziesiątych ubiegłego wieku. To był 1986 rok. Po drodze byłem świadkiem upadku epoki komunizmu, intensywnych przemian w latach dziewięćdziesiątych i rozwoju polskiej gastronomii w początkach lat dwutysięcznych.

Moja przygoda z gotowaniem to nie kolejna historia o tym, że interesowałem się tym od dziecka czy o tym, że ktoś wskazał mi konkretny kierunek. To przypadek młodego człowieka, który szukał własnej ścieżki w życiu.

## Wszystko zaczęło się od wyboru szkoły?

Nie da się ukryć. Należało podjąć konkretną decyzję. Praca w gastronomii nie dodawała wtedy jednak splendoru, wręcz przeciwnie – nie był to zawód wybierany w pierwszej kolejności.

## Jakie doświadczenia gastronomiczne ukształtowały Pana karierę?

To trudne pytanie. W życiu młodego człowieka istnieje kilka wykładni, które przesądzają o tym, w jaki sposób potoczy się jego kariera w branży gastronomicznej. To przede wszystkim spotkanie odpowiednich ludzi i trafienie na dobry produkt. Czy w latach osiemdziesiątych i na początku lat dziewięćdziesiątych można było znaleźć u nas wysokiej jakości produkty? Polemizowałbym, dlatego w 1991 roku wyjechałem do Francji. To było zderzenie z zupełnie inną kulturą kulinarną i nowymi produktami.

Zaczynałem od pracy na zmywaku, a później stopniowo piąłem się w górę. Nie powiem, że od razu były to miejsca bardzo prestiżowe, ale w porównaniu z tym, co się działo w tamtych czasach w Polsce, w Krakowie, to była zupełnie inna liga.

Złapałem trochę języka i poznałem produkty, o których nawet mi się nie śniło. Po raz pierwszy, widząc kraba, homara czy foie gras, zdałem sobie sprawę, jakie niesamowite rzeczy można komponować i jak szeroka może być paleta smaków. Byłem zaskoczony.

## Mimo to wrócił Pan do Polski. Gdzie zdobywał Pan doświadczenie po powrocie?

Wróciłem po trzech latach. Nastąpił okres mojego rozwoju zawodowego. Spotkałem eksperta w zakresie kuchni francuskiej, który nauczył mnie organizacji i pokazał mi, jak zarządzać swoim

stanowiskiem pracy. To był lionczyk z krwi i kości, istny furia kulinarna, który kładł ogromny nacisk na wyciąganie smaku. Był niezwykle skuteczny i miał ogromną wiedzę na temat kuchni Lyonu, który uchodzi za kulinarną stolicę Francji. Smak, organizacja oraz mocne podstawy kuchni lionskiej bazującej na dużej ilości wina, śmietany i masła. To kluczowe aspekty tamtego doświadczenia.

Później otrzymałem propozycję pracy w odradzającym się krakowskim hotelu Pod Różą. Tam poznałem kucharza z Włoch, który pokazał mi bardzo ciekawe spojrzenie na kuchnię włoską. Miałem okazję poznać ją od innej strony i z nieco wyższego pułapu niż pizza, lasagne czy inne klasyki, które od razu przychodzą na myśl.

Wulkan emocji kulinarnych wybuchł podczas pracy w hotelu Copernicus w Krakowie, gdzie postawiłem na polską kuchnię w nowoczesnym wydaniu.

## Poza kuchnią francuską, włoską i polską poznał Pan również tajniki kuchni węgierskiej.

Swego czasu poproszono mnie o zorganizowanie uroczystej kolacji w polskiej ambasadzie w Budapeszcie. W tamtym okresie duży wpływ na wielu młodych kucharzy, w tym na mnie, miał Robert Makłowicz i jego pełne anegdot publikacje, szczególnie ta dotycząca tradycji kulinarnej Austro-Węgier. Nawiasem mówiąc, byłem wtedy bardzo zainteresowany regionem Małopolski i wpływami kuchni galicyjskiej, a także austro-węgierskiej, na kuchnię polską. Dziś ta tradycja kulinarna pomału się zaciera. Nastąpiła zmiana pokoleniowa.



MICHELIN  
2024

Pobyt w Budapeszcie wspominam jako udany czas. Mieszkałem tam przez trzy lata. Miałem możliwość poznania wielu prestiżowych miejsc. Nauczyłem się podstaw prawdziwej, siermiężnej kuchni węgierskiej – prostej, ale bazującej na klasycznych produktach. To był fajny, wesoły czas, jednak wszystko ma swój początek i koniec, dlatego wróciłem do Krakowa.

#### Do ponownego powrotu do kraju skłoniła Pana chęć otwarcia własnej restauracji?

Na początku ciągnęło mnie w różne miejsca. Zawsze podkreślałem, że zawód kucharza jest ciekawy, ale wymaga wyznaczenia sobie konkretnych celów. Jeśli, jako kucharz, ich nie masz i nie ciekawią cię kulinaria, to lepiej odpuścić.

Po powrocie nie wyobrażałem sobie porzucenia dotychczasowych doświadczeń kulinarnych. Ich suma przełożyła się na otwarcie bistra w stylu francuskim, gdzie kuchnia jest prosta, smaczna, a do tego stanowi wykładnik wszystkich wartości, za które cenię francuską kulturę kulinarną. To prostota idąca w parze z jakością. Chodzi o czerpanie radości z życia i jedzenia, bycie tu i teraz. Taka kuchnia jest niezobowiązująca, stanowi ważną część codziennego życia. Zależało mi na stworzeniu miejsca, do którego goście będą chcieli wracać, a nie tylko wpadać raz na pół roku w ramach wielkiego wyjścia.

Wiadomo, że nie chodzimy cały czas do jednej restauracji, bo odkrywamy smaki, poszerzamy wiedzę i ulegamy modom. Uważam, że żyjemy w czasach gigantycznego przebodźcowania. Możemy iść na ramen, a za chwilę, gdy już nam się znudzi, wybrać się do

lokalu serwującego koreańską kuchnię fusion. Możliwości jest naprawdę wiele. W ZaKładce chodzi o radość z zatrzymania się w konkretnym miejscu i bycia w nim ze świadomością, co je wyróżnia.

#### Co zatem wyróżnia ZaKładkę?

Spójne, świadome gotowanie z akcentem na obserwację, czego oczekują goście i co chcą jeść. Nie mam zamiaru udawać i robić rzeczy, których nie umiem. Raczej nie zostanę już mistrzem kuchni tajskiej czy japońskiej, obecnie bardzo popularnych, ale nie można mieć wszystkiego. Oczywiście na tym etapie życia mogę przemyślać nowinki na specjalne okazje, na przykład na Sylwestra czy tzw. special day, ale podstawą, której należy się trzymać, jest nasz stały gość, który wraca, mając określone oczekiwania.

#### Jak osiągnąć równowagę między podążaniem za trendami a byciem wiernym własnej wizji?

Trzeba być wilkiem i owcą. To doświadczenie, które wymaga nie tylko kompromisów, ale także czasu.

# PORKKA

## KOMORY SZOKOWEGO SCHŁADZANIA I ZAMRAŻANIA



Profesjonalne urządzenia dla:

- ◀ nowoczesnych kuchni
- ◀ firm cateringowych
- ◀ zakładów produkcji żywności

## ICE Pro

Wyłączny przedstawiciel  
**PORKKA**  
w Polsce

**KONTAKT**

Jarosław Laska

jarek@icepro.com.pl

tel. +48 530 681 970

Mam nadzieję, że to, co w tym rzemiośle robię, jest dobre i uczciwe. Z roku na rok płyniemy, obserwując, co dzieje się w branży, w tym liczne wzloty i upadki. Naszą pracę weryfikują goście.

### Jakiego rodzaju doświadczenia chciałby Pan oferować swoim gościom zarówno poprzez jedzenie, jak i atmosferę?

Idąc drogą kuchni prostej i niezobowiązującej, korzystam z najwyższej jakości produktów. Oczywiście biorę przy tym pod uwagę food cost. Nigdy nie chciałem, aby ZaKładka była miejscem na jednorazowy wypad, z którego bardziej pamiętamy rachunek niż jedzenie. Wiem, co obecnie dzieje się na rynku, dlatego mimo galopujących cen chcę, aby produkt był zadowalający bez względu na to czy bazuję na produkcie premium, czy na prostym, ale niezwykle smacznym, składniku. Przepisem na sukces jest kompozycja smaku.

U mnie na talerzu nie znajdziemy elementów fine diningu czy składania dania pęsetą. Żyję prostym mocnym sosem polanym czasami bezpośrednio z naczynia. Jestem szefem starej daty. Nie oznacza to jednak, że nie akceptuję tego, co jest teraz, wręcz przeciwnie cieszę się, że mamy taką różnorodność. Szanuję branżę i kolegów po fachu. Ktoś kiedyś powiedział, że gastronomia to spektrum wielu charakterów. Dla każdego znajdzie się miejsce. Ktoś odnajdzie się w fine diningu, ktoś inny w kuchni masowej, i na odwrót.

### Branża gastronomiczna to jeden z głównych motywów Pana debiutanckiej powieści. Czy „Panierki” są formą rozliczenia się ze starą polską gastronomią?

Nie da się ukryć, że tak. To trochę smutna książka. Opowiada o dorastaniu młodego człowieka, który znalazł się w określonym miejscu i czasie, aby zacząć pracę w restauracji hotelowej. W tle rozgrywa się transformacja ustrojowa. Moim celem było pokazanie, co od tamtej pory zmieniło się w branży. Krótko mówiąc, wyszliśmy z kulinarnej dziury.

### Czy zmiany, które zaszły, ocenia Pan pozytywnie?

Oczywiście, że tak! Moja żona często mówi, że jestem pesymistą, a ja po prostu jestem realistą twardo stąpającym po ziemi. Może dlatego nadal działam w tym kulinarnym zamieszaniu (śmiech).

Obecnie polska gastronomia idzie w dobrym kierunku. Coraz więcej kucharzy emigruje, zdobywa doświadczenie, a następnie wraca i robi świetną kuchnię. Trzeba to docenić.

Uważam, że młodzi kucharze powinni jak najwięcej wyjeżdżać na staże kulinarne, zdobywać wiedzę i próbować nowych smaków, bo bez takich doświadczeń trudno osiągnąć sukces.

### Jak Pan wspomina współpracę z programem MasterChef, w którym pełnił Pan funkcję food producera i konsultanta?

To kolejny zbieg okoliczności, który zaowocował interesującą współpracą. Spotkałem m.in. Gordona Ramsaya i Marco Pierre White'a. Zaliczyłem trzy pierwsze edycje MasterChefa Juniora, a następnie MasterChefa dla dorosłych kucharzy-amatorów. Musiałem zmierzyć się z realiami reality show.

Bardzo lubię pracę z ludźmi młodszymi ode mnie. Lubię poznawać ich spojrzenie, mimo że czasami nie do końca rozumiem, o co chodzi (śmiech). Młodość ma swoje prawa, musi się wyszaleć, więc to rozumiem. Po latach pracy z nimi nasuwa mi się wyłącznie jeden wniosek – otwartość na świat. To podejście,

które daje wiele możliwości. W połączeniu z odrobiną pokory może okazać się strzałem w dziesiątkę. Praca w kuchni weryfikuje wiele osób pod względem mentalności i wytrzymałości fizycznej. Jeśli traktujemy to poważnie, to jest to zawód, który uczy również pokory do samego siebie.

Nie ukrywam, że finalnie mocno odczułem wypalenie. Udział w programie i prowadzenie własnej restauracji były zbyt wymagające. Pamiętam moment, gdy mój organizm zaczął odmawiać posłuszeństwa. Wtedy zrozumiałem, że nie tędy droga. Musiałem zdecydować – albo jedno, albo drugie.

### Postawił Pan na restaurację. Bez jakich produktów nie wyobraża Pan sobie pracy w kuchni?

Nie wyobrażam sobie gotowania bez śmietany, masła i wina.

### Czy zachowując sznyt kuchni francuskiej, uwzględni Pan w swoich daniach wpływ lokalnej tradycji Małopolski i Krakowa?

Sporo z niej przemycam, natomiast pamiętajmy, że obowiązują pewne kanony zakorzenione w naszych smakach, które są przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Jesteśmy krajem o specyficznym położeniu geograficznym, więc od zarania dziejów jesteśmy związani m.in. z produktami mącznymi, kiszonkami, karpem, jesiotrem czy sandaczem.

### W jaki sposób podchodzi Pan do tworzenia nowego dania – skąd czerpie Pan inspiracje i jak wygląda droga od pomysłu do wersji finalnej?

To bardzo proste! Rzucam temat, na przykład polik wołowy, i sprawdzam, z czym to mi się kojarzy, co pasuje najbardziej i jak możemy to połączyć. Zazwyczaj stosuję dwa lub trzy połączenia smakowe. Moim zdaniem do polika wołowego pasuje seler i dużo czerwonego wina. Ewentualnie garnitur w stylu burgundzkim, czyli duża ilość warzyw korzeniowych, czerwone wino i bekon.

Uwielbiam klasykę. Połączenie kaczki z jabłkiem przy odpowiedniej obróbce i nawet prostej strukturze może być świetnym połączeniem smakowym. W prostocie siła!

### RAFAŁ TARGOSZ

właściciel i szef kuchni restauracji ZaKładka Bistro de Cracovie w Krakowie

autor: Rafał Targosz

# Karp W CZERWONYM WINIE

## Składniki:

- 4 średniej wielkości filety z karpia
- 500-700 ml czerwonego wina
- 1 marchew
- 1 korzeń pietruszki
- 1 mała bulwa selera
- 5 sliwek wędzonych (suska)
- pół pora
- liść laurowy
- ziele angielskie
- pieprz ziarnisty
- goździki
- ząbek czosnku
- tymianek
- sól i pieprz
- cukier
- gałka muszkatołowa
- 80 g masła
- 600 g jabłek (szara reneta)
- 400 g borowików mrożonych w całości
- 160 g masła klarowanego (80 g do smażenia i 80 g zimnego do sosu)

## Sposób przygotowania:

1. Warzywa kroić w brunoise.
2. Filety z karpia umieścić w marynacie z wina, śliwki wędzonej, warzyw oraz przypraw. Pozostawić w chłodnym miejscu na ok. 48 godzin.
3. Jabłka obrać, pokroić w cząstki, a następnie dusić do miękkości z dodatkiem masła. Można dodać wody.
4. Do jabłek dodać startą gałkę muszkatołową. Całość zmiksować w celu uzyskania kremowego, esencjonalnego purée.
5. Rozmrożonego borowika pokroić w duże, nieregularne kawałki.

## Wykonanie i prezentacja:

1. Marynatę zredukować, gotując. Do sosu dodać cukier, sól i pieprz. Przecedzić.
2. Osuszone filety obsmażyć na maśle, podlać sosem i dusić na wolnym ogniu przez ok. 5-10 min. Pod koniec zaciągnąć zimnym masłem.
3. Podgrzać jabłkowe purée.
4. Borowiki podsmażyć na maśle z dodatkiem tymianku i czosnku.
5. Na talerzu rozsmarować jabłkowe purée, następnie ułożyć filet z karpia i podlać sosem. Borowiki układać na rybie.
6. Przyjemnej degustacji!

# Nouvelle I NOBLE CUISINE

**Blisko sześćdziesiąt lat temu wybuchła rewolucja „nouvelle cuisine”, która wstrząsnęła francuską i światową gastronomią. Krytykowana, a nawet deprecjonowana, dziś jest dla nas czymś naturalnym i oczywistym. Czego ta historia powinna nauczyć polskich szefów kuchni?**

## LA CUISINE LIBRE

Kuchnia wolna, jak nazywano również nouvelle cuisine. Obecnie mówimy już nie tylko o zjawisku gastronomicznym, ale o ruchu społecznym, który na zawsze odmienił restauracyjne dania. W latach sześćdziesiątych i siedemdziesiątych ubiegłego wieku grupa młodych szefów kuchni zbuntowała się przeciw zasadom francuskiej „kuchni wysokiej”. Nowoczesne dania miały być przygotowywane na bieżąco ze świeżych składników, miały też być lżejsze, bardziej dietetyczne i finezyjnie podane. Skrócono czas obróbki termicznej, zrezygnowano z nadmiaru tłuszczów i węglowodanów.

Szefowie pochylili się nad dietetycznymi potrzebami swoich gości, wyszli z kuchni i, o zgrozo, podzielili się swoją wiedzą z szeroką publicznością. Nie bali się wykorzystywać nowych technik, a wręcz je wymyślali i uskutecznieli. Do rodzimej francuskiej kuchni wprowadzali smaki oraz produkty z innych, czasem bardzo odległych, kultur kulinarnych. To spowodowało falę krytyki, ale trafniej byłoby ją nazwać furią czy wybuchem wściekłości. Krytycy kulinarni i pasjonaci kuchni na całym świecie ogłosili, że to jest świętokradztwo i gwałt dokonywany na najwspanialszej na świecie gastronomicznej tradycji. Kucharze innowatorzy, tacy jak Paul Bocuse czy Henri Gault, zostali okrzyknięci heretykami, a stosy nienawiści do zmian podpalono w prasie, telewizji i radiu. Cały świat grzmiał lub wyszydział nowe podejście.

Tymczasem, mimo sprzeciwów i sypania piachu w tryby kulinarnych zmian, nouvelle cuisine okazała się wielkim sukcesem i na dobre zagościła na salonach. Stało się tak dlatego, że mimo wszystkich wprowadzonych zmian, pozostawiono to, co najważniejsze: duszę francuskiej kuchni, jej wspaniały smak oraz wysoką klasę. Nowy trend bowiem czerpał, mimo rewolucyjnego antykonserwatyzmu, z setek lat tradycji i kultury kulinarniej. Dlatego wolę patrzeć na to wydarzenie jako na ewolucję, a nie rewolucję kulinarną. Ta druga zawsze niesie za sobą ofiarę.

## NOBLE CUISINE

Kiedy w 2014 roku przeczytałem pierwszą książkę z serii „Monumenta Poloniae Culinaria” wydaną przez Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, byłem oczarowany. Zafascynowała mnie dawna polska kuchnia, zacząłem mieć na jej punkcie obsesję. Tak właśnie chciałem gotować. Szybko

jednak zrozumiałem, że droga nie prowadzi przez rekonstruowanie dań w skali jeden do jednego, ale na czerpaniu inspiracji z bogactwa smaków i produktów naszej kuchni historycznej. Okazała się ona znacznie bogatsza od tego, co uznajemy za „tradycyjne”. Ogromny wybór produktów, technik i połączeń smakowych, tak starych, że aż nowych, inspirował do kreacji zupełnie nowatorskiej kuchni. Kuchni, którą można było zaskakiwać, a jednocześnie wywodzić z polskiej kultury.

Ukułem, na swoje własne potrzeby, termin „noble cuisine”, który miał pomóc naszym zagranicznym gościom zrozumieć tę ideę. Nowoczesna (nouvelle), a jednak historyczna w swoim rodowodzie. Pomysł wydawał się niezły, ale nim ja i inni szefowie fascynujący się tym zagadnieniem stworzyli swoje pierwsze menu „rekonstrukcyjne”, musiało upłynąć jeszcze kilka lat. Ziarno zostało zasiane, jego owoce można już oglądać w wielu miejscach w kraju. Kucharzy „historyków” przybywa, a efekty są bardziej niż zadowalające. To samo, równoległe, dzieje się ze świadomością kulinarną gości. Coraz więcej rodaków dostrzega wielkość naszej kuchni historycznej, cudzoziemcy natomiast zaskakiwani są kuchnią, o której wcześniej mieli wyłącznie stereotypowe pojęcie.

## EWOLUCJA

Polska scena kulinarna przeżywa niespotykany dotąd rozkwit. Urodzaj zdolnych i kreatywnych szefów kuchni, społeczne zainteresowanie kuchnią, rozpoznawalność kuchni i produktów poza granicami naszego kraju.

To wszystko sprawiło, że rekordowa liczba turystów odwiedziła nasz kraj ze względu na jedzenie. Tak, drodzy Państwo, do Polski zaczęto przyjeżdżać, żeby dobrze zjeść. W naszej ofercie jest różnorodność wynikająca z dawnej tradycji. Nie jesteśmy już tylko kopistami odtwarzającymi kuchnię innych narodów. W końcu mamy coś do powiedzenia. Zmienił się Nadwiślański Kraj, a z nim jego kucharze. Nigdy jeszcze nasz zawód nie niósł za sobą takiego społecznego zaufania i uznania jak teraz. Czy aby na pewno? Tu znów należałoby sięgnąć do historii. Okazuje się wtedy, że tak kiedyś właśnie było. To nie nowość, że dobry kucharz jest ceniony. Kuchmistrz Poniatowskiego był obsypywany łaskami króla, a ślubu udzielał mu biskup. W radziwiłłowskich księgach rachunkowych z siedemnastego wieku pensja szefa kuchni jest niemal identyczna, jak dowódcy husarskiej jednostki. Takich historii jest dużo więcej. Nie popadajmy jednak w samouwielbienie, bo przed nami jeszcze dużo pracy.

## ŚWIETLANA PRZYSZŁOŚĆ

Dlaczego polskie kulinaria czeka świetlana przyszłość? Odpowiedzi należy szukać w przeszłości, w naszej wyjątkowo bogatej kulinarnej kulturze, ale również w przywołanej wcześniej rewolucji nouvelle cuisine. Nie chodzi wcale o to, że każdy powinien stać się pasjonatem receptur sprzed stuleci. Wszyscy musimy zrozumieć, że nie mamy się czego wstydić. Wręcz przeciwnie, jest co pokazać i z czego czerpać. Polska kuchnia nowoczesna może czerpać z tradycji szlacheckich domów lub

prowinjonalnego, przepyszego jedzenia, na które przepisy przekazywano sobie przez pokolenia. Może promować dietę roślinną lub bezglutenową. Chwalić się mięsem i rybami. Może używać owoców morza i glonów. Może gotować nowoczesnie i tradycyjnie. Może zachwycać i być zdrowa. Może wszystko! La cuisine libre! Wzorem naszych francuskich kolegów sprzed pół wieku, nie może tylko jednego. Nie wolno nam zatracić kulinarnej duszy. Jeśli to się powiedzie, kuchnię polską czeka świetlana przyszłość. Tożsamość i duma z udanych zmian. Wszyscy na tym skorzystamy i wtedy to będzie naprawdę noble. Nasza własna noble cuisine.



**MATEUSZ SULIGA**

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

REKLAMA

# Dla szefów wszystkich kuchni

**Zyskujesz:**

- indywidualne ceny
- świeżość oraz dostawy na czas
- doradztwo i szkolenia
- duże opakowania gastronomiczne



**Skontaktuj  
się z nami**



www.transgourmet.pl  
infolinia: 0 800 467 322  
kontakt@transgourmet.pl

www.selgros.pl/horeca  
infolinia: 0 800 505 105  
horeca@selgros.pl

Obserwuj nas  
[LinkedIn](#)  
/transgourmet-polska  
Dołącz do grupy Selgros  
i Transgourmet dla HoReCa  
na facebook



# JBB Bałdyga rozbudowuje ofertę dla HoReCa

## – KLUCZEM KIEŁBASY BEZ OSŁONKI

– Kielbasy bez osłonki to doskonała propozycja dla całego segmentu HoReCa. Polecamy je zarówno do hot dogów, jak i jako element śniadań w formie szwedzkiego stołu w hotelach. Perfekcyjnie sprawdzają się również jako szybka i pożywna przekąska – w rozmowie o rozbudowie portfolio produktowego z myślą o sektorze HoReCa mówi Andrzej Kowalski, dyrektor sprzedaży i marketingu JBB Bałdyga.

### Czy gama kielbas bez osłonki to tegoroczny hit w ofercie JBB Bałdyga?

Zdecydowanie tak. Już od momentu wprowadzenia na rynek, czyli pod koniec marca, osiągnęły ogromny sukces sprzedażowy.

### Czy taki wynik był dla Was zaskoczeniem?

W pewnym sensie i tak, i nie. Z jednej strony spodziewaliśmy się dobrego przyjęcia – Polacy od lat cenią nasze wyroby za jakość i smak. Z drugiej strony skala sprzedaży była wyższa, niż zakładaliśmy, co było dla nas bardzo pozytywnym zaskoczeniem. To pokazuje, jak dużym zainteresowaniem cieszą się produkty przygotowane z myślą o komforcie i uniwersalności, a nasze kielbasy bez osłonki doskonale wpisują się w te potrzeby.

### Proszę powiedzieć więcej o tych produktach i rozwoju oferty „bez osłonki”.

Na początek sezonu grillowego 2024 przygotowaliśmy cztery podstawowe produkty: Kielbasę bez osłonki, Kielbasę z szynki, Kielbasę białą i Kielbasę ciętą. Wszystkie od razu zyskały uznanie klientów. Teraz poszerzyliśmy tę ofertę o dwie nowości: Kielbaski mini bez osłonki i Kielbaski drobiowe z filetem mini bez osłonki, które oferujemy w wersjach stało- i zmienne-wagowych.

### Co wyróżnia nowe produkty?

Podstawą jest smak i wysoka jakość, co zawsze było dla nas priorytetem. Można je spożywać zarówno na zimno, jak i na ciepło – przygotowane w wodzie, piekarniku czy na grillu. Oferujemy je zarówno w kanale tradycyjnym, nowoczesnym, jak i w segmencie HoReCa, gdzie widzimy dynamiczny wzrost zainteresowania.

### Skupiliście się na rozwinięciu sprzedaży B2B. Jakie są efekty?

Tak, nasze kielbasy bez osłonki idealnie wpisują się w potrzeby sektora HoReCa. Polecamy je do hot dogów i jako część bufetu śniadaniowego. Wyróżnia je wysoka mięsność i doskonałe doprawienie, co sprawia, że zyskują uznanie naszych partnerów biznesowych. Wielu z nich, po pierwszym zamówieniu, decyduje się na stałą współpracę, co jest dla nas nie tylko sukcesem, ale także ogromną motywacją.

### Jakie są Wasze dalsze plany rozwoju oferty?

Zbliżają się święta, podczas których producenci z naszej branży osiągają wzrosty sprzedaży. Planujemy maksymalnie wykorzystać ten czas oraz inne ważne okazje w 2025 roku, takie jak Wielkanoc, sezon grillowy czy wrzesień związany z powrotem do szkoły. Ważnym elementem naszej strategii jest również rebranding marki JBB Bałdyga, który jest obecnie w toku.

### Kiedy zakończy się proces rebrandingu?

Planujemy zakończyć go do wiosny 2025. Rebranding obejmuje wszystkie obszary komunikacji i sprzedaży, co pozwoli nam stworzyć spójny, nowoczesny wizerunek marki JBB Bałdyga.

### Czy zmiany te są ewolucyjne, czy rewolucyjne?

Zdecydowanie ewolucyjne. Zdecydowaliśmy się zachować podstawowy zarys logotypu, który jest dobrze rozpoznawalny i silnie związany z historią marki. Został on jednak odświeżony i dostosowany do nowoczesnych standardów – jest bardziej przejrzysty i przyjazny dla konsumenta. Wprowadziliśmy też nowe opakowania, które łączą tradycję z eleganckim, współczesnym stylem. Dotychczasowa czerwień została zastąpiona bardziej wyrazistym odcieniem, co podkreśla prestiż produktów.

### Czego oczekujecie po zakończeniu rebrandingu?

Rebranding ma przede wszystkim wzmocnić naszą pozycję na rynku i przyciągnąć nowych klientów. Chcemy, aby konsumenci postrzegali JBB Bałdyga jako nowoczesną markę z wieloletnią tradycją, która oferuje najwyższej jakości produkty. To ważny krok w naszym rozwoju i jesteśmy przekonani, że przyniesie wiele korzyści.

PROMOCJA

**JBB Bałdyga**

**KIEŁBASKI MINI**  
bez OSŁONKI

**NOWOŚĆ!**  
KIEŁBASKI DROBIOWE Z FILETEM MINI  
bez OSŁONKI  
tylko od JBB Bałdyga

**NOWOŚĆ!**  
KIEŁBASKI DROBIOWE Z FILETEM MINI  
bez OSŁONKI  
tylko od JBB Bałdyga

**NOWOŚĆ!**  
KIEŁBASKI DROBIOWE Z FILETEM MINI  
bez OSŁONKI  
tylko od JBB Bałdyga

**NOWOŚĆ!**  
KIEŁBASKI DROBIOWE Z FILETEM MINI  
bez OSŁONKI  
tylko od JBB Bałdyga

**NOWOŚĆ!**  
KIEŁBASKI DROBIOWE Z FILETEM MINI  
bez OSŁONKI  
tylko od JBB Bałdyga

**IDEALNE NA śniadanie!**

**100% Polska Flakora Rodzinna**

**doskonałe dla HORECA**  
kielbasy BEZ OSŁONKI, tylko od JBB Bałdyga

**JBB Bałdyga**

ZAOSERWUJ NAS!





autor: Wojciech Harapkiewicz

# Mięso NA WAGĘ ZŁOTA

**Soczysty stek, wśmienity tatar czy klasyczny schabowy. Dania z mięsem w roli głównej oferują gościom bogactwo smaku, a szefom kuchni mnóstwo możliwości, aby wykazać się kulinarnymi umiejętnościami. Na co warto zwrócić uwagę, wybierając je do swojej restauracji?**

Na sprzedaż dań mięsnych w gastronomii wpływają przede wszystkim zmieniające się trendy dotyczące konsumpcji mięsa. To wiąże się z dbałością o staranniejsze niż jeszcze kilka lat temu praktyki doboru dań do restauracyjnej karty. Biorąc pod uwagę nie tylko aspekt ekologii, ale również świadomość gości, wybierając mięso, należałoby mocniej pochylić się nad jego jakością, która pośród gości zaczęła odgrywać ważniejszą rolę od ceny.

Logiczne jest więc to, że skoro przyczyny spadku spożycia mają bezpośrednie źródło w świadomości tego, co jemy i jak poprzez naszą działalność wpływamy na środowisko czy lokalne przetwórstwo, to chcemy wybierać świadomie, minimalizując negatywne skutki. Świadomość wyboru warunkuje umiejętność weryfikacji czy wybrane przez nas mięso charakteryzuje się wysoką jakością. Wpływa na nią wiele czynników. W mojej opinii są to

zarówno gatunek, płeć i wiek zwierzęcia, jak i stopień dopasowania rodzaju oraz warunków hodowli do gatunku. Liczy się również pochodzenie czy zachowanie czystości mikrobiologicznej podczas wszystkich czynności. Ogromne znaczenie mają także umiejętności rzeźnika, który w odpowiedni sposób przygotowuje ubój i dobrze potraktuje mięso po uboju. Te aspekty najtrudniej skontrolować, ale nie jest to niemożliwe.

Warto, a nawet trzeba, zacząć myśleć o hodowli zwierząt w myśl zasady jesteś tym, co jesz. Świadomość,

że od rasy danego gatunku zależy wybór rodzaju hodowli i żywienia zwierzęcia pomoże osiągnąć lepsze rezultaty. To tak jak z uprawianiem roślin, każda ma swoje wskazania dotyczące uprawy, by efekt był spektakularny i maksymalnie genialny w smaku. Nie inaczej jest ze zwierzętami. Hodowla zgodna z naturą i w nieprzyspieszonym rytmie – to prawdziwe bogactwo. Zawód rzeźnika z doświadczeniem, wiedzą i bezkompromisowym podejściem do tego, co robi, również jest dziś na wagę złota. Oczywiście w mniejszych miejscowościach lub regionach, w których nie brakuje hodowców, łatwiej będzie o kontakt z miejscem godnym współpracy. Będąc restauratorem, warto włożyć wysiłek i pofatygować się w poszukiwaniu dobrego źródła, które spełni nasze oczekiwania w kwestii zarówno jakości hodowli, jak i karmienia czy uboju.

Przy uważnej i indywidualnej współpracy mamy wpływ na wiek i płeć zamówionych zwierząt. Osobiście w większości uwielbiam młode sztuki (są bardziej soczyste i delikatne) i bez problemu zapłacę za taki produkt więcej, bo wiem, że goście go docenią. Problemem jest jego mniejsza dostępność – nie zawsze jest go skąd pozyskać.

To pokazuje, że już na etapie wyboru dostawcy, jako szefowie kuchni, możemy poprzez podejście wpływać na smak oraz walory naszych dań. Im wyższa jakość mięsa, tym lepszy efekt finalny na talerzu. Jak sprawdzić, czy mięso jest wysokiej jakości? Kolor powinien być jednolity bez przebarwień spowodowanych zmianami temperatury przechowywania. Kruchość mięsa i jego zapach także wiele nam mówią. Osobiście wybierając idealny kawałek mięsa, zwracam uwagę na ilość tłuszczu – to niezastąpiony nośnik smaku. Oczywiście nie każda potrawa potrzebuje tłuszczu w takiej samej ilości, ale są takie, które z chudym mięsem trudno jest odtworzyć.

Pamiętajmy, że jakość mięsa wpływa przede wszystkim na doświadczenie kulinarne gości. Jest wyczuwalna nie tylko w konsystencji czy poziomie twardości, ale również w aromacie, który oddają zapach pieczonej cebuli, czosnku, wspaniałych ziół i różnych marynat doskonale wzmacniających lub częściowo pokrywających zapach mięsa. Aromat jest kluczem do pobudzenia zmysłów i apetytu szczególnie w przypadku, gdy przyrządzam dania z mięsem w roli głównej o krótkiej obróbce i delikatnych dodatkach. Kiepskiej jakości mięso, zazwyczaj, po prostu nie ma smaku.

Obecnie wybór wysokiej jakości mięsa w gastronomii jest podyktowany trendami. To przede wszystkim rezygnacja z jedzenia dań mięsnych lub znaczące ograniczenie ich konsumpcji. Przy czym to trendy już mocno rozpropagowane i uargumentowane nie tylko modą. Bezpośrednio przekłada się to na budowę karty oraz konieczność świadomego wyboru gatunku i rodzaju mięsa dla naszych gości. Ślad węglowy, na który już nie jesteśmy obojętni, to jedno. Samopoczucie i zdrowie to kolejna sprawa, dlatego oferując gościom dania mięsne, chcemy i powinniśmy robić wszystko, by zapewnić dobry produkt. Najłatwiej osiągniemy ten cel, szukając blisko. Najmniejsza ingerencja w naturę, najkrótsza droga, najmniejsza skala, a przy tym najwyższa cena. Co najważniejsze to trendy, który znajduje zrozumienie wśród gości, którzy jedzą mięso okazjonalnie, lecz wyłącznie najwyższej jakości.

Mięso to jeden z najczęściej pojawiających się produktów na restauracyjnym stole podczas świąt Bożego Narodzenia. Warto postawić przede wszystkim na polskie mięso. Tutaj dumnie i z klasą na stół wjeżdża dziczyzna. To, jakby nie patrzeć, nadal dość niszowe mięso w polskich sklepach i hurtowniach gastronomicznych. Ceny osiąga wysokie, ale mięso jest najczystsze z dostępnych. To dzikie mięso pachnące wiatrem i lasem, najmniej narażone na

zanieczyszczenia z pokarmu. Prawdziwie królewski smak! Świetnym świątecznym wyborem jest według mnie także drób, w tym kaczka lub gęś.

Przyrządzając mięso, należy przyłożyć wagę do sposobu obróbki. W przypadku kaczki i gęsi liczy się głównie czas, temperatura oraz sumienne podlewanie. Jeśli chodzi o dziczyznę, to mięso z dzika jest genialne do krokietów. Dzik smażony czy duszony plus kapusta to dla mnie idealne połączenie, w którym bardziej tłuste elementy dzika będą doskonale podbijały smak. Z kolei jeleni i sarna to tak czyste i chude rodzaje mięsa, że nadmierna obróbka łatwo pozbawia je soczystości. Często sugerowana marynata z wina tłumi ich delikatny aromat i, moim zdaniem, nie jest konieczna. Tutaj im mniej, tym lepiej. Krótkie smażenie lub pieczenie z użyciem sondy będzie dobrym wyborem. Steki z jelenia to rarytas. Na świąteczną kolację mogą okazać się strzałem w dziesiątkę!

**M**ożemy poprzez podejście wpływać na smak oraz walory naszych dań. Im wyższa jakość mięsa, tym lepszy efekt finalny na talerzu

Dania z mięsem w roli głównej często wymagają wykorzystania konkretnych elementów. Mimo że to najczęstsza praktyka, warto korzystać z produktu w stu procentach. To dość pracochłonne, ale zarazem opłacalne. I to nie tylko finansowo, ale również smakowo. Krótko mówiąc, powinniśmy podążać w kierunku zero waste. Jakie produkty nam w tym pomogą? To na przykład serca, które są doskonałym słodkim smakiem w bulionach, świetnie łączą się z kapustą i z powodzeniem mogą stać się podstawą farszu do krokietów, pierogów czy pyz. Z kolei skóry, gotowane, suszone i usmażone, są jak chipsy. W wielu krajach je się je na porządku dziennym oraz podbija się za ich pomocą smak różnych przekąsek. Gotowanie kolagenowej zupy na nóżkach, skrzydłach, kościach to idealny prezent dla naszych stawów, a i walory smakowe są genialne. Galarety i teryny nie muszą być robione na żelatynie.

Warto wykorzystywać także tłuszcz. Kaczy sprawdza się doskonale do konfitowania, a łyżka smalcu dodaje smaku



tam, gdzie naturalnie go brakuje przy danym kawałku mięsa. Kości również odgrywają ważną rolę. Sosy i wywary nabierają dzięki nim aromatu i potrzebnej konsystencji, by unikać nadmiaru mąki. Należy mieć jednak świadomość, że przy niskim koszcie produktu pojawia się dłuższy czas przygotowania.

Równie istotne znaczenie co obróbka ma sposób przechowywania. Aby przygotowane przez nas mięsa nie traciły na smaku i soczystości, ważne jest pozostawianie ich w sosie lub bulionie, w których zostały przyrządzone. Najlepszym rozwiązaniem w zakresie przechowywania zarówno już przygotowanego, jak i surowego mięsa, jest pakowanie próżniowe. Odcięcie tlenu i mikroustrojów jest kluczowe dla mięsa surowego. Na krótszy czas surowe mięso można pozostawić w oleju, a dodatkowo do niego ziół nada także odrobiny aromatu. Z kolei wędlinom służy przewiew i należy unikać szczelnego przechowywania w pojemnikach. Do mrożenia, najlepiej szokowego, świetnie nadają się worki vacuum. Dotyczy to również gotowych dań. Tam, gdzie mrożenie gotowych potraw nie jest konieczne, rozwiązaniem, które polecam, jest pasteryzacja w słoikach z zakrętką lub w wekach. To sposób, dzięki któremu z zadowoleniem unikam przenikania mikroplastiku.

Podsumowując, mięso to jeden z podstawowych produktów, który daje szefom kuchni wiele możliwości przyrządzenia i zaprezentowania restauracyjnym gościom. Najważniejsze, aby, przy jego wyborze, kierować się przede wszystkim jakością. To gwarancja smacznych, wartościowych dań. Mimo że wiele osób ogranicza jego spożycie, nadal istnieje liczna grupa gości, którzy poszukując mięsnych smaków, stawiają na najwyższą jakość i są w stanie za nią hojnie zapłacić. To optymistyczna wizja dla nas, szefów kuchni, którzy dokładają starań, aby każdy talerz był dopracowany do granic możliwości i zachwycając smakiem, przyniósł zysk.



**WOJCIECH HARAPKIEWICZ**  
właściciel i szef  
kuchni restauracji  
LA CANTINA  
by Harapkiewicz  
w Świdnicy



**PAULINA**  
**MENADŻER**  
**SPRZEDAŻY**

**+48 796 333 420**

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





autor: Marcin Budynek

# Przyprawy I ZIOŁA OD KUCHNI

**Smak, aromat, prezentacja. To jedne z podstawowych elementów, które wyznaczają jakość i charakter każdego dania. Osiągnięcie niepowtarzalnych kulinarnych doznań jest możliwe dzięki aromatycznym przyprawom i ziołom. Nie tylko dodają koloru, ale również wpływają na efekt finalny. Nie zapominajmy o nich podczas nadchodzących świąt Bożego Narodzenia.**

Każdy szef kuchni doskonale zdaje sobie sprawę, jak wielką rolę w gastronomii odgrywają przyprawy i zioła. Stanowią podstawowe produkty, których nie można pominąć w profesjonalnej kuchni. Bez względu na porę roku dodają smaku i pozwalają komponować dania o niezwykłych właściwościach, takich jak bogaty aromat i charakterystyczny smak, którego nie dałoby się uzyskać, gdyby nie konkretna przyprawa.

Przyprawy i zioła są także nieodłączną częścią gotowania w okresie Bożego Narodzenia, gdy nasze stoły wypełniają się tradycyjnymi daniami. Stają się one nie tylko dodatkiem, ale i kluczem do uzyskania świątecznych smaków. Budują klimat i przywołują wspomnienia, łącząc przy wspólnym stole pokolenia.

Sezon zimowy to czas, gdy bardziej niż kiedykolwiek zwracamy uwagę na jakość i bogactwo smaków. Dostępność świeżych owoców i warzyw jest o wiele mniejsza, dlatego każdy produkt jest na wagę złota. Przyprawy i zioła pozwalają nie tylko pokazać jego potencjał na talerzu czy wzbogacić nasze potrawy, ale także zadbać o dopracowanie ich pod względem smaku.

Wybierając przyprawy i zioła do swojej restauracji, pamiętajmy, że liczy się przede wszystkim jakość. To one wprowadzają w nasze życie odrobinę kulinarnego magii, sprawiając, że nawet najprostsze dania mogą nabrać wyjątkowego charakteru.

Ilu szefów kuchni, tyle ulubionych i najczęściej używanych przypraw, bez których nie można sobie wyobrazić prowadzenia

restauracji. W mojej kuchni nie może zabraknąć soli i świeżo mielonego pieprzu najwyższej jakości. Sól to podstawowa przyprawa, bez której trudno byłoby gotować. Nic w tym dziwnego, w końcu nie tylko podkreśla smak dań, ale i wpływa na odczuwanie innych smaków, potęgując słodczy lub gorzki smak. To cecha soli, dzięki której od wieków jest jedną z pozycji obowiązkowych w każdej kuchni. Musimy jednak pamiętać, żeby używać jej z umiarem.

Oczywiście pod ręką zawsze mam również świeże zioła i przyprawy korzenne. Cynamon, goździki, anyż czy imbir. To właśnie one sprawiają, że poprzez dania możemy odczuć magię zbliżających się świąt, których nie wyobrażam sobie także bez suszonej skórki pomarańczowej, gałki muszkatołowej i majeranku dodawanego w moim domu do karpia.

W sezonie zimowym w mojej kuchni królują również przyprawy orientalne.

Są bogate w aromat i mają właściwości rozgrzewające, w sam raz na chłodne dni. Poczawszy od wielu dań, poprzez wino grzane, na herbatach rozgrzewających skończywszy, używam cynamonu, kardamonu, imbiru, trawy cytrynowej, goździków czy rozmarynu. Aby podkreślić smak, warto eksperymentować ze sposobem ich obróbki. Czasami wystarczy je podgrzać lub uprzyżyć, aby wydobyć jeszcze więcej aromatu i uzyskać właściwą głębię smaku.

Na szczęście przyprawy i zioła są obecnie dostępne przez cały rok, dlatego tym bardziej warto korzystać z ich dobrodziejstw. Jednym z najlepszych rozwiązań zapewniających, że będą świeże i pachnące, to zioła w doniczkach. Można siać je samodzielnie lub skorzystać z szerokiej oferty dostawców. Rynek oferuje nam dziś mnóstwo możliwości, dzięki czemu możemy zaopatrzyć naszą restaurację w najwyższej jakości zioła bez względu na porę roku. Wśród moich ulubionych ziół doniczkowych jest rozmaryn. Uwielbiam wykorzystywać także trybulę. Oczywiście w swojej kuchni używam także świeżego majeranku, tymianku i liści pachnotki.

Idealnym rozwiązaniem, które zapewni bogactwo smaku, są wszelkiego typu oliwy i oleje ziołowe. Sprawdzą się zarówno jako dodatek smakowy, jak i element dekoracji talerza. To świetny sposób na wykorzystanie ziół, szczególnie tych, które nadal są dobre, ale zaczynają tracić świeżość. Nie wyrzucamy ich, to doskonała okazja, aby uchronić je przed wyładowaniem w koszu i działanie zgodnie z trendem zero waste. Takie ziołowe oliwy można skomponować na bazie ulubionych przypraw i ziół. Istnieją metody przygotowywania ich na zimno lub na ciepło. Wybór zależy od preferencji szefa kuchni i czasu, który można poświęcić na ich przygotowanie.

Ziołom i przyprawom zawdzięczamy jednak nie tylko smak i aromat. Sprawdzą się doskonale w roli elementu dekoracyjnego. Wykończenie dania, które przyciąga wzrok i spaja całą kompozycję na talerzu. Ważne, abyśmy pamiętali, że używając świeżych ziół do dekoracji i garniowania, należy wykorzystywać wyłącznie jadalne rośliny. Ponadto miejmy na uwadze, że nie wszystkie ich części nadają się do jedzenia. Niektóre łodygi są zbyt twarde lub nieprzyjemne w smaku, aby z nich korzystać.

Podsumowując, przyprawy i zioła stanowią obowiązkową część zaopatrzenia każdej kuchni. Można je wykorzystywać do każdego typu dań, niezależnie od tego, czy zamierzamy podać rybę, czy deser. Dodają potrawom głębi, wpływając bezpośrednio na ich smak. Ponadto można wykorzystać je jako jadalny element dekoracyjny. Pamiętajmy, że prezentacja bywa równie ważna, co smak, a zioła i przyprawy umożliwią serwowanie dań na najwyższym poziomie.

Niech nadchodzące święta będą pełne aromatów, które otulą Wasze domy ciepłem i radością. Świąteczna magia kryje się w szczegółach, a przyprawy i zioła są jednym z najpiękniejszych.

**MARCIN BUDYNEK**

właściciel i szef kuchni restauracji Tawerna Fiska Concept by Marcin Budynek w Augustowie

REKLAMA



Już w sprzedaży!

## Nasza nowa książka

Dochód ze sprzedaży książki  
zostanie przekazany na  
leczenie Tomka Jakubiaka.

Baziółka

# Ciao Italia,

## CZYLI WŁOSKIE SMAKI NA POLSKICH TALERZACH

**Różnorodna kuchnia, w której smak i tradycja w wyjątkowy sposób wiąże się z konkretnym regionem, a jednocześnie przenika tradycje kulinarne całego świata. W każdym kęsie można odczuć radość z życia. Włochy to miłość do gotowania!**

Bogata w smaki i aromaty. Niezwykle barwna oraz słynąca z najlepszych świeżych produktów. Taka jest kuchnia, którą uwielbiają miliony osób na świecie. Kuchnia włoska to wyjątkowe zaplecze gastronomii. Któż z przyjemnością nie skosztował idealnie przyrządzonej pizzy, nie posmakował spaghetti czy choć raz nie spróbował włoskiego wina. Nieograniczona i różnorodna. Co region, to inna kultura czy tradycja. Półwysep Apeniński zaprasza nas do zgłębienia wiedzy o smakach każdego z nich. A jeśli nam się znudzi kontynentalna Italia, chociaż to mało prawdopodobne, nie ma problemu. Sycylia i Sardynia z chęcią zaskoczą nas swoimi propozycjami.

Nie każdy ma możliwość osobiście poznać włoskie kulinaria, spędzając urlop pośród Włochów, jednak dzięki ciągłemu rozwojowi polskiej gastronomii, na ulicach naszych miast możemy spotkać coraz więcej jakościowych lokali serwujących dania oddające charakter Włoch. Nie bez znaczenia jest w takiej sytuacji znajomość włoskich dań przez szefów kuchni. Na mapie gastronomicznej Polski nie brak restauracji prowadzonych zarówno przez Włochów, jak i Polaków, którzy Włochów zatrudniają w kuchni. W takich sytuacjach to przecież głównie nasi zagraniczni przyjaciele odpowiadają za menu. Chcąc spróbować smaków wprost z Italii, nie trzeba dziś do niej wyjeżdżać. Wystarczy udać się w podróż po uliczkach większych polskich miast, a na pewno znajdziemy w nich lokale serwujące dania jak z Lombardii, Ligurii, Kampanii czy Apulii.

### ANTIPASTI I RISOTTO

Włoskie restauracje w Polsce to świetna alternatywa dla osób niemających możliwości udania się na city break na Półwysep Apeniński. Degustacji włoskiej kuchni nie można zacząć inaczej jak poprzez antipasto. Przystawka to w wielu przypadkach mieszanka wielu składników, takich jak wędliny, sery, oliwki, marynowane warzywa, pieczywo i czasami owoce. Antipasto najczęściej podawane

jest na dużej desce, stąd w Polsce coraz bardziej powszechna idea serwowania desek wędlin czy desek serów. Włoska przystawka to przede wszystkim głębia barw i smaków. Na desce znajdziemy coś dla oka oraz coś dla duszy.

Wśród wędlin nie może zabraknąć pancetty, salami, kielbasy czy prosciutto, zaś w gronie serów gorgonzoli, mozzarelli czy pecorino. Podobnie jak warzywa – głównie bakłażan czy papryka – marynowane mogą być oliwki oraz grzyby. Dopełnieniem są grzanki oraz dipy i pasty, takie jak pesto, tapenada czy pasta z suszonych pomidorów. Doskonałym pomysłem na rozpoczęcie przygody z włoskimi smakami jest bruschetta z pomidorami – mogą być suszone – oraz fetą. Interesującą propozycją są też arancini kojarzące się zwłaszcza z Sycylią – złociste, panierowane ryżowe kulki z nadzieniem: z mozzarelli i groszku, mozzarelli oraz chorizo, sera caciocavallo i szynki czy gorgonzoli i borowików. Podane z sosem pomidorowym potrafią pobudzić apetyt do dalszych doznań.

Pozostając w temacie ryżu, uwielbianego zwłaszcza na północy Włoch, nie sposób nie wspomnieć o risotto. Cechą dobrze przygotowanego risotto powinno być zachowanie skrobi, która jest zżelowana przez gotowanie i wiąże ziarna ryżu w kremowej mieszance. Ważne, aby



**IF&B**  
FOODSERVICE  
MILLE SAPORI  
POLAND

Jesteśmy liderem w dystrybucji włoskich produktów premium – od makaronów, przez aromatyczne sery, po wykwintne wina. Oferujemy najwyższą jakość, która pozwala tworzyć autentyczne, niezapomniane dania.

Skontaktuj się z nami i wprowadź włoską doskonałość do swojej kuchni!

[WWW.MILLESAPORI.PL](http://WWW.MILLESAPORI.PL)



FOLLOW US



Pasja do włoskiej kuchni  
w każdym szczególe!

przygotowując to danie, użyć odpowiedniego rodzaju ryżu. Jego odmianami, które najlepiej sprawdzą się w tym procesie, są m.in. arborio, maratelli, carnaroli, baldo czy vialone nano. Jak to we Włoszech, rodzajów przygotowania risotto jest niemal tyle, ile regionów. Jednak te najpopularniejsze to: risotto alla parmigiana – wywodzące się z Parmy, poza ryżem, masłem i cebulą przygotowane przy użyciu bulionu, białego wina, soli i sera parmigiano, risotto alla milanese – ryż rodem z Mediolanu przyrządzany na bulionie oraz szpiku wołowym, doprawiony szafranem, risotto alla zucca, w którym poza głównymi składnikami wyróżnić musimy dynię oraz gałkę muszkatołową, czy risotto ai funghi porcini – ryż z borowikami lub innymi grzybami podawany z dużą ilością pieprzu.

#### PASTA I BASTA!

Po tym, jak narobiliśmy sobie smaku na dania z ryżem w roli głównej, czas przejść do fundamentalnej części włoskiego menu. Pasta. Italia to ojczyzna makaronu. Je się go tam na potęgę i rzecz jasna – nie tylko w formie spaghetti. Jednak, aby dobrze poznać włoskie makarony, warto pochylić się nad ich częstym dodatkiem – ragu – tradycyjny sos pomidorowy z mięsem. Jego najczęściej spotykaną odmianą jest ragu w stylu bolońskim. Poza sosem bolognese wyróżnić możemy także m.in. ragu neapolitańskie czy ragu alla barese, do którego czasami wykorzystuje się koninę. Łącząc ragu bolońskie oraz najpopularniejszy w polskich domach makaron spaghetti powstanie nam nic innego jak ukochane przez naszych milusińskich spaghetti bolognese. To danie, którego w kartach dań włoskich lokali zabraknąć nie może.

Podstawę menu makaronowego stanowi carbonara. Pochodzące z Rzymu, przygotowywane z makaronu spaghetti, jajek, pancetty, sera pecorino, czosnku i pieprzu, to jedno z popularniejszych dań rodem z Italii, które pokochali Polacy. Nie inaczej jest w przypadku ravioli. Te nadziewane pierożki z makaronu mogą być przygotowane w wersji mięsnej lub warzywnej. Wyróżnia je wyrazisty smak. Podaje się je najczęściej z masłem szałwiowym, sosem pomidorowym bądź śmietanowym.

Udając się dalej w podróż po pastach, warto na moment zatrzymać się w Ligurii, z której pochodzi pesto alla genovese – przygotowywany z bazylii, oliwy, czosnku, orzeszków piniowych, sera parmezan i pecorino sos podawany z makaronem trofie lub trenette. Przemierzając się dalej na południe, warto spróbować pochodzącego z Kampanii spaghetti alla vongole – makaronu gotowanego al dente połączonego z sosem przygotowanym z małży vongole, czosnku, pietruszki, białego wina oraz oliwy z oliwek. Mniej oczywistym daniem rodem z południa Włoch, a dokładniej z Apulii,

jest orecchiette con cime di rapa. To małe, okrągłe kluski połączone z brokułami, używa się zarówno lodyg, jak i liści. Makaron oraz brokuły gotuje się jednocześnie, a następnie podsmaża na oliwie z czosnkiem i chili. Dobrym pomysłem na dopełnienie tej potrawy jest parmezan.

#### GNOCCHI ORAZ PIZZA

Zanim przejdziemy do pizzy, których rodzajów we Włoszech i na świecie jest niezliczenie wiele, warto oddać nieco miejsca gnocchi. To powstające z ziemniaków, jaj i mąki danie dobrze komponuje się z wieloma sosami. W Italii najczęściej figuruje jako: gnocchi alla sorrentina – pochodzące z Kampanii, podawane w gęstym sosie pomidorowym, z mozzarellą, parmezanem, bazylią oraz czosnkiem, gnocchi al ragu – spotykane głównie na północy półwyspu serwowane z sosem mięsny i pomidorami czy gnocchi con pesto alla genovese – oddające smak Ligurii przygotowane z bazyliowym pesto.

Włochy to również dania mięsne, jak np. ossobuco alla milanese – potrawa z giczy cielejcej duszonej w winie i warzywach – cebuli, czosnku, pomidorach – z dodatkiem skórki cytrynowej czy saltimbocca alla romana – danie z cienkich plastrów cielejcego mięsa wzbogaconych plasterem surowej szynki i listkiem szałwi.

Ci, dla których Italia to przede wszystkim pizza, teraz będą mogli w pełni się nią nasycić. Tylko jaką wybrać? Wizytówką włoskiej pizzy jest ta neapolitańska. Pizza napoletana zwieńczona jest surowym purée z pomidorów San Marzano oraz jednym z dwu rodzajów sera mozzarella: fior di latte lub di bufalla. Jej dopełnienie stanowi świeża bazylika oraz oliwa z oliwek. Pizza romana, rodem z Rzymu, zawiera mozzarellę w wiórkach oraz pomidory pelati, w postaci pulpy lub sosu do pizzy. Klasyczna wersja pizzy romana to capricciosa z szynką,

pieczarkami, oliwkami, karczochami oraz pomidorami. Pizza siciliana to, w najczęściej spotykanej formie, puszysty placek zawierający duszoną cebulę, anchois, oregano, ser caciocavallo i chlebowe okruchy. Mimo że Włosi kochają pizzę rosso – czerwoną, coraz częściej w ofercie lokali możemy spotkać pizzę bianca – białą. We Włoszech najchętniej dodaje się do niej mortadellę, zielone warzywa – brokuły, szpinak, szparagi – oraz długodojrzejające i pleśniowe sery, a także ostrą paprykę i oliwki. O pizzy we Włoszech można by pisać księgi, ale odwiedzając włoskie kąty, zawsze trzeba znaleźć miejsce na coś słodkiego.

#### NA SŁODKO

Desery to kwintesencja wojaży po włoskich smakach. Moglibyśmy jak mantrę powtarzać, że co region to inne tradycje. Bergamo stanowi dom stracciatelli – smaku lodów, który podbił cały świat. W tym samym mieście spotkać możemy również inny wyjątkowy deser – polenta e osei. To przygotowywana z ciasta biszkoptowego, kremu maślanego z dodatkiem orzechów i rumu słodkość pokryta marcepanem i oprószona cukrem. Zwieńczeniem tego deseru jest marcepanowy, obłany czekoladą ptaszek. Różnicą dotyczącą obu deserów wywodzących się z Bergamo jest fakt, że stracciatella dostępna jest już niemal wszędzie. Natomiast polenta e osei to deser, który nadal spotkać możemy jedynie w Bergamo i okolicach.

Tak jak Lombardia szczyli się stracciatellą, tak Sycylia promuje cannoli. To prawdziwe składa się ze smażonego wafla w kształcie rurki wypełnionej owczym serkiem ricotta. Wśród słodkości rodem z Italii nie sposób nie wspomnieć o tiramisu. Połączenie miękkich biszkoptów, słodkiego kremu na bazie mascarpone, klasycznego espresso i likieru amaretto zapewnia niezapomniane wrażenia smakowe. Wyśmienicie uzupełnia je filiżanka aromatycznego espresso bądź cappuccino, najlepiej przed południem, bo Włosi uwielbiają kawę nie tylko do deseru, ale i do śniadania składającego się najczęściej z croissanta.

Tematem, którego nie można pominąć, jest włoskie wino. Kieliszek do każdego wytrawnego dania jest tam jak najbardziej wskazany. Kuchnia włoska to opowieść o pasji i radości życia. Być może w tym tkwi jej popularność. Italia to wciąż nieodkryte piękno. Dajmy sobie szansę, by to zmienić. Dobrą drogą do realizacji tych zmian jest rozwój myśli włoskiej w polskich restauracjach. Bella Italia!

REKLAMA

# CZANIECKI

## ŹRÓDŁO KULINARNYCH INSPIRACJI





autor: Katarzyna Arendarczyk

# Świąteczny stół W SŁODKIEJ ODSŁONIE

Święta Bożego Narodzenia zbliżają się wielkimi krokami. To ostatni dzwonek, aby przygotować słodkie menu. Których deserów i wypieków z pewnością nie może zabraknąć na świątecznym stole?

Nadchodzące święta to przede wszystkim moment na celebrowanie w gronie najbliższych. To również doskonała okazja, aby zaprezentować bogatą ofertę słodkości, które ją umilą. Począwszy od deserów, poprzez wypieki, na piernikach i monoporcjach skończywszy, odpowiednio przygotowane menu sprawi, że tegoroczna ucztę przy wspólnym stole przebiegnie w przyjemnej atmosferze.

## PRZEDŚWIĄTECZNA GORĄCZKA

Boże Narodzenie to w gastronomii gorący okres. Jak zarządzać pracą, aby wyrobić się z deserami na święta i uniknąć świątecznej gorączki? Czy to w ogóle możliwe? Aby skutecznie zarządzać czasem i pracą w okresie przedświątecznym, warto zastosować kilka praktycznych strategii. Najważniejszą z nich jest planowanie. To pierwsza faza świątecznych przygotowań, która polega na stworzeniu szczegółowego harmonogramu pracy. Trzeba określić w nim, co i kiedy będziemy robić. Nie mniej ważne są zakupy. Zamówienia trzeba składać odpowiednio wcześniej, aby mieć pewność, że bez

problemu dostaniemy wszystkie niezbędne produkty. To szczególnie ważne, jeżeli weźmiemy pod uwagę zaopatrzenie w produkty trudno dostępne. Koniecznie należy je zamówić z wyprzedzeniem.

Kolejny etap stanowią przygotowania wstępne. Jeśli coś można przygotować wcześniej, to właśnie taką strategię należy przyjąć. W cukiernictwie wiele składników można uszykować z wyprzedzeniem, unikając gorączkowych przygotowań na ostatnią chwilę. Ogromne znaczenie ma ponadto podział pracy. Pracując w zespole, warto ustalić, kto zajmuje się poszczególnymi zadaniami, aby uniknąć chaosu i przyspieszyć cały proces.

Oczywiście, chcąc ułatwić sobie pracę, warto także zadbać o optymalizację pracy

poprzez korzystanie z różnych technik. Pieczenie kilku ciast jednocześnie pozwoli nie tylko zaoszczędzić czas, ale i wydatki na prąd.

Praca cukiernika podczas dużego nakładu pracy w okresie przedświątecznym opiera się również na testowaniu przepisów. To jedna z kluczowych czynności, jakie należy uwzględnić w harmonogramie pracy, aby mieć pewność, że wszystkie zaplanowane desery okażą się strzałem w dziesiątkę.

Pracę ułatwi utrzymanie porządku i sprawne zarządzanie zapasami poprzez regularne sprawdzanie stanu magazynu.

## APETYT NA KLASYKĘ

Świąteczny stół rządzi się swoimi prawami. Co roku słyszymy w branży o trendach, które są warte uwagi, czy o smakach, które zaczynają przyciągać uwagę coraz większej liczby klientów. To prawda, regularnie pojawiają nowe mody, które stopniowo przemijają i po pewnym czasie mało kto o nich pamięta, dlatego warto postawić przede wszystkim na klasykę. Ona obroni się zawsze i to nie tylko od święta!

Mówiąc o klasyce, należy mieć na uwadze desery i wypieki, których, bez dwóch zdań, nie powinno zabraknąć na stole podczas świąt Bożego Narodzenia. Tradycyjne desery nie tylko tworzą wyjątkową atmosferę, ale i przywołują wspomnienia! To doskonała okazja, aby przygotowane przez nas desery oraz wypieki wywołały pozytywne emocje, bazując na wspomnieniach. Mimo że każdy gość ma swoją osobistą listę ulubionych świątecznych słodkości, to istnieją propozycje, które są uniwersalne i na pewno sprostają oczekiwaniom wielu gości, pozwalając osiągnąć satysfakcjonujące wyniki finansowe. Oto moje propozycje, które umilą świąteczne chwile.

Klasyką, która mimo upływu lat cały czas cieszy się dużym uznaniem, jest makowiec. Soczyste nadzienie z maku, orzechów, suszonych owoców oraz wspaniałego lukru to jeden ze sposobów na zachwycenie gości. Doskonałym pomysłem jest także uwzględnienie w menu piernika. To aromatyczne ciasto z przyprawami korzennymi najlepiej udekorować lukrem lub czekoladą. Wersja, która cieszy się ogromnym zainteresowaniem to piernik przekładany powidłami.

Ciastem, którego z pewnością nie sposób zlekceważyć, przygotowując świąteczne menu, jest sernik. To prawdziwy król wśród bożonarodzeniowych klasyków. Delikatny, puszysty, o kremowej strukturze. Kluczowym składnikiem jest twaróg, dlatego ważne, aby był najwyższej jakości. Im wyższa jakość twarogu, tym lepszy sernik będziemy mogli przygotować. Oczywiście od lat trwają spory o to, czy lepszy jest ten w wersji z rodzynkami, czy bez nich. Z pewnością nie pomylił się, jeśli powiem, że każda wersja ma tyle samo

**O**bcenie ogromne zainteresowanie wzbudzają różne odmiany sernika, począwszy od tego z owocami, poprzez rozmaite wersje smakowe

zwolenników, ile przeciwników.

Obecnie ogromne zainteresowanie wzbudzają różne odmiany sernika, począwszy od tego z owocami, poprzez rozmaite wersje smakowe, takie jak sernik o smaku karmelu lub słonego karmelu, sernik pistacjowy lub o smaku zielonej herbaty matcha. To trend, który udowadnia, że klasyka w nowoczesnej odsłonie także cieszy się popularnością wśród gości. Dobrym rozwiązaniem może być przygotowanie jednego ciasta w tradycyjnej wersji oraz drugiego o nietypowym smaku

REKLAMA

**OSM**  
SKIERNIEWICE

**Mozzarella**  
Lubię To!

OSM w Skierniewicach  
PRODUCENT SERA MOZZARELLA

+48 46 834 34 30  
www.osmskierniewice.pl



lub z ciekawym dodatkiem, który sprawi, że nasza oferta wyróżni się na tle konkurencji.

Dla wszystkich miłośników czekoladowych wypieków proponuję bogate w smak ciasto przekładane kremem czekoladowym z wiśniami. To propozycja, która może pogodzić wielbicieli tradycji z wszystkimi fanami czekoladowych wariacji.

Wśród słodkich przysmaków na stole warto uwzględnić również keks. Najlepiej, aby był bogaty w bakalie i zawierał dodatek cukru pralinowego. Będzie smakował wyśmienicie w towarzystwie kompresowanych pomarańczy. To ciasto, które idealnie sprawdzi się także w formie słodkiego dodatku do herbaty czy kawy jako poczęstunek dla gości.

#### W SAM RAZ NA RAZ

Oczywiście w Boże Narodzenie nie może zabraknąć ciasteczek i pierników. Gości przyciągają zwłaszcza te ręcznie dekorowane,

które podkreślają wyjątkowość okazji. To małe dzieła sztuki, które nie tylko doskonale smakują, ale także cieszą oko i stanowią niemal osobną część dekoracji. Choć wymagają sporo pracy, rezultat może przynieść wymierne

korzyści. Najlepiej sprawdzą się typowo świąteczne kształty i wzory: choinki, gwiazdki, śnieżynki czy renifery. Każdy udekorowane

ciastko może nabrać indywidualnego charakteru, biorąc pod uwagę nie tylko zastosowaną technikę, ale także autorską wizję cukiernika. To szansa, aby wykazać się pomysłem i kreatywnością.

Doskonałym rozwiązaniem, które sprawdzi się szczególnie w świątecznych ofertach cateringowych, jest przygotowanie monoporcji. Zamawiając je dla konkretnej liczby osób, nie trzeba się przejmować, że coś się zmarnuje lub wyłącza w koszu. To świetna opcja zarówno podczas świątecznych spotkań w małym gronie, jak i na duże rodzinne zjazdy, w których trakcie można zaserwować je jako urozmaicenie słodkiego menu. Do tego monoporcje nie tylko wyśmienicie smakują, ale i pięknie wyglądają, dając cukiernikom ogromne pole do popisu. Sprawdzają się w tym przypadku zarówno kształty charakterystyczne dla monoporcji, które otrzymamy bez trudu przez cały rok, jak i wszelkie motywy świąteczne. Słodkości w kształcie bombki, prezentu czy czapki mikołaja z pewnością zachwycą miłośników słodyczy. To propozycje, które, podobnie jak świąteczne ciasteczka, staną się dodatkową ozdobą stołu.

#### ŚWIĘTA LAST MINUTE

Opracowując menu na świąteczny stół, należy w pierwszej kolejności uwzględnić

oczekiwania klientów. Inne będą miały osoby odwiedzające cukiernię, inne pracownię cukierniczą, a jeszcze inne hotelową restaurację. To właśnie na tej ostatniej opcji postaram się skupić.

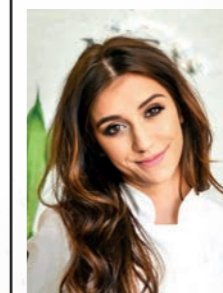
Goście odwiedzający restaurację hotelową w okresie świątecznym, aby delektować się deserami, oczekują nie tylko smaku, ale również estetyki i kreatywności. Po pierwsze warto zwrócić uwagę na zróżnicowane menu. Najważniejsze, aby zapewnić zarówno klasyczne, jak i nowoczesne desery i wypieki. Takie podejście pozwoli nam zaspokoić różne gusta.

„Efekt wow” można osiągnąć dzięki odpowiedniej prezentacji. Chodzi o to, aby desery były smaczne, a do tego pięknie prezentowały się na talerzu. Zdjęcie naszego deseru zamieszczone w mediach społecznościowych gości może być dodatkową, a do tego bezpłatną, reklamą, którą nam zapewnią. Oczywiście nadal najważniejszy jest smak, ale nie bójmy się korzystać z dobrodziejstw nowoczesnych technologii. To świetne rozwiązanie, aby dotrzeć do kolejnych potencjalnych gości i zaprezentować w ten sposób naszą ofertę.

Po drugie bardzo ważna jest sezonowość i lokalność. Wykorzystanie w deserach sezonowych składników od lokalnych producentów podniesie ich jakość. Ponadto może pomóc w zarządzaniu food costem. Składniki dostępne w konkretnym sezonie mogą być tańsze, a zarazem będą miały najwyższą jakość, dzięki czemu nie będziemy musieli się przejmować, czy spełnimy oczekiwania gości pod względem smaku. Bazując na produktach dostępnych sezonowo, ułatwimy sobie również pracę związaną z obmyśleniem menu. Oczywiście zimą panuje niedobór świeżych owoców, natomiast mamy do wyboru wiele innych opcji, które wzbogacą menu oraz wzbudzą zainteresowanie klientów. Przykładami są bakalie oraz wszelkiego rodzaju aromatyczne przyprawy, takie jak anyż, cynamon czy goździki dające liczne możliwości wykorzystania w świątecznych deserach.

Przygotowując menu świąteczne z wypiekami w roli głównej, pamiętajmy o osobach, które z różnych przyczyn nie jedzą lub nie mogą spożywać niektórych produktów. Zadbanie o różnorodne potrzeby żywieniowe naszych gości sprawi, że podczas świątecznej wizyty w restauracji będą mieli

możliwość znalezienia czegoś dla siebie. Warto zadbać choćby o obecność deserów bezglutenowych, opcji wegańskich, a także bezlaktozowych. Dobrym pomysłem może okazać się przygotowanie kilku opcji w karcie. Dzięki temu oferta będzie szersza, a wszyscy goście zadowoleni.



**KATARZYNA  
ARENARCZYK**  
cukiernik w hotelu  
Haffner w Sopocie





zdj. depositphotos.com

autor: Zuzanna Wójt

# Rynek alkoholi

## - ANALIZA W SEKTORZE HORECA

**Napoje alkoholowe stanowią nieodłączną część branży gastronomicznej, mając szczególny wpływ na budowanie doświadczeń gości i dynamikę rynku. W przygotowanym raporcie uwzględnimy różne aspekty spożycia alkoholu, wskazując, które napoje cieszą się obecnie największą popularnością. Ponadto przyjrzymy się zmieniającym się preferencjom gości, a także przeanalizujemy trendy, które wpływają na kształtowanie wyborów alkoholowych w lokalach, ukazując kierunek, w którym zmierza branża.**

Rynek alkoholi w Polsce odgrywa ważną rolę w krajowej gospodarce, będąc jednym z filarów, na których opiera się sektor HoReCa. Z roku na rok jesteśmy świadkami dynamicznych zmian zachodzących w preferencjach konsumentów, które wpływają na ofertę lokali gastronomicznych, a także mają znaczący wpływ na strategię producentów alkoholi. Co to oznacza w praktyce? Zarówno rosnąca konkurencja, jak i trendy sprawiają, że restauratorzy oraz właściciele biznesów gastronomicznych, w których serwuje się alkohol, muszą dostosowywać ofertę, aby sprostać oczekiwaniom gości.

Z najnowszych badań ARC Rynek i Opinia wynika, że 1 na 5 Polaków sięga po alkohol przynajmniej kilka razy w tygodniu, z czego 4 proc. deklaruje codzienne spożywanie. Wśród osób

pijących regularnie przodują mężczyźni – 31 proc. pije przynajmniej kilka razy w tygodniu, podczas gdy w przypadku kobiet ten odsetek wynosi 11 proc.

Według danych uzyskanych dzięki NielsenIQ wartość sprzedaży alkoholi w ciągu ostatniego roku przekroczyła 50 mld złotych. To o 3 proc. więcej w porównaniu z ubiegłym rokiem.

Eksperci wskazują, że w ostatnich latach na wydatki Polaków na alkohol wpłynęła przede wszystkim sytuacja gospodarcza, w tym aktualny wskaźnik inflacji.

Nie bez znaczenia są także trendy kształtujące gusta gości lokali gastronomicznych.

– Firma M&P Pavlina jest kreatorem trendów. Importujemy tak różnorodne alkohole, że śmiało możemy powiedzieć, co dzieje się na polskim rynku. W sektorze HoReCa obserwujemy rosnące zainteresowanie alkoholami premium oraz destylatami o unikalnym charakterze. Ponadto można zauważyć, że konsumenci coraz częściej poszukują produktów rzemieślniczych, lokalnych i ekologicznych, co sprzyja promocji polskich marek wysokoprocentowych, takich jak wódki kraftowe czy okowity. W segmencie produktów importowanych najmocniej przyspiesza sprzedaż pisco, cachacy i mezcalu. W gastronomii rośnie także liczba i różnorodność rumów. W kartach obok win pojawia się coraz więcej propozycji alkoholi mocnych oraz koktajli na ich bazie – mówi Mirosław Pavlina, prezes zarządu M&P Pavlina.

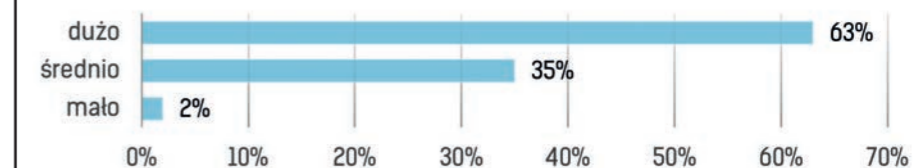
### TOAST PRZY RESTAURACYJNYM STOLE

Alkohol w lokalach gastronomicznych stanowi nieodłączną część menu, która wpływa na całościowy kształt doświadczeń kulinarnych gości, dopełniając je, szczególnie podczas celebracji i różnego rodzaju uroczystości. Począwszy od klasycznych drinków, poprzez nowoczesne koktajle, także te w wersji bezalkoholowej – sposób picia alkoholu w lokalach cały czas ewoluuje, a preferencje gości zmieniają się m.in. w zależności od trendów i pory roku, wskazując na znaczenie sezonowości, która na stałe przeniknęła nie tylko do dań, ale i wybieranych napojów. Warto mieć tego świadomość, komponując kartę alkoholi, która może zapewnić restauratorowi wymierny zysk.

Jakie alkohole najczęściej wybierają Polacy odwiedzający lokale gastronomiczne? Według danych zebranych przez PMR w ramach badania „Rynek HoReCa w Polsce. Analiza rynku i prognozy rozwoju na lata 2024-2029” wśród najczęściej wybieranych trunków przeważa piwo, którego wybór deklaruje 28 proc. badanych. Drugie miejsce zajmuje wino lub piwo bezalkoholowe (16 proc.). Na trzecim miejscu plasuje się wino (12 proc.), natomiast stawkę zamykają alkohole wysokoprocentowe, których spożycie w gastronomii kształtuje się na poziomie 7 proc.

Odpowiedzi respondentów potwierdzają nie tylko stabilizację pozycji piwa, ale przede wszystkim pokazują, że trend na napoje bezalkoholowe ma się dobrze i, uwzględniając zeszłoroczne wyniki tej kategorii, nie sposób mówić w tym

### IŁOŚĆ PITEGO ALKOHOLU W POLSCE



Źródło: ARC Rynek i Opinia, 2024

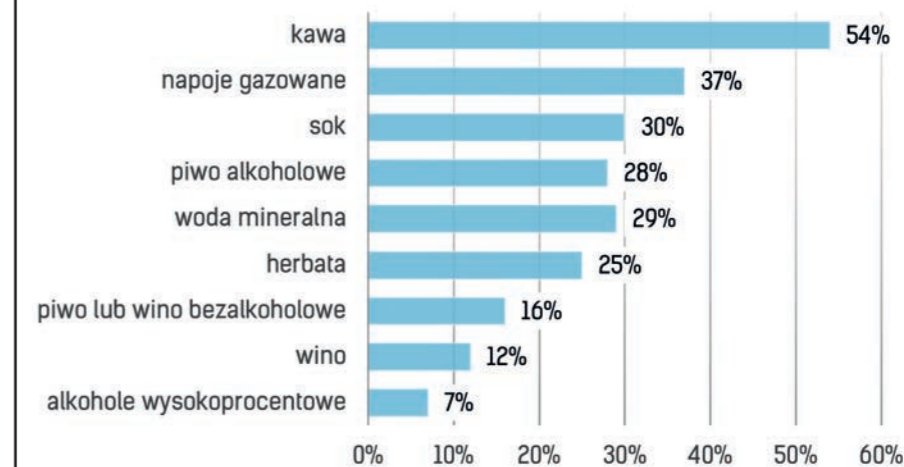
przypadku o chwilowej modzie. Potwierdzenie takiego stanu rzeczy znajdziemy również w liczbach. Eksperci NielsenIQ wskazują na dwucyfrowe wzrosty sprzedaży piwa bezalkoholowego, a także nawet czterokrotny wzrost wartości kategorii, które stosunkowo niedawno zagościły na polskim rynku, takich jak rum czy wódka w wersji 0 proc. Oznacza to, że w karcie napojów w restauracji z pewnością nie powinno zabraknąć bezalkoholowych propozycji.

### ZŁOTY TRUNEK NUMEREM JEDEN

Jednym z najczęściej wybieranych alkoholi w lokalach gastronomicznych jest piwo. Jak wskazują dane NielsenIQ, odpowiada za aż 86 proc. całego wypijanego alkoholu w Polsce! Oznacza to, że niemal co druga złotówka jest wydawana właśnie na ten rodzaj trunku.

Jak podaje ABR SESTA w badaniu „Preferencje piwne Polaków w 2024 roku”, 89 proc. Polaków deklaruje spożywanie piwa. Wybór ulubionego zależy w głównej mierze od barwy i rodzaju, jednak na uzyskane odpowiedzi wpłynęła także płeć badanych.

### NAPOJE NAJCZĘŚCIEJ PITE PODCZAS WIZYT W LOKALACH GASTRONOMICZNYCH W POLSCE

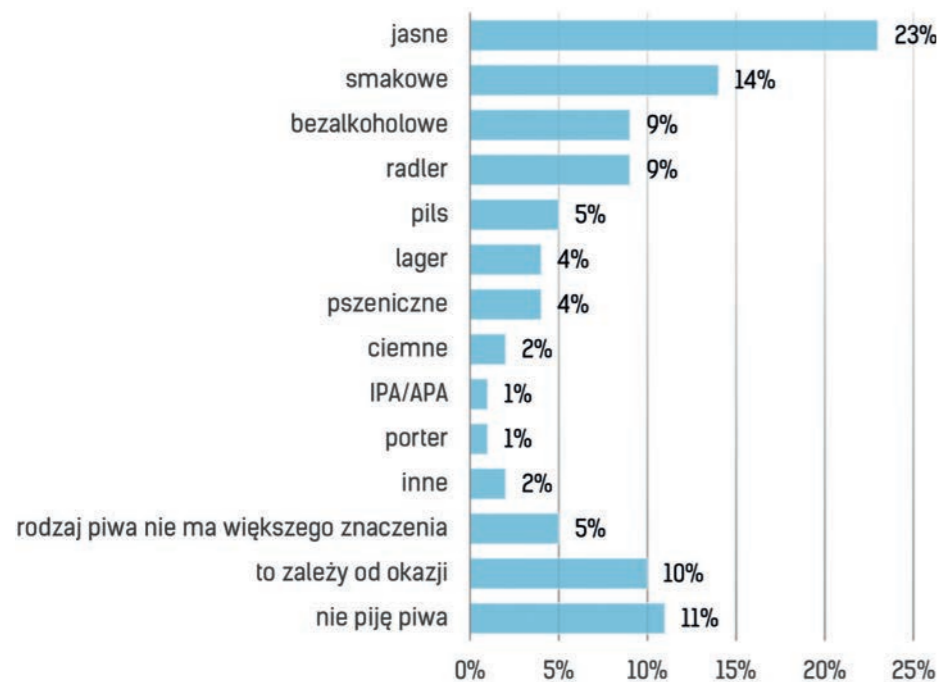


Źródło: PMR, Rynek HoReCa w Polsce. Analiza rynku i prognozy rozwoju na lata 2024-2029, 2024

Największą popularnością cieszą się piwa jasne o łagodnym smaku, po które sięga 23 proc. respondentów. W tej grupie dominują mężczyźni oraz badani powyżej 35. roku życia. Kolejne 5 proc. respondentów preferuje pilsy, natomiast 4 proc. wybiera lagery. Te dwa typy piwa także są częściej wskazywane przez mężczyzn niż kobiety. Można zatem stwierdzić, że łącznie po piwa jasne sięga niemal co trzeci badany (32 proc.), a w przypadku mężczyzn grupa ta jest znacznie większa, wzrastając do niemal połowy respondentów (49 proc.).



## NAJCZĘŚCIEJ WYBIERANE RODZAJE PIWA



Źródło: ABR SESTA, Preferencje piwne Polaków 2024, 2024

Zainteresowaniem cieszą się także piwa smakowe i radlery. Aż 14 proc. procent respondentów deklaruje, że najchętniej wybiera piwa smakowe. To odpowiedź udzielona głównie przez kobiety (21 proc.), osoby do 34 lat (22 proc.), a także osoby uczące się i studiujące (30 proc.). Z kolei radlery wybiera 9 proc. badanych. Wśród nich ponownie dominują kobiety (11 proc.) oraz osoby w wieku od 25 do 44 lat. Łącznie piwa smakowe i radlery wybiera 23 proc. respondentów, z uwzględnieniem przeważającego odsetka kobiet (32 proc.).

Badanie ABR SESTA, podobnie jak w ubiegłym roku, wskazuje, że prawie co dziesiąta osoba biorąca w nim udział jako ulubiony rodzaj piwa wskazuje piwo bezalkoholowe. To kolejna kategoria, w której także można zauważyć przewagę kobiet (14 proc.).

Ponadto w gronie miłośników złotego trunku nie brakuje koneserów. Łącznie 11 proc. respondentów wybiera piwa z innymi słodami niż jęczmienny lub o niestandardowych smakach: pszeniczne, IPA/APA, ciemne czy białe. Najpowszechniejszym rodzajem z tej grupy jest piwo pszeniczne, po które częściej sięgają osoby z wykształceniem wyższym (6 proc.). Eksperti ABR SESTA podkreślają przy tym, że to jedyna istotna różnica w preferencjach konsumpcji piwa zaobserwowana pomiędzy respondentami o różnym wykształceniu.

W gronie badanych znalazły się również osoby, które nie deklarują konkretnych preferencji co do smaku piwa (5 proc.) lub wybór określonego piwa podyktowany jest okazją (10 proc.).

– Porównanie wyników z analogicznym badaniem przeprowadzonym w 2021 roku pozwala stwierdzić, że preferencje badanych w zakresie konsumpcji piwa nie zmieniły się znacząco. Niezmiennie najpopularniejsze jest piwo jasne, natomiast największa różnica dotyczy mniejszej popularności piwa ciemnego, które wskazało tylko 2 proc. badanych jako ulubiony rodzaj piwa w 2024 roku (spadek o trzy punkty procentowe) – wyjaśnia Konrad Mirowski, ABR SESTA.

Analiza danych za 2024 rok (od stycznia do sierpnia) w porównaniu do analogicznego okresu w 2023 roku wskazuje, że sytuacja kategorii piwa wygląda stabilnie – podkreślają eksperci NielsenIQ. Ogromny wpływ ma rosnący trend piw bezalkoholowych zarówno smakowych, jak i standardowych, a także wzrost znaczenia wariantów smakowych piw alkoholowych.

Branża piwowarska ma także inny powód do radości – w ostatnim czasie zaobserwowano przesunięcie konsumpcji piwa w gastronomii na wcześniejsze pory dnia, co może przełożyć się na wzrost jego znaczenia w preferencjach gości. Dla właścicieli barów i restauracji to doskonała okazja, aby zwiększyć zysk, opracowując kartę przystawek i dań głównych, których dopełnieniem może być właśnie piwo.

## COŚ MOCNIEJSZEGO DLA KAŻDEGO

Komponując kartę alkoholi, nie należy oczywiście pomijać alkoholi wysokoprocentowych. Drugą co do wielkości kategorią, pod względem pieniędzy wydawanych w Polsce na alkohol, jest wódka. Mimo odnotowanych spadków wielkości sprzedaży w postaci czystej dużym zainteresowaniem cieszą się smakowe warianty wódki, zwłaszcza egzotyczne, na przykład marakuja. Przyczyn tej sytuacji należy upatrywać w zmianie podejścia gości do napojów alkoholowych w lokalach gastronomicznych. Coraz więcej osób stawia w restauracji na delectationie się trunkiem.

Dane zebrane przez PMR w ramach badania „Rynek HoReCa w Polsce. Analiza rynku i prognozy rozwoju na lata 2024-2029” wskazują, że 9 proc. respondentów deklaruje wybór wódki w lokalu gastronomicznym co czwarte lub piąte wyjście. Każdorazowo wódkę w lokalu zamawia 2 proc. badanych, z kolei 3 proc. ankietowanych robi to co drugie lub trzecie wyjście. Mimo że goście piją mniej, trendy pokazują, że są skłonni zapłacić więcej za najwyższą jakość.

Integralną częścią gastronomii pozostają wódki rzemieślnicze, których popularność wynika przede wszystkim ze szczególnego zwracania uwagi na jakość oferowanych trunków. Wprowadzenie do menu kilku unikatowych butelek na bazie nieoczywistych składników, jak choćby konopie, może okazać się strzałem w dziesiątkę. Kraftowa wódka sprawdzi

się jako alternatywa dla klasycznej czystej, w sam raz dla koneserów.

Zestawienie alkoholi mocnych uzupełnia whisky, która w 2024 roku odnotowała wzrost sprzedaży sięgający 2,4 proc. To trunek, który doskonale obrazuje znaczenie premiumizacji, ponieważ wśród gości nie brakuje wytrawnych smakoszy. Aby zaspokoić ich gusta, warto uwzględnić w menu opcje z najwyższej jakości surowców.

Gin oraz tequila to kolejne propozycje, których nie może zabraknąć na półce alkoholi. Goście wybierają je zarówno w postaci czystej, jak i w postaci bazy wielu uwielbianych koktajli, począwszy od ginu z tonikiem, poprzez negroni, na margaricie skończywszy.

Wartość sprzedaży w 2024 roku odnotowały ponadto cydry (23 proc.), brandy (4 proc.) i koniaki (5 proc.).

Przepisem na sukces może okazać się zatem udostępnienie gościom zróżnicowanej półki alkoholi.

## BĄBELKOWA REWOLUCJA W KIELISZKU

Kolejną kategorię, której nie sposób pominąć, stanowi wino. Wpisuje się w aktualne trendy, uchodząc za wyrafinowany trunek.

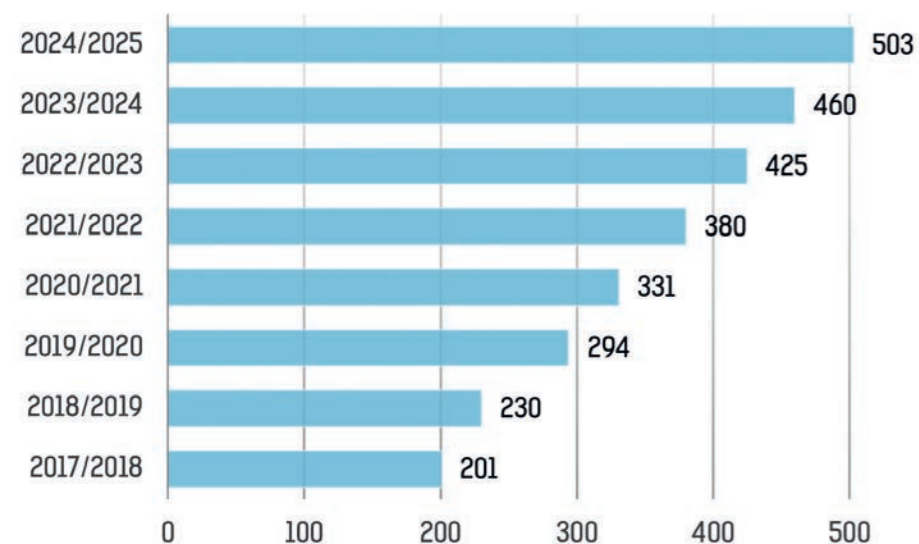
## ZAKUP WYBRANYCH RODZAJÓW ALKOHOLI W LOKALACH GASTRONOMICZNYCH W POLSCE



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

– Tworząc kartę win, warto zwrócić uwagę na wina naturalne, wyróżniające się minimalną interwencją w procesie winiarskim zarówno w czasie uprawy winogron, jak i podczas fermentacji,

## LICZBA PRODUCENTÓW WINA W POLSCE (W EWIDENCJI KOWR)



Źródło: Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa, 2024

wina pomarańczowe, czyli wina z białych winogron produkowane z wykorzystaniem długiego kontaktu ze skórkami, co nadaje im charakterystyczny kolor i smak, a także wina polskie, wśród których coraz częściej możemy znaleźć wspaniałe białe wina z Rieslinga czy lekką, zwiewną i aksamitną czerwień z Pinot Noir.

Kategoria win musujących w Polsce też ma się coraz lepiej i warto ją obserwować (i jej dopingować!). Na popularności zyskują także Pet-Nat (Pétillant-Naturel), czyli wina musujące produkowane metodą naturalną. Oczywiście w karcie win nie można zapominać o klasyce, czyli wspaniałych bąbelkach z szampanii, cudownie głębokich Burgundach, uniwersalnych niemieckich Rieslingach z potencjałem do dojrzewania, rześkich Grunerach z Austrii, pełnych i bogatych hiszpańskich winach nie tylko z apelacji Rioja, Ribera del Duero czy Priorat czy Portugalii, która potrafi zaskoczyć różnorodnością. Portugalskie Fernão Pires jest jedną z takich ciekawostek, które potrafią przyjemnie zaskoczyć – podkreśla Andrzej Strzelczyk, Polish Wine Academy.

We współczesnej gastronomii wysokich lotów ważną rolę odgrywa wine pairing. Zainteresowanie sztuką doboru wina do określonych dań wskazuje, że to obowiązkowa pozycja w karcie alkoholi.

Z badań przeprowadzonych przez PMR wynika, że spożywanie wina deklaruje 12 proc. respondentów. W ciągu ostatnich dwunastu miesięcy pozytywną dynamikę wielkości sprzedaży odnotowały przede wszystkim wina musujące. Popularnością cieszą się szczególnie prosecco i cava – podkreślają eksperci NielsenIQ.

Zainteresowanie wśród gości wzbudzają ponadto białe wina: wytrwane, półwytrwane i półsłodkie. Ich wzrosty to odpowiednio: 7,9 proc., 6,2 proc., 5,7 proc.

Coraz większego znaczenia nabierają także polskie wina. Wskazuje na to liczba winnic zarejestrowanych w ewidencji Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa. Obecnie wykaz zawiera 654 winnice, z czego 503 deklaruje produkcję wina. W porównaniu z 2023 rokiem odnotowujemy wzrost producentów wina o 35 podmiotów.

## JAKOŚĆ W WERSJI O PROC.

Trendem, który od kilku lat kształtuje gusta gości, jest premiumizacja. Jakość napędza oczekiwania gości, którzy poszukują rzemieślniczych butelek i dopracowanych koktajli.

Na preferencje gości wpływa także stosunek jakości do ceny. Jak wskazują eksperci NielsenIQ, to jeden z kluczowych czynników wyboru alkoholu w gastronomii.

Oczywiście nie można pomijać także trendu NoLo.

– Warianty bezalkoholowe cieszą się już niesamowitymi wzrostami, od mocnych, dwucyfrowych wśród bardziej dojrzałych kategorii jak piwo, do wręcz czterocyfrowych dynamik w kategoriach, w których pojawiły się stosunkowo niedawno, takich jak rum czy wódka. Znaczenie bezalkoholowych ginów w tym czasie podwoiło się w swojej kategorii. Postępujący trend w ograniczaniu i wręcz zaprzestaniu spożycia alkoholu, dobrze wróży dalszemu rozwojowi tego segmentu. Patrząc na bezalkoholowe innowacje z rynków zachodnich, warto obserwować takie trendy jak funkcjonalność (jak np. prebiotyki), dalszy rozwój i różnorodność smaków, zwłaszcza wśród bezalkoholowych drinków gotowych do spożycia (jak np.: cytrusy i owoce egzotyczne) – podkreśla Anna Wagner, Client Business Partner, NielsenIQ.

Zainteresowanie budzą także drinki gotowe do spożycia. To kategoria rosnąca dwucyfrowo zarówno pod względem wartości, jak i sprzedaży. Tego typu napoje alkoholowe mogą stać się alternatywą dla lokali, w których nie ma możliwości prowadzenia stałego baru lub brakuje wykwalifikowanego personelu.

Podsumowując, rynek alkoholu w sektorze HoReCa rozwija się pod wpływem zarówno aktualnej sytuacji gospodarczej, jak i preferencji gości, którzy przykładają wagę do jakości. Na pierwszym planie w gastronomii znajduje się doświadczenie kulinarne, na całokształt którego wpływają nie tylko dania, ale i odpowiednio dobrane trunki.

Tekst powstał we współpracy z:



autor: Lukasz Raźniewski

# Singapore SLING

## Składniki:

- 40 ml ginu
- 25 ml domowego likieru wiśniowego
- 10 ml Benedictine
- 5 ml Cointreau
- 10 ml grenadyny
- 20 ml soku z cytryny
- 100 ml soku ananasowego
- 1 d Angostury

## Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki dodajemy do shakera z lodem, a następnie mocno nim potrząsamy.
2. Wstrząśnięty koktajl przelewamy do schłodzonego szkła.
3. Na koniec szklankę koktajlową typu highball dekorujemy zgodnie z własnymi upodobaniami. Doskonale sprawdzą się w tym przypadku cytrusy.



zdj. Lukasz Raźniewski



autor: Marcin Kurek

# Efektywność ENERGETYCZNA W RESTAURACJI: OSZCZĘDNOŚCI I ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ

**Restauracje coraz mocniej odczuwają rosnące koszty energii, zwłaszcza w okresie jesienno-zimowym, kiedy wzrasta zapotrzebowanie na ogrzewanie, oświetlenie i intensywniejsze korzystanie z kuchennych sprzętów. Wyższe ceny energii mają bezpośredni wpływ na zyski, co zmusza właścicieli restauracji do poszukiwania nowych sposobów na obniżenie kosztów operacyjnych.**

Efektywność energetyczna staje się więc kluczowym elementem strategii zrównoważonego rozwoju. Restauracje, które dbają o racjonalne gospodarowanie energią, nie tylko obniżają swoje rachunki, ale również zmniejszają emisję dwutlenku węgla, co pozytywnie wpływa na środowisko. W dobie rosnącej świadomości ekologicznej wśród klientów takie podejście staje się istotnym atutem konkurencyjnym.

Jednym z najskuteczniejszych kroków w kierunku poprawy efektywności energetycznej jest inwestycja w nowoczesne, energooszczędne urządzenia. Postęp technologiczny w branży gastronomicznej jest dynamiczny, a nowoczesny sprzęt, taki jak wielofunkcyjne piekarniki, energooszczędne zmywarki czy innowacyjne urządzenia chłodnicze, może znacząco ograniczyć zużycie energii i pomóc restauracjom oszczędzać, szczególnie w wymagającym sezonie jesienno-zimowym.

## URZĄDZENIA WIELOFUNKCYJNE – OSZCZĘDNOŚĆ MIEJSCA, ENERGII I CZASU

Wielofunkcyjne urządzenia gastronomiczne, takie jak piekarniki konwekcyjno-parowe czy roboty kuchenne, to doskonałe rozwiązanie dla restauracji, które chcą oszczędzać energię, miejsce i czas. Dzięki ich wszechstronności można jednocześnie przygotowywać różnorodne potrawy, co eliminuje potrzebę używania wielu oddzielnych sprzętów. Piekarniki konwekcyjno-parowe umożliwiają pieczenie, gotowanie na parze i grillowanie w jednym urządzeniu, co znacznie przyspiesza przygotowanie dań i pozwala efektywniej wykorzystywać ciepło, co z kolei zmniejsza zużycie energii.

Roboty kuchenne, które łączą w sobie funkcje siekania, miksowania, wyrabiania ciasta i mielenia, zastępują wiele oddzielnych urządzeń, co prowadzi do mniejszego zużycia energii i oszczędności miejsca w kuchni. Nowoczesne technologie sprawiają, że te urządzenia zużywają mniej prądu, co w efekcie obniża koszty operacyjne restauracji.

W sezonie jesienno-zimowym, kiedy zwiększa się zapotrzebowanie na ciepłe, sycące dania, urządzenia wielofunkcyjne stają się niezastąpione. Piekarniki konwekcyjno-parowe świetnie sprawdzają się przy pieczeniu, zapiekaniu i gotowaniu większych ilości potraw, takich jak pieczenie, zapiekanki czy zupy, oferując smaczne i pożywne posiłki przy minimalnym zużyciu energii.

## NOWOCZESNE PIEKARNIKI – PRECYZYJNA KONTROLA TEMPERATURY I MNIEJSZE STRATY ENERGII

Nowoczesne piekarniki są nieocenionym narzędziem dla restauracji, które chcą zmniejszyć zużycie energii. Wyposażone w funkcje szybkiego nagrzewania i precyzyjnej kontroli temperatury, pozwalają na bardziej efektywne zarządzanie ciepłem. Szybkie nagrzewanie umożliwia natychmiastowe rozpoczęcie pieczenia, co skraca czas oczekiwania i redukuje ilość energii potrzebnej do wstępnego nagrzewania. Dodatkowo precyzyjna kontrola temperatury pozwala na dostosowanie ciepła do każdej potrawy, dzięki czemu proces gotowania jest równomierny, a zużycie energii mniejsze.

Piekarniki z termoobiegiem lub funkcją pary oferują jeszcze większe możliwości oszczędzania. Termoobieg równomiernie rozprowadza ciepło w komorze, co umożliwia gotowanie na kilku poziomach jednocześnie, bez konieczności podnoszenia temperatury. Z kolei piekarniki parowe pozwalają na pieczenie w niższych temperaturach, co nie tylko oszczędza energię, ale również utrzymuje wilgotność potraw, co jest kluczowe dla jakości dania.

Przykładem energooszczędnych modeli są piekarniki z funkcją „inteligentnej wentylacji”, które automatycznie dostosowują przepływ powietrza, oraz te z podwójną izolacją termiczną, minimalizującą straty ciepła. Dzięki tym innowacjom piekarniki pomagają restauracjom znacząco ograniczyć zużycie energii, szczególnie w sezonie jesienno-zimowym, kiedy rachunki za prąd mogą być wyższe.

## CHŁODNICTWO I SZAFY CHŁODNICZE – UTRZYMANIE NISKIEJ TEMPERATURY PRZY NISKIM ZUŻYCIU ENERGII

Wydajne chłodziarki i zamrażarki są kluczowe dla każdej restauracji, szczególnie w sezonie jesienno-zimowym, kiedy zapotrzebowanie na przechowywanie żywności rośnie. Nowoczesne systemy chłodnicze są projektowane z myślą o minimalizacji zużycia energii, jednocześnie zapewniając idealne warunki przechowywania produktów spożywczych. Przykładem są chłodziarki z systemami inwerterowymi, które automatycznie regulują moc pracy sprężarki w zależności od obciążenia. Dzięki temu restauracje mogą oszczędzać energię.

ascobloc

Producent urządzeń i mebli ze stali nierdzewnej

Wesołych  
Świąt

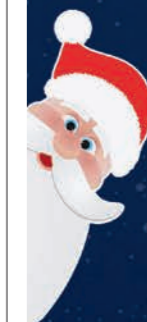
W magiczny czas Bożego Narodzenia przesyłamy serdeczne życzenia pełne ciepła, zdrowia i pomyślności.

Niech nadchodzące dni będą okazją do odpoczynku i spokoju w gronie najbliższych, a mijający rok przywołuje tylko dobre wspomnienia.

Życzymy, by nadchodzący Nowy Rok przyniósł wiele sukcesów i radości, inspirując do realizacji wszystkich planów i marzeń.

Wesołych Świąt  
i szczęśliwego Nowego Roku.

Zarząd i pracownicy Pro Ascobloc



alexandersolia

Food processing

**DEBAG**  
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY



www.ascobloc.pl  
proasco@ascobloc.pl

Pro Ascobloc Sp. z o.o.  
ul. Szarych Szeregów 22  
56-500 Syców

ascobloc



Nowatorskie technologie, takie jak chłodziarki z izolacją próżniową, zmniejszają straty ciepła o 20-30 proc. w porównaniu do tradycyjnych modeli, co bezpośrednio obniża zużycie energii. Dodatkowo nowoczesne urządzenia chłodnicze są wyposażone w systemy automatycznego rozmrażania, które zapobiegają tworzeniu się nadmiaru lodu, co również wpływa na efektywność energetyczną.

Odpowiednie rozmieszczenie produktów w chłodniach również odgrywa ważną rolę w minimalizacji strat energii. Ważne jest, aby nie przepełniać półek, co pozwala na swobodny przepływ powietrza, a urządzenia chłodnicze powinny być z dala od źródeł ciepła, takich jak piece czy zmywarki. Dzięki tym nowoczesnym rozwiązaniom chłodniczym restauracje mogą znacznie zredukować koszty związane z utrzymaniem niskich temperatur, co jest szczególnie istotne w sezonie zimowym, gdy zużycie energii zazwyczaj wzrasta.

#### **ENERGOOSZCZĘDNE ZMYWARKI – MNIEJ WODY, MNIEJ PRĄDU**

Nowoczesne zmywarki o wysokiej efektywności energetycznej to doskonała inwestycja dla restauracji, które chcą obniżyć swoje koszty operacyjne. Te urządzenia zużywają znacznie mniej energii i wody w porównaniu do starszych modeli, co przekłada się na mniejsze rachunki. Wyposażone w zaawansowane technologie, takie jak systemy suszenia z odzyskiem ciepła, wykorzystują gorące powietrze z poprzednich cykli, co eliminuje potrzebę dodatkowego ogrzewania i przyspiesza proces suszenia naczyń.

Kolejnym ważnym elementem nowoczesnych zmywarek są systemy optymalizacji zużycia wody. Dzięki nim urządzenia automatycznie dostosowują ilość wody do wielkości załadunku, co oznacza, że mniejsze partie naczyń nie wymagają pełnych cykli zmywania, co pozwala zaoszczędzić zarówno wodę, jak i energię.

W porównaniu do tradycyjnych zmywarek nowoczesne modele zużywają nawet o 50 proc. mniej zasobów. Dodatkowo wiele z nich jest wyposażonych w tryby eco, które minimalizują zużycie wody i prądu bez uszczerbku dla jakości mycia. Takie rozwiązania nie tylko obniżają koszty, ale również pomagają restauracjom działać zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju, co staje się coraz bardziej istotnym elementem budowania pozytywnego wizerunku w branży gastronomicznej.

#### **EKSPRESY DO KAWY – SZYBKA KAWA BEZ MARNOWANIA ENERGII**

Energooszczędne ekspresy do kawy to kolejny ważny element wyposażenia restauracji, który może wpłynąć na redukcję kosztów energii. Nowoczesne ekspresy są wyposażone w funkcje automatycznego wyłączenia, które pozwalają na oszczędzanie energii, gdy urządzenie nie jest używane. Dzięki temu unika się marnowania energii podczas długich przerw między przygotowaniem kawy, co jest szczególnie korzystne w restauracjach o dużym ruchu.

Dodatkowo wiele ekspresów oferuje tryby oszczędzania energii, które redukują moc pracy urządzenia w momentach mniejszego obciążenia, na przykład w nocy lub między szczytowymi godzinami pracy. W połączeniu z nowoczesnymi systemami podgrzewania wody, które umożliwiają szybkie przygotowanie kawy bez długiego wstępnego nagrzewania, takie urządzenia pozwalają na zminimalizowanie zużycia prądu.

W chłodniejsze miesiące, kiedy zapotrzebowanie na gorące napoje rośnie, energooszczędne ekspresy do kawy mogą znacząco obniżyć koszty operacyjne restauracji. Dzięki automatyzacji i technologii oszczędzania energii restauratorzy mogą cieszyć się szybkim i wydajnym przygotowaniem kawy, jednocześnie minimalizując straty energii, co ma znaczenie nie tylko finansowe, ale również ekologiczne.

#### **PATELNIENIE GASTRONOMICZNE I MNIEJSZE SPRZĘTY KUCHENNE – MAŁE KROKI, DUŻE OSZCZĘDNOŚCI**

Energooszczędne urządzenia mniejszego formatu, takie jak patelnie gastronomiczne, frytownice czy blendery, mogą przyczynić się do znaczącej redukcji kosztów operacyjnych w restauracji. Nowoczesne patelnie gastronomiczne wykorzystują zaawansowane technologie, takie jak indukcja, która jest znacznie bardziej wydajna energetycznie w porównaniu do tradycyjnych płyt grzewczych. Indukcja pozwala na szybkie nagrzewanie powierzchni, co skraca czas gotowania i zmniejsza zużycie prądu.

Mniejsze urządzenia, takie jak blendery czy frytownice, są często używane do przygotowywania posiłków w restauracjach, dlatego ich efektywność energetyczna ma duże znaczenie. Nowoczesne urządzenia są wyposażone w technologie pozwalające na oszczędzanie energii, takie jak automatyczne wyłączenie po zakończeniu pracy czy inteligentne zarządzanie temperaturą.

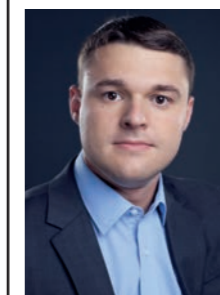
W praktyce drobniejsze sprzęty kuchenne, które zużywają mniej energii, mogą znacząco obniżyć koszty operacyjne, zwłaszcza w przypadku codziennego, intensywnego użytkowania. Dzięki nowoczesnym technologiom restauracje mogą zwiększyć swoją efektywność energetyczną bez konieczności rezygnacji z jakości przygotowywanych potraw.

**D**zięki nowoczesnym technologiom restauracje mogą zwiększyć swoją efektywność energetyczną bez konieczności rezygnacji z jakości przygotowywanych potraw

#### **NOWOCZESNE TECHNOLOGIE KLUCZEM DO SUKCESU**

Nowoczesne technologie odgrywają kluczową rolę w dążeniu do efektywności energetycznej w restauracjach. Inwestycja w energooszczędne urządzenia, takie jak wielofunkcyjne piekarniki, zaawansowane systemy chłodnicze, zmywarki czy ekspresy do kawy, pozwala na znaczną redukcję zużycia energii i obniżenie kosztów operacyjnych. Wprowadzenie tych rozwiązań nie tylko zwiększa wydajność kuchni, ale także przyczynia się do zrównoważonego rozwoju poprzez ograniczenie śladu węglowego.

Korzyści związane z nowoczesnym sprzętem obejmują mniejsze straty ciepła, bardziej precyzyjne zarządzanie energią i optymalizację procesów. Dzięki temu restauracje mogą działać efektywniej, szczególnie w sezonie jesienno-zimowym, kiedy zapotrzebowanie na energię rośnie. Ostatecznie inwestycja w nowoczesne technologie to nie tylko oszczędności finansowe, ale także wzmocnienie wizerunku restauracji jako ekologicznie odpowiedzialnej.



**PROF. DR HAB. MARCIN KUREK**

Katedra Techniki i Projektowania Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie



zdj. depositphotos.com  
autor: Marta Kosecka

# Odmowa podzielenia PŁATNOŚCI RACHUNKU

**Coraz więcej restauratorów zastanawia się nad wprowadzeniem w swojej restauracji ograniczenia możliwości dzielenia płatności rachunku gości siedzących przy jednym stoliku. Czy tego typu rozwiązania są zgodne z prawem? Spróbuj odpowiedzieć na to pytanie.**

Większości z Was pewnie nietrudno wyobrazić sobie następującą sytuację: jest piątkowy lub sobotni wieczór, wszystkie stoliki w restauracji są zajęte, często przez grupy znajomych liczące po kilka lub nawet kilkanaście osób. Nagle kilka z nich zaczyna zbierać się do wyjścia, proszą o rachunek, od razu zaznaczając, że każda osoba prosi o możliwość oddzielnej płatności. To zajmuje personel restauracji na kilkanaście minut, w których czasie obsługa innych gości zostaje całkowicie sparaliżowana. Łatwo przewidzieć także, że już w poniedziałek Twój pracownicy, jak co tydzień, będą protestowali przeciwko takiemu sposobowi rozliczeń. I trudno im się dziwić.

## UMOWA POMIĘDZY GOŚCIAMI A RESTAURACJĄ

Większość prawników zajmujących stanowisko w omawianej kwestii podkreśla, że w momencie składania zamówienia pomiędzy gościem a restauracją zostaje zawarta ustna umowa sprzedaży. Argumentują oni, iż z faktu zawarcia takiej umowy dla obu stron wynikają konkretne obowiązki. Restaurator, jako sprzedawca, zobowiązuje się przenieść

na kupującego własność rzeczy i wydać mu rzecz, a kupujący, czyli gość, zobowiązuje się rzecz odebrać i za nią zapłacić.

Skoro umowa jest zawarta pomiędzy konkretnym gościem, który składa zamówienie, a restauracją, to obowiązek zapłaty powstaje właśnie w takim układzie. Każdy gość jest zobowiązany z osobną zapłacić restauracji, a restauracja zobowiązana jest tę zapłatę przyjąć. Wszystko to powoduje, że, w ich ocenie, restauracja nie ma prawa odmówić przyjęcia płatności od pojedynczych gości, nawet jeżeli zajmowali stolik z innymi osobami i wspólnie z nimi składali zamówienie. Dodam, że stojący na tym stanowisku przewidują również sytuację, w której zamówienie jest składane przez jednego z gości dla większej grupy.

Mimo to uważają, iż restauracja w dalszym ciągu nie ma prawa odmówić osobnych płatności. Przywołują argument, zgodnie z którym osoba składająca zamówienie występuje jako pełnomocnik pozostałych gości i dokonuje zamówienia w ich imieniu, co powoduje, że obowiązek zapłaty w dalszym ciągu spoczywa na każdym z gości z osobna, a tym samym restauracja zobowiązana jest przyjąć płatność od poszczególnych gości.

Osobiście mam nieco inne zdanie. Po pierwsze, w mojej ocenie, pomiędzy gościem a restauracją nie dochodzi do zawarcia umowy sprzedaży jedzenia, a umowy o świadczenie usług gastronomicznych. Restauracja to co do zasady nie sklep, w którym kupujemy jedzenie i wychodzimy, a restaurator w wyniku zawarcia umowy zobowiązuje się do czegoś więcej niż tylko sprzedaż jedzenia, chociażby do zapewnienia obsługi kelnerskiej. To powoduje, iż do tej umowy zastosowanie znajdują przepisy o umowie zlecenia, a nie o umowie sprzedaży.

Po drugie strony stosunku prawnego, w tym wypadku goście i restauracja, mogą przecież kształtować treść umowy dowolnie, byleby tylko nie naruszała ona obowiązujących przepisów prawa czy zasad współżycia społecznego. Mowa tu o zasadzie swobody umów. Dlatego też, w mojej ocenie, restauracja ma prawo przyjąć regulamin, w którym określi, że w przypadku zamówień składanych przez większą liczbę gości przy jednym stoliku, przyjmowała będzie jedną, wspólną, płatność od wszystkich tych osób. Restaurator ma pewną dowolność w ustaleniu zasad w zakresie dzielenia rachunku. Niewykluczone, że przyjmie, iż będzie umożliwiał dzielenie rachunku w przypadku zamówień składanych łącznie przez określoną liczbę osób, a ewentualne ograniczenia zostaną wprowadzone dopiero powyżej danej liczby gości. Umożliwi oddzielną płatność dla grup do pięciu osób, a od większych grup wymagał będzie jednej płatności.

Ważne, aby te zasady zostały należycie opisane w regulaminie, a następnie skutecznie zakomunikowane gościom. Nie wystarczy położyć regulaminu na barze, bo przy dokonywaniu płatności goście ze zdziwieniem przyjmą, że nie ma możliwości dzielenia rachunku. Proponuję, by na początku menu umieścić wzmiankę o obowiązywaniu konkretnych zasad, a regulamin opublikować na ostatniej stronie karty.

Jeżeli goście złożą zamówienie, mając świadomość obowiązujących zasad podziału płatności w Twojej restauracji, nie ma w mojej ocenie przeszkód co do tego, aby zawarta pomiędzy Wami umowa przewidywała właśnie takie zasady płatności, skoro obie strony wyrażają na nie zgodę.

Gdyby ktoś chciał zarzucić, że takie zapisy w regulaminie mogą stanowić niedozwolone klauzule umowne, pozwolę sobie nie zgodzić się z takim zarzutem, gdyż w mojej ocenie tego typu zapisy nie naruszają rażąco interesów konsumentów, a tylko wówczas można byłoby tak uznać.

## KODEKS WYKROCZEŃ

Aby całkowicie wyczerpać temat, muszę wspomnieć także o poglądzie, zgodnie z którym odmowa podzielenia płatności może stanowić wykroczenie uregulowane w art. 135 kodeksu wykroczeń i podlegać karze grzywny.

Zgodnie z powołanym przepisem odpowiedzialności za popełnienie wykroczenia podlega mu ten, kto, zajmując się sprzedażą towarów w przedsiębiorstwie handlu detalicznego lub w przedsiębiorstwie gastronomicznym, ukrywa przed nabywcą towar przeznaczony do sprzedaży lub umyślnie bez uzasadnionej przyczyny odmawia sprzedaży takiego towaru.

W mojej ocenie z tego przepisu wynika, że odmowa podzielenia płatności nie wyczerpuje jego znamion – restaurator w takim wypadku ani nie ukrywa towaru czy menu, ani nie odmawia sprzedaży towarów lub dań. Przeciwnie, oferuje sprzedaż potraw, proponując inne od standardowych zasady rozliczenia się z drugą stroną umowy. Czy takie zachowanie jest zabronione w świetle powołanego przepisu? W mojej ocenie nie. Nawet w sytuacji, w której gość nie przystanie na oferowane przez restauratora zasady i zrezygnuje ze złożenia zamówienia, sytuacji tej nie sposób, moim zdaniem, traktować jako nieuzasadnionej odmowy sprzedaży posiłku i zawarcia umowy.

Obowiązujący w restauracji regulamin jest w tym wypadku wystarczającym uzasadnieniem dla oczekiwania restauratora, że zamówienia złożone przez grupę nie będą dzielone na etapie płatności. Jak widzisz, moja wykładnia w tej kwestii idzie pod prąd dominującym interpretacjom. Jest tylko jeden warunek. Zasady zawierania umów w Twojej restauracji muszą być znane gościom jeszcze przed złożeniem zamówienia. To wymaga, aby w Twojej restauracji obowiązywał precyzyjny regulamin, dodatkowo zaś powinieneś zadbać o to, aby goście rzeczywiście mieli możliwość zapoznania się z jego treścią.

Pamiętaj, że najważniejsze jest zadbanie o właściwą treść umowy czy regulaminu. Jeżeli czytasz moje artykuły od dawna, na pewno nie jesteś zdziwiony tą rekomendacją.



**MARTA KOSECKA**  
adwokat, właścicielka Kancelarii Adwokackiej w Gdyni, autorka bloga [przepisnagastronomie.pl](http://przepisnagastronomie.pl)

autor: Zuzanna Wójt

# Święta w restauracji: SMAK, KLIMAT I PREZENTY

**Coraz bliżej święta. To wyjątkowy czas, w którym szukamy niepowtarzalnych doznań zarówno kulinarnych, jak i wizualnych czy emocjonalnych. Restauracja może stać się miejscem, gdzie magia świąt spotyka się z doskonałym menu i niezwykłym klimatem. Przepisem na sukces jest stworzenie przestrzeni, która oczaruje gości, zapadając im w pamięć. Jak to zrobić?**

## TALERZ ŚWIĄTECZNYCH SMAKÓW

Menu na święta Bożego Narodzenia to coś więcej niż jedzenie. To kulinarna podróż, która przywołuje najpiękniejsze wspomnienia, zaskakując detalami i różnorodnością. Barszcz z uszkami, tradycyjny karp, ryba po grecku czy pierogi z kapustą i grzybami. Klasyka nie wychodzi z mody, jednak coraz więcej osób szuka nietypowej oferty, która nawiązuje do tradycji, a zarazem wykracza poza jej ramy, prezentując nową odsłonę tego, co znane i lubiane. Dla jednych to profanacja, dla innych możliwość wykazania się kreatywnością. Jedno jest pewne – takie podejście do świątecznego menu to doskonała opcja przede wszystkim dla miłośników kulinarnych eksperymentów. Zamiast serwować klasyczny barszcz można dodać do niego azjatyckie pierożki albo postawić na wegańską wersję z suszonymi śliwkami i wędzoną papryką. Karp? Może tym razem jako filet w panko z kremowym musem chrzanowym? W deserach też można zabrać się konwencją – sernik z zieloną herbatą matcha, tartaletki z piernikowym kremem z daktylami i nutą pomarańczy czy makowiec z dodatkiem startych jabłek.

Warto również pamiętać o świątecznych drinkach. Grzane wino z dodatkiem egzotycznych przypraw, koktajle z nutą piernika czy cytrynowe espresso martini z wanilią podbijają serca gości w chłodne dni.

Dodatkowo warto pomyśleć o specjalnych zestawach świątecznych dla większych grup na wzór świątecznego menu do dzielenia, gdzie wszyscy jedzą potrawy jak przy domowym stole. A dla tych, którzy kochają wygodę, warto przygotować catering w formie luksusowych boxów z dostawą do domu.

## SZTUKA BOŻONARODZENIOWYCH DEKORACJI

Odwiedzając restaurację w okresie świątecznym, chcemy cieszyć się świętami i zachwycać dekoracjami będącymi nie tylko ozdobami, ale i scenografią, która może zamienić lokal w miejsce niczym z filmu świątecznego.

W tym sezonie królują naturalne akcenty: gałązki pachnącego świerku, szyszki i świece. Możesz stworzyć małe bajkowe światy na stołach – miniaturowe sanki, szklane bombki wypełnione światełkami LED, pierniczki z imionami gości jako wizytówki. Jeśli chcesz zaskoczyć, postaw na tematyczne dekoracje w stylu retro – girlandy jak z dawnych lat, lampki w stylu vintage i kolorowe bombki.

Nie zapominaj o wejściu do lokalu – to wizytówka, która powinna przyciągnąć uwagę już z ulicy. Świerkowa girlanda nad drzwiami, migoczące lampki czy wieniec świąteczny to must-have. A jeśli masz miejsce, pomyśl o rozstawieniu świetlnych ozdób przed restauracją. Goście uwielbiają robić zdjęcia w takich miejscach i oznaczać lokal w mediach społecznościowych. To darmowa reklama, która potrafi czynić cuda.

## W BLASKU CHOINKI

Jednym z elementów budowania klimatu jest światło. To potężne narzędzie, które pozwala tworzyć atmosferę, która zapada w pamięć. W święta najlepiej sprawdzają się ciepłe, miękkie odcienie – girlandy z drobnymi żarówkami, świece w szklanych lampionach i lampki owinięte wokół kolumn czy balustrad. Możesz także postawić na efekt wow – żyrandol udekorowany świerkowymi gałązkami albo kurtynę świetlną w oknie.

Podstawą świątecznych atrakcji jest także stworzenie atmosfery radości i wspólnoty. To szczególnie ważne w restauracji hotelowej, gdzie goście decydują się spędzić świąteczny czas. Możesz zorganizować rodzinne popołudnia z dekorowaniem pierniczek, dostarczając dzieciom frajdy, a rodzicom czas na spokojne delektowanie się świątecznymi przysmakami. Święty Mikołaj rozdający drobne upominki to klasyka, która zawsze się sprawdza, ale możesz pójść o krok dalej – wynajęty „elf-kelner” serwujący drinki albo świąteczny fotograf, który robi zdjęcia na tle choinki, to sposób na zrobienie wrażenia.

W hotelowych restauracjach można zorganizować wieczór wspólnego ubierania ogromnej choinki w lobby – z kolędami na żywo, gorącą czekoladą i przekąskami dla uczestników.

Restauracje mogą także organizować eleganckie wieczory z wykwinnym menu degustacyjnym, pokazami kulinarnymi na żywo i muzyką. Warto też pomyśleć o brunchach świątecznych – leniwe, długie śniadania z bufetem pełnym świątecznych smakołyków i aromatyczną kawą mogą przyciągnąć zarówno gości hotelowych, jak i gości z okolicy.

## MUZYCZNE INSPIRACJE

Subtelne dźwięki kolęd, jazzowe aranżacje klasyków świątecznych czy akustyczne wersje znanych hitów w tle mogą zamienić zwykły wieczór w restauracji w magiczne przeżycie.

Jeśli chcesz pójść o krok dalej, postaw na muzykę na żywo. Kameralny koncert skrzypka, wokalistka śpiewająca przy akompaniamencie pianina lub kwartet grający świąteczne standardy w jazzowym stylu to coś, co wyróżni Twój lokal na tle konkurencji. To także doskonała okazja, by zaprosić gości do wspólnego śpiewania kolęd – taki moment z pewnością trafi prosto do ich serc (i na media społecznościowe).

A jeśli chodzi o muzykę w tle? Nie zapominaj o legalnych rozwiązaniach! Publiczne odtwarzanie wymaga licencji – w Polsce możesz skontaktować się z organizacjami takimi jak ZAiKS czy STOART, by wszystko było zgodne z przepisami.

Dobrze dobrana muzyka to coś więcej niż tło – to emocje, które tworzą niezapomnianą atmosferę.

## MAŁY PODAREK, WIELKI GEST

W czasie świąt goście przychodzą do restauracji nie tylko, aby delektować się smakiem i atmosferą – coraz częściej szukają także inspiracji na wyjątkowe prezenty. Lokale gastronomiczne mogą zaskoczyć ofertą świątecznych upominków, które sprawdzą się zarówno dla partnerów biznesowych, jak i bliskich.

Jednym z popularnych pomysłów są czekoladki z logotypem, idealne dla partnerów biznesowych. Restauracje mogą również przygotować ekskluzywne zestawy prezentowe z lokalnymi specjałami – aromatyczne przyprawy, przetwory, oryginalne sosy czy autorskie mieszanki herbat to produkty, które wprowadzają w świąteczny nastrój i podkreślają unikalność miejsca.

Świetnym rozwiązaniem będzie także oferta bonów podarunkowych na kolację degustacyjną lub specjalne wydarzenia organizowane w restauracji. To prezent, który zapewni niezwykle doświadczenia.

Dobrze zorganizowane święta w restauracji to więcej niż jednorazowy zysk. To budowanie relacji z gośćmi, którzy będą wracać przez cały rok. Tworzenie niezapomnianych chwil, takich, które przyciągają nie tylko smakiem, ale także atmosferą i emocjami, to najważniejszy element w tej układance.

## Komory chłodnicze i mroźnicze – Pro Ascobloc

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom branży HoReCa, Pro Ascobloc zaprojektował i wyprodukował komory gastronomiczne chłodnicze i mroźnicze. Wyróżniają się one modułową konstrukcją umożliwiającą optymalne dostosowanie parametrów do przechowywania produktów. Ściany komory zbudowane są z powlekanych blach ocynkowanych wypełnionych jednorodną izolacją poliuretanową o grubości 100 mm. Łatwy i szybki montaż komory gwarantują zamki typu Cam-Lock. Zapraszamy do współpracy! [www.ascobloc.pl](http://www.ascobloc.pl)



## Ecolab MAXX Synbiotic – środki czystości, które „żywią się” brudem

Środki czystości z linii MAXX Synbiotic zawierają 50 miliardów probiotyków w każdym litrze produktu. Te pożyteczne drobnoustroje wnikają w głąb powierzchni i rozkładają zanieczyszczenia organiczne i alergeny, skutecznie eliminując też źródło nieprzyjemnych zapachów. Jednak w odróżnieniu od tradycyjnych środków probiotycznych, synbiotyczne środki czystości od Ecolab zawierają też prebiotyki, które służą jako aktywator i źródło energii dla probiotyków. MAXX Synbiotic kolonizuje powierzchnię pożytecznymi drobnoustrojami i prebiotykami, tworząc na niej warstwę ochronną. Dzięki temu proces czyszczenia trwa nawet kilka dni po zastosowaniu synbiotyku i zapobiega ponownemu gromadzeniu się brudu.

Na linię składa się 5 produktów do toalet, podłóg i urządzeń sanitarnych, wszystkie z certyfikatem EU Ecolabel.



PROMOCJA

## Czaniecki 100% durum – jakość, która smakuje

Makaron Czaniecki 100% durum to możliwości kulinarne najwyższej jakości. Produkowany wyłącznie z semoliny – mąki z pszenicy twardej durum – oraz wody, zachwyca prostym, naturalnym składem. Tradycyjna receptura oraz dopracowany przez lata proces produkcji gwarantują produkt idealny dla miłośników kulinarnych inspiracji i świadomego odżywiania. Makarony z pszenicy durum doskonale sprawdzają się w klasycznych daniach, takich jak spaghetti bolognese, lekkich sałatkach warzywnych, zapiekankach serowych czy pożywnych zupach. Semolina – bogata w białko i dobre węglowodany – wspiera zdrową dietę, oferując przy tym nieograniczone możliwości kulinarne. Wybierz jakość, która smakuje!



PROMOCJA

**DOSTĘP DO TYCH TREŚCI MOGĄ MIEĆ WYŁĄCZNIE PRZEDSIĘBIORCY ZAJMUJĄCY SIĘ PRODUKCJĄ, OBROTEM HURTOWYM ORAZ HANDLEM NAPOJAMI ALKOHOLOWYMI.**

**USTAWA Z DNIA 26 PAŹDZIERNIKA 1982R. O WYCHOWANIU W TRZEŹWOŚCI I PRZECIWDZIAŁANIU ALKOHOLOWI.**

## Młynomag – wyjątkowe mąki z Warmii i Mazur na święta

Oferta Młynomag to mąki naturalne, produkowane z wyselekcjonowanych zbóż uprawianych na Warmii i Mazurach. To wiele rodzajów mąki paczkowanej (do użytku domowego) i piekarniczej (do użytku profesjonalnego). Starannie przygotowane pod potrzeby klienta, jedno mają wspólne – 100 proc. regionalnego pochodzenia i 100 proc. doskonałej młynarskiej tradycji. W szerokiej ofercie mąk Młynomag można znaleźć m.in. Mąkę Tortową czy Mąkę Luksusową – idealne do wypieków świątecznych ciast. Naturalne mąki Młynomag sprawiają, że ciasta na świątecznym stole będą wyjątkowe oraz zachwyca smakiem i aromatem.

Więcej informacji: [www.mlynomag.pl](http://www.mlynomag.pl)



## Siejemy dla HoReCa

Siejemy jest wiodącym polskim producentem mikroliści, kwiatów jadalnych oraz liści dekoracyjnych – prawdziwych klejnotów natury. Ich uprawy, pielęgnowane z najwyższą starannością przez cały rok, zapewniają stały dostęp do produktów o niezmiennej, doskonałej jakości. W ofercie Siejemy znajdziesz zarówno klasyki, takie jak Groch czy Mizuna, jak i prawdziwe perełki – unikalne gatunki dostępne wyłącznie u producenta.

Pozwól zabrać się w fascynującą podróż, w której natura zachwyca paletą smaków, barw i kształtów, odkrywając przed Tobą swoją najpiękniejszą stronę.

Skontaktuj się z Siejemy, aby doświadczyć tej wyjątkowej harmonii smaku i estetyki: tel. 796 333 420, [www.siejemy.com](http://www.siejemy.com), Instagram: @sie.jemy



## Złoty medal dla Mozzarelli mini kulki kubek 400 g od OSM Skierniewice

Ser Mozzarella mini kulki produkowany przez OSM w Skierniewicach został doceniony przez szefów kuchni pod przewodnictwem Jarosława Uścińskiego w Konkursie Good Cheese 2024 i nagrodzony złotym medalem w kategorii ser do sałatek.

Konkurs odbył się 17.10.2024 roku w restauracji Moonsfera w Warszawie. Szefowie kuchni spotkali się, aby wybrać najlepsze sery i przyznać im medale Good Cheese 2024. Oficjalne wyniki zostały ogłoszone w trakcie Polskiego Kongresu Serowarskiego, który odbył się w terminie 6-8 listopada w Nałęczowie.



## Tork OptiServe®

Tork OptiServe® to system papieru toaletowego bez gilzy. Został zaprojektowany z myślą o optymalizacji wydajności operacyjnej i minimalizacji negatywnego wpływu na środowisko. Szeroka gama dozowników oraz pasujący do nich wkład bez gilzy umożliwiają zaspokojenie różnych potrzeb i obsługę całego obiektu za pomocą jednego rozwiązania. Innowacyjne rolki kompaktowych rozmiarów nie mają pojedynczych opakowań ani tekturowej gilzy, dzięki czemu mieszczą więcej papieru i generują mniej odpadów do utylizacji. Dozowniki o dużej pojemności z certyfikatem łatwego użytkownika Easy-to-use pozwalają na rzadszą wymianę wkładów, tym samym oszczędzając czas personelu sprzątającego. Więcej informacji: [www.tork.pl/optiserve](http://www.tork.pl/optiserve)



## Komory szokowego schładzania i zamrażania PORKKA

Komory szokowego schładzania i zamrażania PORKKA są ważnym elementem wyposażenia profesjonalnej kuchni restauracyjnej i cateringowej.

Komory szokowe PORKKA posiadają:

- dotykowy i intuicyjny sterownik,
- fabryczne programy schładzania/zamrażania oraz możliwość układania własnych programów,
- możliwość wjazdu wózkami GN1/1 lub GN2/1,
- wykonane są w całości ze stali nierdzewnej ASI304,
- wielkości nominalne wsadu towaru od 30 do 200 kg,
- są wyposażone w wysokiej klasy agregaty zewnętrzne,
- możliwość doposażenia w system dezynfekcji światłem UV LED PORKKA BLUE, który niszczy bakterie, pleśń i drożdżaki,
- możliwość podłączenia urządzeń do systemu monitoringu.



## Wyjątkowa wołowina od IF&B Foodservice Mille Sapori – esencja smaku i jakości

Wołowina od IF&B Foodservice Mille Sapori to prawdziwy skarb dla kulinarnych profesjonalistów. Pochodząca z Inalca Poland, jednego z najnowocześniejszych zakładów w Europie, jest owocem wieloletniej tradycji i doświadczenia. Inalca to firma charakteryzująca się doskonałością w produkcji wołowiny, rozpoznawalna na całym świecie – nadzoruje cały łańcuch produkcji wołowiny od gospodarstwa do gotowego produktu, dostarczając mięso spełniające najwyższe standardy jakości.

W ofercie znajdziesz polędwicę, rostbef, antrykot, ligawę, kark, policzki oraz górną zrazową – elementy, które otwierają możliwości nowych doświadczeń kulinarnych. Steki, tatar, carpaccio czy pieczenie – każde danie z wołowiną z oferty IF&B Foodservice Mille Sapori staje się popisem sztuki i wyrafinowania.

To nie tylko produkt, ale obietnica – że każde danie przygotowane z wołowiny zachwyci smakiem, strukturą i jakością. Wybierz IF&B Foodservice Mille Sapori – mięso, które wyznacza standardy w gastronomii.



## Groszek czepny od Baziółka

Delikatne chrupiące lodyżki o świeżym słodkawym smaku pełne po brzegi wielu odżywczych i przeciwzapalnych składników. Mikroliście groszku czepnego to młode rośliny zaliczane do rodzaju roślin pomiędzy kielkami a ziołami. Badania donoszą, że poziomy witamin, minerałów i przeciwutleniający w mikrozielonych warzywach mogą być nawet dziesięciokrotnie wyższe niż te znalezione w dojrzałych zieleninach! A co konkretnie dla zdrowia oferują mikroliście groszku czepnego? Witamina C – silny przeciwutleniacz niezbędny w procesie syntezy kolagenu. Minerale: żelazo, magnez, cynk i miedź – bez ich udziału nie ma szans na prawidłowy przebieg żadnego z życiodajnych procesów, które m.in. dostarczają energię. Białko – bardzo dobre źródło białka roślinnego z groszku wykazuje szereg właściwości prozdrowotnych.



## „Cena Roku” dla fasonu Hotel od marki Lubiana

W tym roku marka Lubiana, ceniona w segmencie HoReCa, przygotowała wyjątkową „Cenę Roku” dla swojego flagowego fasonu Hotel. Ta klasyczna linia porcelany, znana z niezawodności, eleganckiego designu i trwałości, stała się jeszcze bardziej atrakcyjna dla hoteli, restauracji oraz firm cateringowych dzięki nowej, konkurencyjnej cenie. Fason Hotel od marki Lubiana to idealny wybór do bufetów, gdzie liczy się zarówno elegancka prezentacja potraw, jak i wytrzymałość porcelany w codziennym użytkowaniu. Obniżka ceny sprawia, że jest to doskonały moment na inwestycję w najwyższej jakości porcelanę.



## Kinga Pienińska – wybór sommelierów

Kinga Pienińska to marka wody mineralnej klasy premium, zbudowana na ponad 170-letniej tradycji rozlewnictwa wód mineralnych w regionie Pienin. Pierwotnie czysta, z pienińskich źródeł trafia wprost do butelki, zachowując wszystkie walory stworzone przez naturę. Wyróżnia ją wyrazisty i orzeźwiający górski smak, za który co roku zdobywa najwyższe wyróżnienie 3\*\*\* Superior Taste Award przyznawane przez International Taste & Quality Institute. To wyjątkowe wyróżnienie Międzynarodowego Instytutu Smaku i Jakości w Brukseli, zrzeszającego niezależnych szefów kuchni i sommelierów, którzy są opiniotwórczymi liderami w dziedzinie smaku. Trzy gwiazdki są najwyższym wyróżnieniem przyznawanym przez Instytut, słusznie porównywanym do 3-gwiazdkowej skali oceny słynnego Przewodnika Michelin.



## Produkty pieczone marki Drosed

Innowacja od Drosed! Filet pieczony oraz noga pieczona to wyborny smak pieczonego kurczaka, delikatne i soczyste mięso oraz wysoka zawartość białka zamknięte w atrakcyjnym i nowoczesnym opakowaniu. Polecane na obiad lub ciepłą przekąskę, a także na zimno do pieczywa lub sałatek. Produkty nie zawierają substancji konserwujących, fosforanów i glutaminianu monosodowego. Kurczę, ale to DRObre! Zapraszamy do współpracy: horeca@drosed.com.pl. Więcej informacji na: www.DROSED.pl



## JBB Bałdyga rozwija ofertę dla HoReCa

Polska marka JBB Bałdyga rozszerzyła linię produktów „bez osłonki” o nowe Kielbaski mini bez osłonki oraz Kielbaski drobiowe z filetem mini bez osłonki, dostępne w wersjach stało- i zmiennowagowych. Produkty te, cenione za doskonały smak i jakość, można spożywać zarówno na zimno, jak i na ciepło – z wody, piekarnika czy grilla. Nowości dołączają do popularnej gamy kielbas bez osłonki, takich jak Kielbasa z szynki, Kielbasa biała, Kielbasa bez osłonki czy Kielbasa cięta, wyróżniających się wysoką mięsnością. JBB liczy, że wprowadzenie tych produktów umocni ich sukces na rynku, zwłaszcza w segmencie HoReCa, jako idealne uzupełnienie śniadań bufetowych w hotelach.



## 25 października 2024 roku w Haston City Hotel we Wrocławiu odbyła się XII edycja Kulinarnego Rajdu Mistrzów. Kto został zwycięzcą?

Uczestnicy tegorocznej odsłony konkursu mieli za zadanie przygotować przystawkę oraz danie główne, wykorzystując filet z jesiotra, boczek wędzony bez żeber, orzechy włoskie łuskane, comber z jelenia bez kości, dowolne grzyby leśne suszone, a także kapustę zieloną lub włoską.

Pierwsze miejsce zajęli Paweł Stępiak i Piotr Dzikowski z Hotelu Fabryka Wełny&SPA w Pabianicach. Na drugim miejscu podium uplasowali się Paweł Błaszczuk i Krzysztof

Horobiowski z Restauracji Forum Kulinarne we Wrocławiu. Miejsce trzecie zajęli Mariusz Wolski i Artur Gosz z Hotelu Kozi Gród w Pomlewie.

Nad prawidłowym przebiegiem konkursu czuwało jury w składzie: Jerzy Pasikowski, Robert Sowa, Marcin Budynek, Giancarlo Russo, Kurt Scheller, Wiesław Bober, Theofilis Vafidis, Wojciech Harapkiewicz, Mateusz Jarosławski oraz Karol Okrasa, który wystąpił nie tylko w roli jurora, ale i prowadzącego.

Ponadto poznaliśmy wyniki IX edycji Wrocławskiego Kulinarnej Rajdu Młodych Mistrzów. Zwyciężyły Anastazja Bagińska i Nikola Szoldra z Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Oławie. Drugie miejsce zajęli Milena Piwowar i Przemysław Soszyński z Zespołu Szkół nr 2 im. Jana Wyżykowskiego w Lubinie. Trzecie miejsce zajęły Gabriela Gacek i Karolina Przedpeńska z Zespołu Szkół nr 1 w Świdnicy. Gratulujemy!



## W dniach 6-8 listopada 2024 roku w przestrzeni EXPO Kraków odbyły się 31. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Hoteli i Gastronomii HORECA wraz z 21. Międzynarodowymi Targami Wina ENOEXPO. Wydarzenie zgromadziło niemal 10 000 gości.

Hasło tegorocznej odsłony targów brzmiało: Fresh start! Wydarzenie upłynęło pod znakiem prelekcji, Mistrzostw Kawowych i strefy edukacyjnej kawy specjalistycznej SCA Poland. Zawody zostały rozegrane w czterech konkurencjach: Mistrzostwa Polski: Roasters, Cup Tasters, Coffee in Good Spirits oraz eliminacje do Mistrzostw Polski Brewers Cup.

Uczestnicy wzięli udział w konferencjach poruszających m.in. temat wina w polskim

prawie, wykorzystanie muzyki i obrazu jako narzędzia do tworzenia wyjątkowych i angażujących doświadczeń klientów, skuteczna sprzedaż MICE, higiena jako podstawa bezpieczeństwa w branży gastronomicznej, prawa autorskie i ich zastosowanie w przestrzeniach wspólnych w sektorze HoReCa, efektywny system premiowy dla kuchni, baru oraz obsługi, a także skuteczna ochrona winnicy przed wiosennymi przymrozkami.

Odbyły się także prelekcje z cyklu „Doznania zmysłowe w HoReCa”. Zaproszeni goście podjęli temat tworzenia unikalnego konceptu hotelowego poprzez wegańskie wnętrza, zapachu jako narzędzia biznesowego oraz efektywnego oświetlenia w przestrzeniach hotelowych i gastronomicznych.

Kolejna edycja targów odbędzie się w dniach 5-7 listopada 2025 roku.



# Inauguracja Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere

14 października 2024 roku w warszawskiej restauracji Belvedere odbyła się inauguracja trzeciego roku akademickiego Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere. Do grona studentów dołączyło 24 młodych adeptów kulinariów.

W ramach oficjalnej części spotkania skupiono się na prezentacji celów i założeń Akademii, w tym na kwestiach promowania wysokiej jakości kuchni oraz szkolenia przyszłych mistrzów smaku pod okiem specjalistów z branży. Do uroczystego ślubowania przystąpiło dwudziestu czterech młodych kucharzy.

Odbyły się także warsztaty kulinarne, które poprowadził Tomasz Łągowski, szef

kuchni restauracji Belvedere. Tematem zajęć były ryby i owoce morza. Studenci mieli okazję pracować z takimi produktami, jak: ostrygi, mule, krewetki, langustyńki, przegrzebki oraz losoś.

Organizatorzy podkreślili, że w tegorocznym programie Akademii nie zabraknie nowinek, w tym warsztatów kulinarnych prowadzonych przez norweskiego szefa kuchni nagrodzonego

gwiazdką Michelin. Kolejną nowością będzie kolacja charytatywna, w której wezmą udział najlepsi studenci. Wydarzenie będzie nie tylko doskonałą okazją dla studentów do zaprezentowania swoich umiejętności, ale również do wsparcia szczytnego celu. W planach na ten rok mieści się także publikacja książki kulinarnej z przepisami trenerów i studentów Akademii.

# Polak najlepszym Sushi Masterem w Europie!

W poniedziałek, 4 listopada 2024 roku w Monako, rozstrzygnięto europejskie mistrzostwa w przyrządzaniu sushi – European Sushi Championship. Zwycięzcą został sushi master z Warszawy.

Mistrzem Europy w Sushi 2024 został Piotr Kuc, Sushi Chef z Warszawy. Drugie miejsce zajął Nuno Brito z Portugalii, natomiast na trzecim stopniu podium uplasował się Maurilio Araujo ze Szwajcarii.

– Podczas konkursu nie brakowało emocji. Z jednej strony ogromnie się stresowałem, a z drugiej strony jechałem do Monako bez oczekiwań. Chciałem sprawdzić swoje umiejętności

w porównaniu z innymi szefami. Nie czułem presji, aby wygrać za wszelką cenę. Poziom zawodów był bardzo wysoki. Jeżeli chodzi o lokatę, to takiej euforii nie doznałem nigdy wcześniej. Coś niesamowitego, trudno opisać to słowami. To moja druga wygrana w tym roku na trzy starty. Cieszyłem się, tym bardziej że w styczniu byłem gotowy porzucić gastronomię na zawsze – mówi Piotr Kuc, Sushi Chef z Warszawy.

Zadaniem sushi masterów było przygotowanie w ciągu sześćdziesięciu minut blisko pięćdziesięciu sztuk sushi, w tym nigiri, maki, uramaki, kazari-maki oraz kazari-nigiri, a także piętnaście sztuk sashimi. Ponadto każdy uczestnik musiał wybrać dwa kreatywne popisowe dzieła i przygotować po sześć identycznych kawałków każdego z nich, w sumie dwanaście sztuk na osobnym talerzu do degustacji. Gratulujemy!

# The Best Chef – Znamy zwycięzców!

6 listopada 2024 roku w Dubaju ogłoszono laureatów ósmej edycji The Best Chef. Uhonorowano 550 szefów kuchni z 61 krajów. Nie zabrakło polskich akcentów!

Jak podkreślają organizatorzy, na podium znaleźli się szefowie kuchni, których wizjonerskie podejście na nowo zdefiniowało współczesną gastronomię.

Pierwsze miejsce zajął Rasmus Munk z restauracji Alchemist w Danii. To szef znany z awangardowego podejścia do gastronomii. Zasłynął, łącząc kulinaria z elementami teatru. Drugie miejsce zajął Albert Adrià – szef kuchni hiszpańskiej Enigmy. Przekracza granice, łącząc tworzenie historii

z nowoczesnymi technikami kulinarnymi. Na trzecim miejscu uplasował się Eric Vildgaard z duńskiej restauracji Jordnær. Jego dania przypominają dzieła sztuki, w których widać zaangażowanie na rzecz zrównoważonego rozwoju.

Przyznano także nagrody specjalne. Wśród nagrodzonych są m.in. Julien Royer z Singapuru czy Ana Roš ze Słowenii.

W tym roku zadebiutował wielopoziomowy system przyznawania noży.

Wyróżniono 550 szefów kuchni. Dwoma nożami uhonorowano Przemysława Klimę z krakowskiej Bottiglierii 1881. Jeden noż otrzymali: Andrea Camastra, szef restauracji Nuta w Warszawie, Antonio Arcieri z Arco by Paco Pérez w Gdańsku oraz Beata Śniechowska z wrocławskiej restauracji Baba.

Pełna lista laureatów jest dostępna na stronie [www.thebestchefawards.com](http://www.thebestchefawards.com). Gratulujemy!

# Młody Kreator Sztuki Kulinarnej za nami

8 listopada 2024 roku w Wiskitkach odbył się finał XVI edycji konkursu Młody Kreator Sztuki Kulinarnej, który ponownie zagroził na gastronomicznej mapie Polski. Wiemy, kto został zwycięzcą!

Młody Kreator Sztuki Kulinarnej powrócił na gastronomiczną mapę Polski w odświeżonej formule po kilkuletniej przerwie spowodowanej pandemią COVID-19.

Zwycięzca został wytypowany przez jury pod przewodnictwem Kamila Thuczka spośród dziesięciu finalistów, którzy zmierzli się w drugim etapie konkursu.

Młodym Kreatorem Sztuki Kulinarnej 2024 został Norbert Gniewek z Zespołu Szkół Gospodarczych w Rzeszowie.

Drugie miejsce zajął Miłosz Grzabel-Mikulski z Zespołu Szkół w Starym Sączu, natomiast na trzecim stopniu podium uplasował się Kacper Staszewski z Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach.

Zadaniem każdego uczestnika finału było przygotowanie sześciu porcji tego samego dania konkursowego według określonej receptury. Jedną porcją należało wystawić na ekspozycję, a pozostałe pięć otrzymali jurorzy.

Zwycięzca otrzymał „złoty bilet” – możliwość udziału w trzecim etapie rekrutacji do IV Edycji Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere, czyli ostatecznego egzaminu przed jury w Warszawie, ponadto weźmie udział w trzech wybranych przez siebie warsztatach z cyklu III Edycji Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere. Gratulujemy!



# HOST 2024

## – PODSUMOWANIE

**W dniach 26-27 listopada 2024 roku w Cukrowni Żnin odbyło się spotkanie branży HOST – Konferencja, Konkurs, Targi. Rozstrzygnięto konkursy Host Hotel Restaurants i Host School.**

Wydarzenie było okazją zarówno do udziału w ogłoszonych prelekcjach, jak i wzięcia udziału w konkursach kulinarnych dla profesjonalistów oraz uczniów.

Zadaniem uczestników było przygotowanie przystawki, dania głównego i deseru w ciągu pięciu godzin, wykorzystując produkty obowiązkowe, takie jak dorsz atlantycki oraz macki kałamarnicy Humboldta w przystawce, serce krzyżowej wołowej i grasicca cielęca w daniu głównym

oraz czekolada deserowa, mleczna lub biała do wykorzystania w deserze.

Pierwsze miejsce zajęli Piotr Kuzdro i Sebastian Jawor z restauracji Patio w Grand Hotel Boutique w Rzeszowie. Na drugim miejscu uplasowali się Dawid Rozmus i Wojciech Bąba z restauracji Lemon w Hotelu Lemon Resort SPA w Gródku nad Dunajcem. Trzecie miejsce zajęli Norbert Szymul i Bartłomiej Matkowski z Hotelu Bellotto w Warszawie.

W gronie jury zasiadli: Artur Skotarczyk, Joanna Ochniak, Martin Gimenez Castro oraz Marcin Gruszka. Rolę przewodniczącego jury objął Michał Świerad. Funkcję sędziów technicznych sprawowali natomiast Bartłomiej Witkowski i Dawid Wojciechowski.

W roli prowadzących konkursu wystąpili Karol Okrasa i Paweł Gruba, natomiast za prowadzenie konferencji odpowiadała Kinga Wasilewska. Gratulujemy!



# XI Poznańskie

## TARGI PIWNE

**W dniach 15-16 listopada 2024 roku w przestrzeni Międzynarodowych Targów Poznańskich odbyła się XI edycja Poznańskich Targów Piwnych, w których trakcie zorganizowano po raz pierwszy targi konopne Hempathy Expo.**

Poznańskie Targi Piwne były nie lada gratką zarówno dla fanów złotego trunku, jak i miłośników cydrów oraz miodów pitnych. Do Poznania zawitało kilkadziesiąt stoisk regionalnych browarów kraftowych, cydrowni oraz miodosytni.

Poznańskie Targi Piwne połączyły siły z pierwszymi w Poznaniu targami konopnymi Hempathy Expo. Wydarzenie było doskonałą okazją nie tylko do odkrycia

nowych marek czy degustacji alkoholi rzemieślniczych, ale i wzięcia udziału w dyskusjach na temat konopi. Odbyły się prelekcje edukacyjne w kontekście zdrowia, prawa, przemysłu oraz sensoryki.

Odbyła się gala finałowa konkursu Greater Poland Cup – jednego z największych polskich konkursów kierowanych do profesjonalnych i domowych producentów piwa, miodu i cydru. Międzynarodowy skład

sędziowski wyłonił laureatów, którzy zostali nagrodzeni medalami, dyplomami, a także plaketami graficznymi do wykorzystania w działaniach marketingowych.

Ciekawostką jest, że Poznańskie Targi Piwne umożliwiły również udział w nietypowych dyscyplinach sportowych, takich jak Piwna Mila, Piwna Joga czy konkurs siłowo-sprawnościowy Harpagan Cup.



WYBÓR SOMMELIERÓW, WYKWINTNOŚĆ W KAŻDYM ŁYKU



Organizator:

PTAK  
WARSAW  
EXPO

Ufi  
Member



28. edycja



17-lecie

## Międzynarodowe Targi Rozwiązań dla Branży HoReCa

# 11-13 MARCA 2025



ZAREJESTRUJ SIĘ

[www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl)