

WYDAWANY NIEPRZERWANIE OD 1999 ROKU



25. ROK

PORADNIK RESTAURATORA

KWIECIEŃ 2024 (295)

OGÓLNOPOLSKI MIESIĘCZNIK
BRANŻOWY DLA GASTRONOMII

NAKLAD KONTROLOWANY 10 100 EGZ.
ISSN 1508-6194



ODKRYJ NOWOŚCI
BONDUELLE FOOD SERVICE

Bonduelle
Food Service

KASZE I ZIARNA

- Oszczędność wody i energii
- Piękny wygląd bez osadu
- Doskonały smak i zachowane wartości odżywcze
- Oszczędność czasu i wygoda

- Jednolita jakość i konsystencja – doskonała sypkosc
- Przygotowanie: w piecu parowym, na patelni, na zimno!



Orkisz z czerwoną soczewicą

Soczewica zielona

Komosa ryżowa

Kasza jęczmienna

Kasza bulgur

Edamame

Cieciora zielona



PO WIĘCEJ INFORMACJI WEJDŹ NA NASZĄ STRONĘ
WWW.GREENOLOGY.PL I DOŁĄCZ DO AKADEMII GREENOLOGY

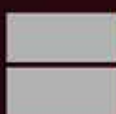
XXIV Spotkanie Producentów, Handlowców, Sieci Handlowych i Restauratorów

Najbardziej prestiżowe wydarzenie branż FMCG i HoReCa w Polsce.

Poznań, 19 września 2024 r.



**PORADNIK
RESTAURATORA**



**PORADNIK
HANDLOWCA**

h andlowiec

GENER▲LCZYK
FIRMA RODZINNA

„Poradnik Handlowca” najbardziej wiarygodnym i opiniotwórczym
tytułem prasy handlowej w badaniu TRM KANTAR 2022/2023



HEIDI HANDKOWSKA
Redaktor Naczelna

Wiosna to czas zmian

Znów wiele dzieje się w gastronomii – wiosna ma taką moc, że pobudza do aktywności, podsuwa wyzwania i pomysły na to, co nowe. Dlatego wraz z nią powstają wspaniałe sezonowe menu oparte na nowalijkach, które kojarzą się z tym, co zdrowe i fascynujące.

Otwierają się restauracyjne ogródki designem przypominające te z Włoch, Francji czy Hiszpanii. Na popularności zyskują desery na bazie lodów! O tym wszystkim piszemy na łamach kwietniowego „Poradnika Restauratora”.

Polecamy także bogaty dział porad, których udzielają nasi eksperci: Jarosław Walczyk – o nowych pomysłach na dania (s. 40), Radosław Kłapacz – o zupie jako daniu głównym w menu (s. 36) czy Izabela Wardaszko, radca prawny – o tym, że restauracje i bary już wkrótce będą musiały podawać informację o zawartości alkoholu w napojach (s. 44).

Jako zwieńczenie lektury aktualnego numeru naszego magazynu polecam wywiad z Joanną Ochniak, certyfikowanym, międzynarodowym jurorem konkursów kulinarnych w WorldChefs, ambasadorem Kulinarnego Pucharu Polski i członkiem Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni, która zdradza, na czym polega perfekcjonizm szefów kuchni i dlaczego warto angażować się w konkursy kulinarne (s. 14).

Zapraszam!

25
LECI



**PORADNIK
RESTAURATORA**

**OGÓLNOPOLSKI MIESIĘCZNIK BRANŻOWY
DLA GASTRONOMII**

Wydawca:

Biuro Promocji i Reklamy „Generalczyk” spółka jawna
60-587 Poznań, ul. Szczęsna 10

GENERALCZYK
FIRMA RODZINNA od 1994

Dystrybucja w obiegu zamkniętym
– bezpośrednio do lokali gastronomicznych.

Adres redakcji:

60-587 Poznań, ul. Szczęsna 10, tel.: (61) 852 08 94
www.poradnikrestauratora.com.pl
e-mail: redakcja@poradnikrestauratora.com.pl

Prezes Wydawnictwa: Wiesław Generalczyk

Dyrektor Zarządzający:

Wojtek Generalczyk wojtekg@poradnikhandlowca.com.pl

Z-cy Dyrektora ds. Sprzedaży:

Anita Kubiak anitak@poradnikrestauratora.com.pl
tel.: (61) 851 37 08
Małgorzata Siuda malgorzatas@poradnikhandlowca.com.pl

Dział Sprzedaży:

Katarzyna Generalczyk kasiag@poradnikhandlowca.com.pl
Justyna Wojciechowska justynaw@poradnikhandlowca.com.pl

Redaktor Naczelna:

Heidi Handkowska heidih@poradnikrestauratora.com.pl

Redakcja:

Olga Tylińska olgat@poradnikhandlowca.com.pl
Beata Woźniak beataw@poradnikhandlowca.com.pl
Klaudia Walkowiak klaudia@poradnikhandlowca.com.pl
Urszula Wszelaka (Warszawa) urszulaw@poradnikhandlowca.com.pl

Stali współpracownicy: Beata Marciniczyk

Dyrektor Administracji i Marketingu:

Zbyszek Zalewski zbyszkoz@poradnikhandlowca.com.pl

Współpraca (administracja): Anna Stelmaszczyk

Kierownik Biura:

Maria Leśniewska marial@poradnikhandlowca.com.pl
tel.: (61) 855 70 66

Opracowanie graficzne:

Logo: EPM, Studio/skład: PRZECINEK s.c.

Zdjęcia: Flash Press Media, SXC.hu, shutterstock.com, archiwum

Korekta: Dominika Nowicka

Druk:

Eurodruk Polska, ul. Wierzbowa 17/19, 62-080 Tarnowo Podgórne



Organizator plebiscytu
Hermesy Kulinarny
Poradnika Restauratora



Nakład kontrolowany 10 100 egz.
ISSN 1508-6194



[/poradnikrestauratora](https://www.facebook.com/poradnikrestauratora)



[/poradnik.restauratora](https://www.instagram.com/poradnik.restauratora)

Redakcja nie bierze odpowiedzialności za treść reklam i informacji dla celów handlowych. Materiałów niezamówionych nie zwracamy oraz zastrzegamy sobie prawo do skrótów i redakcyjnego opracowania tekstów przyjętych do druku oraz zmiany ich tytułów. Rozpowszechnianie materiałów redakcyjnych bez zgody wydawcy jest zabronione.

Szczegółowy regulamin publikacji na stronie
www.poradnikrestauratora.com.pl



JEŻELI POTRZEBUJE PAN/PANI „PORADNIK RESTAURATORA” DLA SWOICH PRACOWNIKÓW
CZEKAMY NA MAILA: [REDAKCJA@PORADNIKRESTAURATORA.COM.PL](mailto:redakcja@poradnikrestauratora.com.pl)
LUB ZAPRASZAMY DO E-WYDANIA NA [WWW.PORADNIKRESTAURATORA.PL](http://www.poradnikrestauratora.pl)

Ogródki gastronomiczne – reklamą dla lokalu

5

Najlepszym magnesem dla gości, którzy poszukują miejsca przy restauracyjnym stoliku są ogródki gastronomiczne. Pierwsze już zostały otwarte. Dzięki odpowiedniej, ciekawej aranżacji stanowią one wizytówkę lokalu. Wyposażone w koce, nagrzewnice i urządzenia odstraszające owady mogą funkcjonować do późnych godzin wieczornych. A sprawdza się w nich krótka karta, proste potrawy i... cała gama trunków, zwłaszcza tych orzeźwiających.



26



38

Joanna Ochniak



14

Fot. arch. Joanna Ochniak

Temat miesiąca

5 Ogródki gastronomiczne – reklamą dla lokalu

Prezentacje

14 Rozmowa z: Joanna Ochniak

Od kuchni

18 **Menu:** Lody – tradycja przeplata się z innowacjami

26 **Menu:** Deserowe inspiracje

32 **Menu:** Sałatki na każdą porę dnia

35 **Wydarzenia:** Bocuse d'Or Europe 2024

36 **Menu:** Zupa jako danie główne w menu restauracji

38 **Menu:** Co warto ukisić w kuchni?

40 **Marketing:** Nowe pomysły na dania

42 **Podróże:** Turystyka kulinarna Egipt

44 **Prawnik radzi:** Nowy obowiązek informacyjny w gastronomii – zmiany w zasadach sprzedaży alkoholu

46 **Wyposażenie:** Wydajność okapu gastronomicznego. Na jakie parametry zwrócić uwagę?

W kadrze

49 Wydarzenia

57 Nowości na rynku gastronomicznym

OGRÓDKI GASTRONOMICZNE

– reklamą dla lokalu

Najlepszym magnesem dla gości, którzy poszukują miejsca przy restauracyjnym stoliku są ogródki gastronomiczne. Pierwsze już zostały otwarte. Dzięki odpowiedniej, ciekawej aranżacji stanowią one wizytówkę lokalu. Wyposażone w koce, nagrzewnice i urządzenia odstrasające owady mogą funkcjonować do późnych godzin wieczornych. A sprawdza się w nich krótka karta, proste potrawy i... cała gama trunków, zwłaszcza tych orzeźwiających.

Restauracyjne ogródki są najbardziej obleganymi miejscami w ciepłe dni. Tłumy gości przychodzą do nich, by spotkać się na chwilę, na drinka, albo posiedzieć w pięknej scenerii i rozkoszować się nie tylko widokiem, ale też smaczными daniami.

Gdy przyjrzymy się ogródkowym menu, to okaże się, że większość z nich jest ograniczona do kilku prostych dań – takich, które mogą być w miarę szybko serwowane, nawet gdy przy stolikach są tłumy oraz takich, których przyniesienie z kuchni nie jest zbyt skomplikowaną czynnością – choćby ze względu na ich temperaturę. Karta z niewielkim wyborem dań sprawdzi się tu najczęściej.

A w niej najważniejsze miejsce zarezerwowane powinno być dla wybitnie sezonowych tematów kulinarnych oraz całej gamy sałat.

– Wiosna i lato to okres, w którym wiele osób rezygnuje z cięższych dań, na rzecz prostych, pysznych i lekkich potraw, które kojarzą nam się z ciepłymi porami roku. Goście zamawiają sałaty, chętnie sięgają po wszelkie nowalijki i produkty sezonowe – zauważa **Katarzyna Noga**, szefowa działu marketingu B2B Bunge Polska.

OGRÓDEK ALBO OGRÓD

Przygotowanie ogródka albo po prostu miejsca na zewnątrz lokalu, z którego będą

mogli korzystać goście to nie lada wyzwanie, a czasem także długie przygotowania. Trzeba zadbać o estetykę miejsca, wygodę i bezpieczeństwo gości oraz personelu, zorganizować miejsce pracy dla obsługi. Zawsze jednak warto podjąć takie starania, bo amatorów biesiad na wolnym powietrzu jest coraz więcej.

– Nie posiadamy ogródka gastronomicznego w takim tradycyjnym znaczeniu, jednak goście zawsze z niecierpliwością czekają na otwarcie naszego tarasu przy restauracji głównej – mówi **Dawid Wojciechowski**, szef kuchni restauracji Salt w Copernicus Toruń Hotel. – Taras posiada bezpośrednie zejście na teren zielony hotelu

oraz piękny widok na wisłany bulwar. Zdecydowanie widzimy, że trend spędzania czasu na świeżym powietrzu i kontaktu z naturą cały czas przybiera na sile – mówi szef i dodaje, nawiązując do zmian w menu, które wiosną są obowiązkowym działaniem.

– Podstawową kartę menu zawsze wzbogacamy o wkładkę opartą na produktach sezonowych lub też o wkładkę okolicznościową np. z daniami świątecznymi. We wkładce wiosennej goście znajdą takie produkty jak kalarepa, młoda kapusta, czosnek niedźwiedzi oraz rabarbar. Na majówkę zaplanowaliśmy wkładkę z menu grillowym – mówi.

Pełną parą idą także przygotowania do otwarcia ogródka w restauracji Śląska Prohibicja, gdzie stanowi on serce lokalu podczas sezonu letniego.

– Niedługo otwieramy nasz Ogród, a Śląska Prohibicja rozkwita na powrót w pełnym blasku. Już teraz czujemy ekscytację, gdy myślimy o przygotowaniach do stworzenia magicznego miejsca, które będzie oczarowywać naszych gości nie tylko



swoim urokiem i kolorami, lecz również pełną życia atmosferą – mówi **Natalia Kwiecień**, Manager lokalu Śląska Prohibicja. – Nasze menu będzie identyczne jak w restauracji, więc przygotowujemy się na mnóstwo niespodzianek kulinarnych, które zaskoczą gości swoim smakiem i kompozycją – dodaje.

W Warsaw Marriott Hotel już teraz czekają na gości smakowe niespodzianki przygotowane z najwyższej jakości sezonowych produktów.

– W Lobby Bar swój kolejny sezon rozpoczął

ogródek z widokiem na Pałac Kultury i Nauki, gdzie królują autorskie koktajle warzywno-owocowe stworzone przez naszą Ambasadorkę Zdrowego Smaku Inę Piechnę, która kolejny raz zaskoczyła wyjątkowymi recepturami – mówi z dumą **Inderjit Manota**, szef kuchni w Warsaw Marriott Hotel, który zachwala także nowości w menu restauracji Floor No 2 i Panorama Sky Bar. – Nowe propozycje w menu to dla nas okazja do zaprezentowania najnowszych trendów kulinarnych, które

z niecierpliwością czekają na degustację gości – podkreśla rozmówca „Poradnika Restauratora”.

SZPARAGI LEKKIE, ZDROWE I WYKWINTNE

Niektórzy szefowie sezonowe menu mają już gotowe, inni właśnie kończą je komponować. A trzeba

pamiętać, że rządzi się ono swoimi prawami – jest zmienne w zależności, od czasu zbiorów danego produktu.

– Karta musi być lekka, orzeźwiająca, radosna, wykorzystująca w pełni dary sezonu: nowalijki, truskawki, szparagi. Tworzenie karty ogródkowej pozwala wyjść poza schemat i testować niesztabowe

ALEKSANDER JARECKI

Manager kategorii piw
Coca-Cola HBC Polska i Kraje Bałtyckie

Trend premiumizacji cały czas jest widoczny, także w sektorze HoReCa. W najbliższym sezonie jako Coca-Cola HBC skoncentrujemy się również na dostarczeniu bogatej oferty wysokiej jakości piw z nalewaków, takich jak Beck's, Bud, Hoegaarden i Leffe.

DAWID WOJCIECHOWSKI

Szef kuchni
Copernicus Toruń Hotel

Kartę menu zmieniamy sezonowo. W związku z nastaniem wiosny, wprowadzamy do menu dania o zdecydowanie lżejszej kompozycji, czerpiemy też to, co najlepsze z produktów typowych dla tego okresu. Naszą nową propozycją są ravioli z witrażowym wzorem, z ricottą i żółtkiem, otulone maślanym sosem z kawiolem z pstrąga i świeżą truflą. Jeżeli chodzi o ryby, proponujemy podwędzanego halibuta z makaronem papardelle i sosem truflowym. Nie zapomnieliśmy też o gościach na diecie wegetariańskiej i dla nich też przygotowaliśmy kilka pozycji w nowym menu np. wege przegrzebki z selera z czarną soczewicą, salsą verde i pianą z brokuła.

**Dostęp do treści publikowanych w tym miejscu mogą mieć
wyłącznie podmioty zajmujące się produkcją, obrotem
lub handlem artykułami alkoholowymi/tytoniowymi.**

Podstawa prawna:

Ustawa z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości
i przeciwdziałaniu alkoholizmowi

oraz

ustawa z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia
przed następstwami używania tytoniu i wyrobów alkoholowych.

połączenia, bo goście oczekują takiej sobody – mówi **Paweł Kałuski**, szef kuchni Sofitel Warsaw Victoria.

Najszybciej w karcie zakrólują szparagi, które mają w Polsce coraz więcej wielbicieli, zwłaszcza, gdy są serwowane łącznie po królewsku, a także z szacunkiem dla zdrowia.

– Wiosna to zdecydowanie czas szparagów i myślę, że warto wykorzystać tęsknotę klientów za tym wspaiałym i delikatnym warzywem. Szparagi w sosie holenderskim to klasyka gatunku – w tej potrawie masło gra ważną rolę – zauważa **Katarzyna Noga**. – Tylko co zaoferować gościom, którzy nie chcą lub nie mogą jeść masła? Coraz więcej osób jest wrażliwych na kwestie ekologiczne i unika produktów, których produkcja ma negatywny wpływ na środowisko, inni rezygnują z produktów odzwierzęcych ze względów etycznych, jeszcze inni z powodów zdrowotnych.

Jeżeli chcecie dać szansę na rozkoszowanie się tym wyjątkowym daniem polecam tłuszcz Eleplant. To produkt, który zachowuje się jak tradycyjne masło i to bez kompromisu smaku, choć ma całkowicie roślinny skład – zachwala ekspertka z Bunge Polska.

Odsłona szparagów w sosie holenderskim cieszy się największym zainteresowaniem amatorów tego charakterystycznego w smaku warzywa. Nie jest to jednak jedyny sposób na wykorzystanie go w restauracji – U Wieniawy do karty głównej wypełnionej nowymi daniami i nowalijkami na wiosnę dołącza nawet cała specjalna wkładka szparagowa.

– Nowa wkładka startuje na przełomie kwietnia i maja. Oczywiście serwujemy szparagi pod każdą postacią, z sosem holenderskim, bułką tartą, w emulsji maślanej z jajkiem poche – wylicza **Rafał Borowski**, główny manager

DARIUSZ SIENICKI

Szef kuchni

Garage Grill & Bar w Łomży

Klub Szefów Kuchni

Planujemy uwzględnić różnorodne dania, takie jak świeże sałatki z lokalnych warzyw, dania z grilla, lekkie ryby, aromatyczne makarony oraz kreatywne przekąski. Oczywiście, nie zabraknie też deserów i napojów, aby dopełnić kulinarne doświadczenie naszych gości. Planujemy wprowadzić dodatkowe wkładki weekendowe oraz specjalne menu grillowe. Wkładki weekendowe mogą zawierać sezonowe specjały lub limitowane dania, które będą dostępne tylko w wybrane dni. Menu grillowe będzie skupiać się na soczystych mięsach, świeżych warzywach i aromatycznych przyprawach, aby stworzyć niezapomnianą kulinarną przygodę na świeżym powietrzu.

JACEK WYRZYKIEWICZ

PR & Marketing Services Manager

Hochland Polska

Świetną alternatywą dla mięs lub jako dodatek do warzyw podczas grillowych spotkań są medaliony serowe. To szybka i wygodna propozycja do umieszczenia na tradycyjnym grillu bądź patelni grillowej. Wystarczy 2-3 min., by cieszyć się smakiem sera na ciepło. Także sery pleśniowe typu camembert są dobrą alternatywą dla mięsa. Pod wpływem temperatury ser staje się bardziej ciągnący, intensywny w smaku i aromacie. W towarzystwie kwaśnych owoców np. żurawiny będzie cudownym elementem grillowej uczy.

restauracji U Wieniawy w Warszawie. – Zawsze czekamy z niecierpliwością na sezon nowalijkowy, bo po zimowym okresie następuje u nas kulinarna wiosna, która przynosi powiew świeżości w menu. Zmieniamy kartę pod kątem sezonowości i w tym okresie podajemy m.in.: zupę z młodej kapusty z jajkiem poche, cholejoc z ziemniakami i skwarkami, młodą kapustę ze skwarkami i koperkiem, chłodnik litewski z jajkiem, a następnie w końcu kwietnia oprócz szparagów – kwiaty cukinii. Wtedy zaczynamy serwować: duet kwiatów cukinii faszerowanych warzywami i rakami, podane na sałacie z winogretem warzywnym. Niebawem do karty zawitają też smardze w emulsji maślanej z czosnkiem i szalotką – wymienia.

SAŁATY PEŁNE WITAMIN I SMAKÓW

A skoro o ogródkowym menu mowa, to należy wspomnieć nowalijki i koniecznie także chłodniki oraz

całą gamę lekkich sałat i smaków grillowych, które doskonale sprawdzą się w lokalu na wolnym powietrzu.

– Co roku obowiązkową pozycją w menu są wariacje na temat chłodnika, bo goście bardzo je polubili. Opracowujemy też nowe propozycje sałat z dodatkami, no i oczywiście nie może obejść się bez dań ze szparagami, na które bardzo czekają nasi stali bywalcy – wylicza **Paweł Kałuski**.

A do skomponowania oferty sałat przydadzą się wskazówki Jacka Wyrzykiewicza, PR & Marketing Services Managera Hochland Polska, która to firma przygotowała ciekawe propozycje dla branży HoReCa i restauracyjnych gości.

– Idealnymi potrawami do umieszczenia w karcie ogródków restauracyjnych są wspomniane sałatki i oczywiście „grillowe smaki”. W kreowaniu nowych „grillowych smaków” nie ma żadnych ograniczeń – liczą się wyłącznie dobre inspiracje i kulinarna wyobraźnia – zapewnia **Jacek**



PROFESSIONAL

Cremette

SOFT CHEESE

Cremette to pierwszorzędny wybór kucharzy profesjonalistów - uniwersalny ser premium, doskonały do szerokiego zastosowania na słodko, jak i na słono. Jego niezwykle kremowa oraz gęsta tekstura sprawia, że jest niezastąpiony w każdej kuchni.

PURE



- ✓ CLEAN LABEL:
TYLKO Z 3 SKŁADNIKÓW
(ser twarogowy, białka mleka, sól)
- ✓ IDEALNIE NADAJE SIĘ
DO SUSHI ORAZ KANAPEK
- ✓ DOBRZE PRZYLEGA I ŚWIETNIE
ŁĄCZY SIĘ Z POZOSTAŁYMI
SKŁADNIKAMI PRZEPISU

Zarejestruj się
już teraz, aby otrzymać
jeden z prezentów!



AKADEMIA
HOCHLAND
PROFESSIONAL

SIMPLE



- ✓ WYGODNE OPAKOWANIE
O WADZE 1 KG
- ✓ IDEALNY DO KREMÓW
CUKIERNICZYCH I SERNIKÓW
- ✓ DOSKONAŁE GŁADKI,
ŁATWO SIĘ ROZSMAROWUJE

Odkryj przepis na sukces!
www.akademia-hochland.pl

Wyrzykiewicz. – Dzięki nim i serowym akcentom można stworzyć autorskie dania, które zachwyca podniebienia wszystkich gości. Dla osób zainteresowanych lżejszą dietą, mamy w naszej ofercie wariant sera typu greckiego w bloczku z obniżoną wartością kaloryczną. Poza tym proponujemy ser typu greckiego w bloczku, czyli bez dodatkowej zalewy – będzie odpowiedni do zapiekania sera w całości dla fanów naturalnych smaków. Z kolei ser typu greckiego w bloczku z ziołami to propozycja dla osób lubiących śródziemnomorskie akcenty w postaci bogactwa bazylii, oregano i tymianku – wylicza ekspert firmy Hochland Polska, w której ofercie jest jeszcze co najmniej kilka ciekawych pozycji do sałatek i grilla, z którego dania doskonale sprawdzą się w ogródkowym menu – dodaje.

KARTA NAPOJÓW

Karta napojów serwowanych do ogródkowych stolików powinna być zdecydowanie dłuższa niż menu.

Konieczne jest w niej umieszczenie zarówno napojów gorących, tradycyjnie degustowanych w ogródkach, jak kawa w przeróżnych odsłonach, po napoje zimne, alkoholowe i bezalkoholowe – zwłaszcza tak bardzo ostatnio „trendy” wina i piwa 0 %.

– Filiżanka kawy czy kieliszek wina sączony „en terrace” solo lub w towarzystwie przyjaciół to bardzo ważny element francuskiego stylu życia i takie miejsca są bardzo poszukiwane – dzieli się z „Poradnikiem Restauratora” swoimi spostrzeżeniami **Paweł Kałuski** z hotelu Sofitel Warsaw Victoria.

Nie można jednak zapominać, że ogródek gastronomiczny, zwłaszcza ten przy barach i pubach, kojarzy się przede wszystkim z piwem – napojem lekkim, idealnie gaszącym pragnienie, obecnie osiągalnym w wielu smakach. – Proponujemy naszym partnerom HoReCa wachlarz rozwiązań dedykowanych poszczególnym markom z naszego portfolio, która mamy nadzieję uatrakcyjnią ofertę restauracyjnych ogródków

INDERJIT MANOTA

Szef kuchni

Warsaw Marriott Hotel

Wyselekcjonowane steki najwyższej jakości w restauracji Floor No 2. Dodatkowa propozycja to specjalnie dobrane dania do koktajli, podkreślających ich smak. Koktajle skomponował manager restauracji Paweł Piasecki. Natomiast croissanty w wiosennych smakach w Panorama Sky Bar wypiekane są pod okiem naszego mistrza cukierni Dariusza Gawareckiego. Ponadto nieoczywisty sposób podania kraftowych lodów zaskoczy nawet najbardziej wymagających smakoszy.

KATARZYNA NOGA

Szefowa działu marketingu B2B

Bunge Polska

Eleplant to produkt, który we wszystkich aplikacjach zachowuje się jak tradycyjne masło i to bez kompromisu smaku, choć ma całkowicie roślinny skład. W jego recepturze nie znajdziecie też oleju palmowego. To maślany smak, bez masła, z dwukrotnie mniejszym śladem węglowym. A sos holenderski z jego udziałem jest wybitny, Wasi goście to docenią.

– mówi **Aleksander Jarecki**, Manager kategorii piw w Coca-Cola HBC Polska i Kraje Bałtyckie. – Na przykład wprowadzamy oryginalną ekspozycję produktów Corona, które w tym sezonie, idealnie schłodzone będą czekać na konsumentów w kubekach z lodem. Zachęcamy restauratorów także do serwowania tych piw w meksykańskim stylu, czyli w towarzystwie limonki. Przygotowaliśmy również specjalne, ogródkowe menu koktajli z piwem w roli głównej np. Corona Sour, Corona Sunset czy Corojito – dodaje.

Wina i piwa, a wraz z nimi co najmniej kilka rodzajów wód i napojów, które nie tylko przynoszą orzeźwienie w czasie upałów, ale także „podbijają” smaki delikatnych dań – to obojętne pozycje w karcie. Każda z nich powinna być dokładnie przemyślana i charakterystyczna dla danego lokalu. Przygotowując ją, pamiętajmy także o najmłodszych, którzy wraz z rodzicami mogą być gośćmi naszego ogródka i zamieścimy w niej soki np. ze świeżo

wyciskanych owoców albo butelkowane, napoje niegazowane i wody produkowane specjalnie z myślą o dzieciach.

BEZPIECZNIE, WYGODNIE I CIEPŁO

W większości polskich miast ogródki restauracyjne na co dzień nie mogą funkcjonować „do białego rana” a to chociażby ze względu na przepisy dotyczące zachowania ciszy. Nieco bardziej liberalnie prawo podchodzi do funkcjonowania lokali podczas weekendów. Niezależnie jednak od pory dnia czy tygodnia, a zależnie od aury, konieczne jest wyposażenie ich w odpowiednie sprzęty mające zapewnić gościom jak najdłuższą i najprzyjemniejszą biesiadę np. gazowe promienniki ciepła czy parasole, które znakomicie chronią przed promieniami słonecznymi, a także wiatrem lub niespodziewanymi opadami oraz pomagają w stworzeniu przyjemnej atmosfery relaksu. Jednak w wielu przypadkach przygotowanie ogródka gastronomicznego z parasolami do sezonu jest

**Dostęp do treści publikowanych w tym miejscu mogą mieć
wyłącznie podmioty zajmujące się produkcją, obrotem
lub handlem artykułami alkoholowymi/tytoniowymi.**

Podstawa prawna:

Ustawa z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości
i przeciwdziałaniu alkoholizmowi

oraz

ustawa z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia
przed następstwami używania tytoniu i wyrobów alkoholowych.



Fot. Arch. Poradnik Restauratora

wymagającym zadaniem. Osłony te najczęściej mają bowiem duże rozmiary czaszy, co w połączeniu z ciężkimi podstawami sprawia, że raz ustawione w konkretnych miejscach pozostają w nich przez wiele tygodni lub miesięcy. Sprawne przeniesienie takich parasoli, zwłaszcza w nagłej sytuacji (np. silnego wiatru) bywa niezwykle trudne. Istnieje jednak idealne rozwiązanie wszystkich tych problemów – mobilne podstawy.

ODSTRASZACZE KOMARÓW

Nie zapominajmy także o owadach, które potrafią skutecznie przepędzić gości z ogródka. Pamiętajmy, że komary i meszki nie lubią woni: geranium, mięty pieprzowej i lawendy. Zioła te doskonale sprawdzą się więc nie tylko w aranżacji ogródka, przy wykańczaniu potraw, ale też w roli odstraszacza owadów. A gdy to już nie pomaga warto

PAWEŁ KAŁUSKI

Szef kuchni
Sofitel Warsaw Victoria

Jesteśmy francuską siecią, nic zatem dziwnego, że co roku z początkiem letniego sezonu uroczystie otwieramy ogródek letni przy naszej restauracji La Brasserie Moderne. Filiżanka kawy czy kieliszek wina sączony „en terrasse” solo lub w towarzystwie przyjaciół to bardzo ważny element francuskiego stylu życia i takie miejsca są bardzo poszukiwane, szczególnie w Paryżu. My mamy fantastyczne warunki ku temu: znakomita lokalizacja w centrum Warszawy z atrakcyjnym widokiem na budynek warszawskiej Zachęty przy zielonym skwerze. W dodatku w tym roku będzie można wejść do ogródka bezpośrednio z ulicy.

RAFAŁ BOROWSKI

Główny Manager
U Wieniawy

Restauracyjne ogródki są magnesem dla gości, wizytówką lokalu i najbardziej obleganymi miejscami w ciepłe dni. W tym roku organizujemy ogródek letni w stylu francuskim, do tego piękne rośliny w donicach. Jeśli chodzi o jedzenie, to sprawdza się tu najczęściej karta z niewielkim wyborem dań. Natomiast karta napojów powinna być okazata. Nie zapominajmy też o piwach bezalkoholowych.

skorzystać z dostępnych na rynku środków odstrasżających owady. Dominują preparaty w spray'u, którymi spryskuje się obszary skóry narażone na ukąszenie. Funkcjonowanie repelentów może opierać się na różnych zasadach. Niekiedy do ich grona zaliczamy substancje chemiczne, wywołujące nieprzyjemny zapach drażniący układ oddechowy owadów. Jednak część z nich jest przygotowana na bazie składników naturalnych. Pamiętajmy zatem, że odstrasżanie komarów jest skuteczne tylko przy pomocy oryginalnych i atestowanych środków na komary.

PODSUMOWANIE

Ogródek restauracyjny w sezonie, w bezdeszczowe dni jest najlepszą reklamówką lokalu. Warto zadbać o jego estetykę i wyposażenie, menu, kartę napojów i dobrze przeszkoloną obsługę, bo przecież w ten prosty sposób można zwielokrotnić obroty całej restauracji. ✕

Beata Marcińczyk

OFF!



NOWOŚĆ

**ZAPOBIEGAJ
UKĄSZENIOM
KOMARÓW
W OGRÓDKACH
RESTAURACYJNYCH**



PO UŻYCIU PRODUKTÓW OFF! NALEŻY UMYĆ RĘCE, ZWŁASZCZA PRZED JEDZENIEM,
PICIEM ORAZ PALENIEM. NIE NAKŁADAĆ BEZPOŚREDNIO NA RĘCE DZIECI.
NIE NALEŻY ROZPYLAĆ REPELENTU W POBLIŻU ŻYWNOŚCI.

Produktów biobójczych należy używać z zachowaniem środków ostrożności. Przed każdym użyciem należy przeczytać etykietę i informacje dotyczące produktu.

*Na podstawie sprzedaży jednostkowej osobistych środków odstrasżających owady w 2023 r. dostarczonej przez firmę Nielsen.



**NIE MA
SUKCESU BEZ
POŚWIĘCENIA,
ZAANGAŻOWANIA
I CIĘŻKIEJ PRACY**

Rozmowa z Joanną Ochniak, certyfikowanym, międzynarodowym jurorem konkursów kulinarnych w WorldChefs.

Heidi Handkowska: Często bywa Pani jurorem w konkursach kulinarnych – także tych międzynarodowych. Niedawno sędziowała Pani podczas Olimpiady Kulinarnej IKA w Stuttgarcie. Jest Pani pierwszą osobą z Polski, której udało się znaleźć w tym dostojnym gronie.

Joanna Ochniak: Zaproszenie do składu jurorskiego każdego konkursu kulinarnego jest dla mnie zaszczytem i nobilitacją. Niezależnie od tego, w jakim miejscu, w Polsce czy na świecie się ten konkurs odbywa. Jest to bowiem potwierdzenie i docenienie mojej wiedzy i doświadczenia w tym zakresie.

Udział w jury podczas XXVI Olimpiady Kulinarnej IKA w Stuttgarcie to dla mnie szczególne wyróżnieniem oraz nagroda za lata poświęceń i nauki, jakie w tym kierunku poczyniłam. Na Olimpiadę Kulinarnej IKA, która odbywa się raz na cztery lata od 1900 r. w Niemczech, zapraszani są wyłącznie certyfikowani jurorzy WorldChefs, którzy posiadają ukończone specjalne szkolenia oraz doświadczenie. Nie był to zatem przypadek ani dowód koleżeńskiej sympatii. Każda kandydatura jest osobno rozpatrywana przez przewodniczącego jury Franka Widmanna oraz zarząd VKD i organizatora olimpiady.

W tym roku zaproszono 60 jurorów, w tym tylko 4 kobiety. Jestem bardzo dumna z faktu reprezentowania Polski, zwłaszcza, że stało się to dokładnie w 20. rocznicę startów Polaków w tym największym na świecie kulinarnym wydarzeniu.

Czuję ogromną radość i spełnienie, że jestem pierwszym jurorem z Polski i mam nadzieję, że przetarłam drogę moim następcom. Jestem zmotywowana do realizacji kolejnych wyzwań

i marzeń również związanych z konkursami międzynarodowymi.

Narodowa Reprezentacja Polski Kucharzy, powołana przez OSSKiC wróciła do kraju z imponującym dorobkiem jednego złotego i dwóch srebrnych medali, zdobywając uznanie we wszystkich konkurencjach, w których startowała. A jakie są słabe punkty Polaków, na co powinni zwrócić uwagę i z czego się jeszcze podszkolić?

Tegoroczny udział Polaków w Olimpiadzie Kulinarnej IKA, niezależnie czy to drużyn narodowych, czy zawodników indywidualnych, w ogóle nie ma prawa być rozpatrywany z kategorii słabych punktów. Wszyscy zaprezentowali się na światowym poziomie i pokazali z jakim zaangażowaniem i determinacją dążą do medalowego sukcesu.

W XXVI edycji Olimpiady Kulinarnej IKA udział wzięło 1200 kucharzy i cukierników z 75 krajów. W kategorii, w której jurorowałam, tj. Individual Culinary Art, nasz kraj reprezentowała 19-letnia Weronika Gurynow, która zdobyła olimpijskie złoto i trzecią lokatę w ogólnej światowej klasyfikacji. A przypomnę, że w tej kategorii startowało aż 90 zawodników. Do dziś czuję emocje z tym związane i dumę z gratulacji całego składu jurorskiego, jakich miałam okazję wysłuchać w związku z jej pracami. Smutkiem napawa mnie jedynie fakt, że tak mało kucharzy z Polski zdecydowało się na start w tej kategorii, która jest kategorią otwartą dla wszystkich, indywidualną, nie wymagającą tak wielu wysiłków i środków finansowych oraz przynależności do jakiegokolwiek organizacji kucharskiej.

Joanna Ochniak

- Międzynarodowy juror konkursów kulinarnych w WorldChefs.
- Członek Kapituły Hermesa Kulinarnej „Poradnika Restauratora”.
- Ambasador Kulinarnej Pucharu Polski.
- Członek OSSKiC, trener i doradca gastronomiczny.
- Organizatorka konkursu im. Rafała Jelewskiego – Wielkopolski Kucharz Roku i innych wydarzeń kulinarnych w kraju i na świecie.
- W 2017 r. za swoje zasługi na rzecz edukacji w gastronomii i rozwoju karier kucharzy odśloniła tabliczkę w Alei Gwiazd Sztuki Kulinarnej w Ostrzeszowie.

Ogromny sukces Polacy osiągnęli też w kategorii carvingu, gdzie ojciec i syn – Grzegorz Gniech (złoty medal, 5. w ogólnej klasyfikacji) i 14-letni Artur Gniech (srebrny medal, 12. w ogólnej klasyfikacji). Dodatkowo w tej kategorii srebrny medal zdobyła Jolanta Grabiec.

Nasza drużyna narodowa również w swojej kategorii zaprezentowała się doskonale. O smaku potraw zaserwowanych dyskutowano przez dwa dni, a już w czasie degustacji otrzymywałam SMS-y z gratulacjami od osób, które miały okazję tych dań spróbować.

To, że nie jesteśmy w pierwszej trójce drużyn świata, wynika z naszego wciąż jednak krótkiego doświadczenia w startach. Czym jest 20 lat doświadczeń w stosunku do 124 lat w przypadku innych krajów. Na dobrą sprawę dopiero od kilku lat rozumiemy reguły tej gry. Naszym słabym punktem jest to, że w Polsce regulaminy konkursów różnią się całkowicie od tych ustanowionych przez WorldChefs,

przez to start w konkursach na arenie międzynarodowej wymaga od kucharzy żmudnych treningów i nauki na błędach, a powinny być naturalną ewaluacją i podnoszeniem poprzeczek w doświadczeniu konkursowym. To jest mocno zauważalne podczas oceny jurorów. Musimy być jednak konsekwentni, wzorem reprezentacji kucharzy Wojska Polskiego, która zapoczątkowała historię startów polskich zawodników na IKA. Nie możemy się też poddawać, zwłaszcza będąc już tak wysoko (8. miejsce wśród krajów europejskich, a 11. na świecie). To wspinały wynik, a w przypadku innego światowego konkursu, wręcz dla Polski wymarzony.

Czy udział w konkursach kulinarnych to profesjonalna nauka zawodu?

Absolutnie! Z mojej perspektywy to kluczowy cel przyświecający organizacji konkursów. Kapituła Konkursu im. Rafała Jelewskiego kieruje się właśnie takim założeniem. W kraju, gdzie brakuje wyspecjalizowanych szkół kulinarnych, a restauracje z gwiazdkami Michelin są rzadkością, najefektywniejszym sposobem na rozwój zawodowy jest uczestnictwo i trening w ramach konkursów kulinarnych dla profesjonalistów. Uczestnictwo w tego typu wydarzeniach daje szansę na rozwój w wielu aspektach, m.in.: w poszerzaniu horyzontów w zakresie technik kulinarnych, komponowaniu menu i aktualnych trendów w żywieniu, budowaniu pewności siebie oraz zaufania do własnych zdolności, zarówno tych zawodowych, jak i interpersonalnych czy przygotowaniu do myślenia percepcyjnego, niezbędnego do tworzenia dzieł kulinarnych w określonym czasie i warunkach.

W jaki sposób sukcesy zdobyte w konkursach kulinarnych przekuć na sukces zawodowy?

Osiągnięcia w kulinarnych zawodach mogą być wykorzystane jako fundament do budowania profesjonalnej kariery. Kluczowe jest, by kucharz nieustannie potwierdzał w swojej codziennej pracy umiejętności, które zaowocowały triumfem na arenie konkursowej, demonstrując, że zwycięstwo nie było przypadkowe, lecz stanowiło rezultat determinacji, pasji i profesjonalizmu. Wyeksponowane nagrody w restauracji, jak trofea na „ścianie chwały”, mogą służyć jako dowód jakości serwowanych dań i przyciągać klientów. Ostatecznie, to zadowolenie oraz rekomendacje gości

uhonorowanie naszej 10-letniej działalności nad tym projektem. Z dumą i podekscytowaniem reprezentowaliśmy z Tomaszem Purolem naszą kapitułę na gali wręczenia nagród w Teksasie.

Tym razem nie udało nam się zdobyć statuetki. Jednak jesteśmy bardzo dumni z tego, że konkurs został doceniony i wyróżniony za zaangażowanie w promowanie zrównoważonego rozwoju gastronomii oraz politykę równości, przyjaźni, jedności i braku dyskryminacji. Od początku przyświecała nam taka idea i jesteśmy jej wierni.

Mamy ogromną nadzieję, że również tegoroczna edycja



są miarą sukcesu zawodowego kucharza, a konkursy kulinarne są zaledwie jednym ze środków do osiągnięcia tego celu.

15 lutego br. w Austin, stolicy Teksasu odbyła się tegoroczna edycja The Special Event Gala Awards, której finalistą został konkurs Wielkopolski Kucharz Roku. Jest to wyjątkowe wyróżnienie dla tych, którzy swoją ciężką pracą, kreatywnością i pasją wnoszą wkład w branżę eventową i cateringową na całym świecie.

Jesteśmy bardzo szczęśliwi i zaszczytzeni faktem nominacji do nagrody The Special Events, która w Stanach Zjednoczonych jest często nazywana „Oscarami branży eventowej”. To wspaniałe

konkursu taka będzie, dlatego z radością zapraszamy na IX edycję konkursu Wielkopolski Kucharz Roku 2024. Wydarzenie odbędzie się 11 czerwca br. w hotelu Edison w Baranowie koło Poznania. Czekamy na zgłoszenia zawodników i nowych partnerów oraz gości. **Czy zawód szefa kuchni ma płęć? Jakie cechy powinien mieć szef/szefowa kuchni, aby osiągnąć sukces w branży? Czy w ogóle można tę kwestię rozpatrywać w oparciu o różnice wynikające z płci? Jak Pani uważa, czy kobietom w świecie gastronomii, zdominowanym przez mężczyzn, jest znacznie trudniej?**

Od 2012 r., kiedy na 6 lat objęłam przewodnictwo w Komitecie Kobiet przy WorldChefs, starałyśmy

się udowodnić, że pracownice branży gastronomicznej mają ambicje i talent równy panom zatem powinny stanowić ważną część środowiska kulinarnego. Zaowocowało to wprowadzeniem polityki równości w WorldChefs, która zapewnia obecność kobiet we wszystkich komisjach oraz panelach sędziowskich konkursów.

Każdy zespół sędziowski powinien obejmować jurorkę, co staje się normą, także w Polsce. Ta zmiana zachodzi bez protestów czy braku szacunku ze strony mężczyzn. Różne organizacje wyróżniają szefowe kuchni specjalnymi nagrodami, chcąc propa-

Świadomie wymieniałam te panie, ponieważ nie sądzę, by droga do międzynarodowego uznania dla kobiet z Ameryki Środkowej była łatwiejsza niż w Polsce, jednak one tego dokonały, a ich pozycja jest teraz niepodważalna. Wystarczy tylko odrobina odwagi, by podążać własną drogą, nie bacząc na to, co mówią lub myślą o nas inni.

Wiele czasu spędza Pani w podróżach... tych kulinarnych. Co ostatnio Panią zaskoczyło, szczególnie pozytywnie, a może zdarzyła się tzw. wtopa – jak mówią kucharze?

To prawda, jestem turystką kulinarną, bowiem podczas podróży

uzdolnionego szefa kuchni Daniela Humma, stanowi wzorzec nowoczesnej klasy i perfekcji w sztuce kulinarnej. Wszystko z czym tam się spotykamy jest dopracowane do perfekcji, a obsługa przemieszcza się z wdziękiem i elegancją godną najlepszych pokazów mody.

Podane roślinne masła czy świeżo upieczone, delikatnie chrupiące wegańskie bułeczki są niczym kulinarny czar. Quenelle z tonburi, nazywanym kawiolem górskim, serwowane z chrzanowym kremem i rzodkiewkową tostadą z masłem z pestek dyni zachwycało głębią smaku. Minimalistyczny deser składający się z czterech różnej wielkości kuleczek to najdoskonalsze esencje mango, kokosa, pistacji i szafranu.

Gdyby mogła Pani wybierać kierunki, miejsca na świecie, które ze względu na oryginalne smaki chciałaby Pani poznać, to byłyby to...

Marzę o podróżach do Japonii, Indii i Peru. Są to kraje, które zachwycają mnie swoim kulturowym dziedzictwem oraz wkładem w dziedzinę współczesnej sztuki kulinarnej.

Jest Pani zadowolona z tego, co Pani osiągnęła?

Idąc z duchem czasów, w których przyjęło się głośno wyrażać satysfakcję ze swoich osiągnięć, mogę z pełnym przekonaniem powiedzieć, że jestem bardzo zadowolona. Jak mówią Amerykanie: „I’ve arrived”. Tak, dotarłam do celów, które kiedyś postawiłam przed sobą. Jednakże to nie jest dla mnie sygnał do odpoczynku. Mam przed sobą nowe wyzwania, które zamierzam podejmować, kontynuując swoją ścieżkę z wiarą w przyszłe triumfy, moje i tych, którzy idą ze mną ramię w ramię. Tu szczególne podziękowania dla „Poradnika Restauratora” za towarzyszenie mi w tej drodze od 25 lat. ✕



gować ich działalność na świecie. Kobiety, nawet bardzo młode jak Julia Komp w Niemczech, otrzymują gwiazdki Michelin.

Obecnie przeżywamy najlepszy okres dla kobiet aspirujących do kariery w gastronomii. Muszę jednak zaznaczyć, że żaden sukces nie przychodzi bez poświęceń, zaangażowania, ciężkiej pracy i pasji. To od nas zależy, którą ścieżkę wybierzemy i czy wytrwamy na niej mimo przeszkód. W momentach wątpliwości warto szukać mentora/mentorki lub inspirować się najlepszymi szefowymi kuchni na świecie, takimi jak np. Daniela Soto-Innes i Elena Reygadas z Meksyku, Pía León z Peru, Leonor Espinosa z Kolumbii czy Helena Rizzo z Brazylii.

stawiam sobie za cel odkrywanie niezwykłych smaków i miejsc słynących z doskonałej gastronomii. Ostatnio miałam przyjemność doświadczenia kuchni Nowego Jorku, a także odwiedzin w teksańskim Austin – miejsce to zaskoczyło mnie swoją wyjątkową ofertą kulinarną i sprawiło, że rozkochałam się w smakach kuchni meksykańskiej.

Chcę jednak skupić się na jednym z najbardziej urzekających miejsc, z jakim miałam okazję zetknąć się w Nowym Jorku, mianowicie na restauracji Eleven Madison Park. Lokal ten, uznany za najlepszy na świecie w 2017 r. jest pierwszą restauracją z trzema gwiazdkami Michelin, która serwuje wyłącznie wegańskie menu. Kierowana przez wybitnie

Lody

Tradycja przeplata się z innowacjami

zmienia się także forma i sposób podania lodów.

CO NOWEGO LODOWEGO?

W rozpoczynającym się sezonie niepodważalną nowością będą w Polsce lody z kapsułek, które pozwalają na szybkie przygotowanie jakościowo dobrych deserów.

– Lody z kapsułek FWIP – nagrodzone już 36 złotymi gwiazdkami „Great Taste Awards” to świetnej jakości lody i desery lodowe, które można serwować w łatwy sposób, bardzo szybko i właściwie wszędzie – podkreśla **Paul Kaliszewski** założyciel i prezes VI Healthy Living Ltd. – Polacy wreszcie będą mogli spróbować włoskich gelato w trzech smakach: solony karmel, wanilia i czekolada. Dla wegan sorbety: truskawkowy i mango. Do tego naturalny jogurt mrożony. Te lody nie mają w sobie oleju palmowego, glutenu ani sztucznych barwników i substancji słodzących. Zawierają średnio 60 % mniej tłuszczu i 30 % mniej cukru niż standardowe lody i nie ma to negatywnego wpływu na ich smak. Do tego opakowania są w 100 % recyklingowalne. Jestem przekonany, że Polacy je pokochają tak samo jak Niemcy czy mieszkańcy Wysp Brytyjskich – mówi prezes Kaliszewski, wyliczając walory nowości, która właśnie pojawia się na rynku.

Lody i desery lodowe to królowie lata. Polacy statystycznie rocznie zjadają ok. 6 l lodów i tylko 4 osoby na 1000 twierdzą, że ich w ogóle nie jedzą. Wartość lodowego rynku sięga już 4 mld zł.

Które lody będą królowały na stołach w tym sezonie – na mleku, śmietance, sorbetowe, zrobione na napojach roślinnych? Słodkie czy wytrawne? O trendach i lodowych nowościach w ofercie dla HoReCa opowiedzieli „Poradnikowi Restauratora” szefowie kuchni, managerowie lokali i przedstawiciele wiodących na rynku marek.

Gdybyśmy mieli podejść do tematu jedynie od strony statystyk, to okazałoby się, że Polacy z roku na rok jedzą coraz więcej lodów. Między 2012 a 2022 rokiem spożycie ich wzrosło o 1,8 l (do 5,7 l). Co do wartości z ubiegłego roku brak jeszcze danych, ale już szacuje się, że w przyszłym zjemy ich niemal 7 l!

Po lody i desery lodowe sięgają niemal wszyscy – od dzieci po osoby starsze. Każdy z konsumentów ma swoje ulubione

smaki, które pozwalają mu poczuć błogość i przyjemność z jedzenia. Oferta rynkowa wydaje się nie mieć końca – od lodów słodkich na mleku i śmietance, przez owocowe sorbety i lody jogurtowe albo na bazie napojów roślinnych, a kończąc na nieoczywistych wytrawnych wariacjach, jak np. lody o smaku szparagów czy chrzanu.

Wariantów mogą być tysiące. Modyfikowane są smaki,



Fot. Arch. PPL Koral

PRZEMYSŁAW ZWAŃSKI

Szef kuchni
Hotel Gdańsk Boutique
Euro-Toques Polska

Zdecydowanie najważniejszą inspiracją do tworzenia nowych smaków powinny być podniebienia klientów i sezonowość składników. Będąc za granicą, coraz częściej spotykam się również z rozpowszechnieniem nakładania lodów np. w formie kwiatów, pomysł, który rozpropagowały lodziarnie Amorino. Mam nadzieję, że ten trend w najbliższym czasie przywędruje do Polski.



Barbie

WATA CUKROWA

NOWOŚĆ



©2024 Mattel.



KARAMEL

NOWOŚĆ

©2024 Mattel.



BANANOWE
Z SOSEM
SŁONY KARMEL

NOWOŚĆ



Do serwowania takich lodów trzeba posiadać specjalną maszynę, w którą można zaopatrzyć się u przedstawiciela firmy na Polskę. Montaż i użytkowanie są niezwykle łatwe, a do pracy potrzebne jest jedynie podłączenie do prądu. Ze względu na stylistykę urządzenia do przyrządzania lodów i ich smak ta opcja może mieć zastosowanie w wielu lokalach, które np. serwują lody w swoich ogródkach, mają małą powierzchnię, a chcą poszerzyć ofertę, nie mają wystarczająco liczny personel albo też odpowiednio dostosowanego zaplecza do samodzielnego wyrobu lodów.

Maksymą reklamową może być sam fakt, że są to lody włoskie, a ich smaki doceniają jurorzy w branżowych konkursach.

– Włosi bardzo poważnie traktują temat lodów – niejednokrotnie potrafią toczyć długie spory o najlepszy lokal z lodami w mieście – zauważa **Adam Gontarz**, szef kuchni warszawskiej restauracji Quattro Formaggi. – W tej chwili takie lody można znaleźć też w Polsce, serwują je m.in. dobrej jakości włoskie restauracje. Boom na wysokiej jakości lody trwa w naszym kraju już od kilku lat. Polacy potrafią rozróżnić naprawdę dobre lody od tych niskich lotów, dlatego lokale z śródziemnomorską

kuchnią powinny zadbać o to, aby serwować lody reprezentujące najwyższy poziom – radzi szef kuchni stołecznej restauracji wszystkim tym, którzy chcą wprowadzić lody i desery lodowe do swojej karty.

NIE TYLKO SEZONOWOŚĆ MA GŁOS

Niepodważalnym atutem sezonu letniego jest to, że możemy czerpać z jego bogactw pełnymi garściami m.in. świeże owoce, zioła, jadalne kwiaty i na ich bazie przygotowywać ciekawe w smaku i wyglądzie desery. A w zakresie bazy do ich przygotowania można liczyć na wsparcie ze strony producentów.

– Zarówno w ofercie Koral, jak i marki premium Bracia Koral nie zabraknie istniejących w niej od lat, tradycyjnych oraz bardziej wyszukanych i docenianych



Fot. Arch. PPL Koral

ADAM GONTARZ

Szef kuchni
Quattro Formaggi

Włoskie lody są bardziej gęste, kremowe i cięższe, ponieważ jest w nich mniej powietrza. Zawierają za to więcej mleka niż te klasyczne i tworzone są na bazie naturalnych składników.

smaków. W 2024 r. otrzymaliśmy aż 3 tytuły w programie: Dobra Marka – Jakość, Zaufanie, Renoma – mówi z dumą **Kamil Bernady**, specjalista ds. marketingu w firmie PPL Koral.

Tradycyjne smaki zawsze będą doskonale łączyć się z truskawkami, owocami lasu, z bitą śmietaną, czekoladą i innymi dodatkami, które po prostu kojarzą się z lodami. Dlatego warto dobrze przemyśleć, w jakim zakresie pozostawić tradycyjne, a w jakim wprowadzać nowości smakowe do karty deserów...

– Najważniejszą inspiracją do tworzenia nowych smaków powinny być podniebienia klientów

i sezonowość składników – zauważa **Przemysław Zwański**, szef kuchni w Hotelu Gdańsk

Boutique, członek Euro-Toques Polska. Co idzie za tą wskazówką? – Zdecydowanie w tym roku możemy się spodziewać dalszego rozwoju naturalnych smaków, zwłaszcza pistacji, która przeżywa swój renesans oraz wszelkich wariacji na temat czekolady, w tym białej.

Nie możemy zapomnieć o nowościach oferowanych przez wiodących i od lat uznanych na rynku producentów lodów, którzy podążają za oczekiwaniami konsumentów.

– Oferta dla gastronomii Bracia Koral – „Jak dawniej” poszerza się w sezonie 2024 o dwa nowe wykwintne smaki: Tarty cytrynowej, na który stawiamy w tym roku również w ofercie lodów impulsowych i rodzinnych oraz Cosmopolitan – informuje **Kamil Bernady**. – Nowości gałkowe Koral to: Wata cukrowa

KAMIL BERNADY

Specjalista ds. Marketingu
PPL Koral

Oferta dla gastronomii Bracia Koral – „Jak dawniej” poszerza się w tym sezonie o dwa nowe wykwintne smaki: Tarty cytrynowej, na który stawiamy w tym roku również w ofercie lodów impulsowych i rodzinnych oraz Cosmopolitan. Dla sektora HoReCa przygotowaliśmy atrakcyjne stoiska, materiały wsparcia sprzedaży oraz gadżety, które pozwolą przygotować lokal na sprzedaż deserów lodowych oraz pomogą zachęcać do ich zamawiania.

fwip®

NARESZCIE W POLSCE
**NAJMNIJSZA
LODZIARNIA
ŚWIATA**

**Specjalna oferta dla Czytelników
„Poradnika Restauratora”:**

50 pierwszych osób, które powołają się
na hasło: „Poradnik Restauratora”
otrzyma specjalną zniżkę 25 %
od ceny kompletnego urządzenia.

www.fwip.com

+48 61 880 08 55

pl-info@fwip.com



sygnowana marką Barbie™, Karmel w wersji Hot Wheels™ Monster Truck oraz Banan z sosem słony karmel – dodaje.

W tych propozycjach, jak widać, odzwierciedlają się trendy kulinarne, które coraz częściej związane są ze światem filmu – w tym konkretnym przypadku oferty skierowanej do najmłodszych i młodzieży. Jednak wydaje się, że po smak waty cukrowej, smak dzieciństwa, sięgać też będą dorośli. Tarta cytrynowa będzie zaś wspaniale orzeźwiającym smakiem w szczególnie upalne dni i doskonałą kulinarną pointą dań lekkich i delikatnych, jak drób czy ryby.

– W restauracjach często wykorzystuje się lody nie tylko w formie deseru, ale również jako dodatek do potraw, dzięki czemu wpadamy niekiedy na nieoczywiste połączenia smakowe. Myślę, że zdecydowanie mamy już za sobą trend bardzo egzotycznych połączeń smakowych jak



Fot. Arch. Froneri Polska

lody chrzanowe, musztardowe etc. – dodaje **Przemysław Zwański**.

Te traktowane są raczej jako sezonowa ciekawostka, bo mimo wszystko klienci wolą być zaskakiwani w inny sposób.

– Coraz częściej w gastronomii lody łączą się z wytrawnymi daniami. Dzięki konsultacjom z najlepszymi kucharzami już wiemy, że pieczony łosoś wspaniale komponuje się z sorbetem o smaku mango-marakują, a krewetki można podać w towarzystwie sorbetu cytrynowego. Natomiast do pierogów z makiem, zamiast

ZBIGNIEW DYŚKO

Prezes
Froneri Polska

W restauracji lubimy być zaskakiwani, dlatego polecamy zaszerwować jedną czwartą tradycyjnej gałki, orzeźwiającego sorbetu jako intermezzo między posiłkami. Lody te można podać w kieliszku na długiej nóżce lub talerzyku z listkiem mięty. To pozwoli zmienić smak, zaostrzyć trawienie czy przygotować się na kolejne wrażenia kulinarne. Koszt jest niewielki, a satysfakcja mile zaskoczonego klienta i ranga lokalu znacznie wzrasta.

tradycyjnej śmietanki warto dodać

lody o smaku bezowym z sosem malinowym – mówi **Zbigniew Dyśko**, prezes Froneri Polska.

W wielu lokalach lody wykorzystywane są też w roli przerywników między poszczególnymi daniami, a ich zadaniem jest oczyszczenie kubków smakowych i przygotowanie ich na kolejną, smakowitą potrawę.

SERWOWANIE JEST SZTUKĄ

Nie od dziś wiadomo, że je się przede wszystkim oczami. Dlatego tak ważna, obok smakowej, jest wizualna kompozycja deseru. **Przemysław**

Zwański podpowiada, by podejrzeć u Włochów zupełnie nowe formy serwowania lodów – w tym zakresie liderem jest Amorino. Zajrzyjcie do sieci i zobaczcie, jak wyglądają desery w tych włoskich lodziarniach... Mnóstwo wskazówek ma w zanadrzu także sama natura. Warto więc zaopatrzyć się w sezonowe kwiaty i zioła, by to właśnie dzięki nim stworzyć małe dzieła sztuki, które kuszą zarówno urokiem, zapachem, jak i smakiem. ✕

Beata Marcińczyk

PAUL KALISZEWSKI

Założyciel i prezes
VI Healthy Living Ltd

Fior di Latte (dosłownie „kwiata mleka”), Pistaccio (pistacja), Nocciola (orzech laskowy), Fragola (truskawka) czy Frutti di Bosco (owoce lasu) – to jedne z popularniejszych smaków włoskich lodów. Będąc we Włoszech, na każdym kroku napotykamy tzw. gelaterie, czyli lodziarnie. Fakt, że są one czynne do północy o każdej porze roku zaskakuje podobnie jak... smak lodów, który nie ma sobie równych.



Fot. Arch. Froneri Polska

terravita

DLA PROFESJONALISTÓW
OD PROFESJONALISTÓW



GDY KUNSZT SPOTYKA SIĘ Z FANTAZJĄ

POZNAJ NASZĄ OFERTĘ SOSÓW DO LODÓW I DESERÓW



terravitapro.pl

Jedna gałka – tysiące kompozycji, czyli zaskocz smakiem swojego klienta



Klienci szukają brandów, które znają. Dlatego rekomendujemy restauratorom pokazanie naszych marek w karcie menu. Gdy widzimy „lody miętowe”, nie brzmi to tak zachęcająco jak „lody After Eight” – o nowych pomysłach marki Schöller opowiada Zbigniew Dyśko, Prezes Froneri Polska Sp. z o.o.

Jesteście wiodącą firmą na rynku gastronomicznym. Od lat szukacie inspiracji i wdrażacie nowatorskie pomysły. Tym razem postanowiliście przekonać restauratorów, hotelarzy, właścicieli kawiarni i cukierni, aby w karcie menu zaznaczyli nie tylko smak lodów wykorzystanych do deserów, ale także ich markę. Czemu ma to służyć?

Zbigniew Dyśko: To prawda, Froneri Polska ma mocną pozycję na rynku gastronomicznym, za co dziękujemy restauratorom,

szeffom kuchni oraz naszym dystrybutorom. Od początku stawialiśmy na jakość oferowanych lodów, doskonały serwis dostaw i doradztwo ze strony przedstawiciela handlowego. Mając dobrą pozycję w branży HoReCa, stale szukamy lepszych i nowoczesnych rozwiązań wychodzących ponad obecny standard. Gdy w karcie widzimy „lody miętowe”, nie brzmi to tak zachęcająco jak „lody After Eight”. Szczególnie młode pokolenie konsumentów jest przywiązane do marek, które znają, co obserwujemy na podstawie ba-

dań rynku. Mimo że mamy szeroką gamę marek lodów, wciąż zwiększamy ich wachlarz. Kolejną nowością na najbliższy sezon są lody marki Kit Kat. Konsumenti wybierają marki lodów, które znają, dlatego rekomendujemy klientom gastronomicznym wprowadzanie marek lodów do karty menu lub przeszkolenie personelu kelnerskiego, który informowałby klientów o tym, jakiej marki lody zostaną im podane. **Znajomość zaufanie do marek ułatwia wybór, a ostatecznie przekłada się na podniesienie prestiżu danej restauracji** czy kawiarni i zwiększenie zamówień deserów.

Ale to nie jedyny z waszych nowych pomysłów skierowanych do restauratorów. Czy to prawda, że chcecie wypromować sorbetowy przerywnik, rodzaj intermezzo między posiłkami?

ZD: Gdy idziemy do restauracji, lubimy być zaskakiwani. Dlatego polecamy zaserwować niewielką kuleczkę, mniej więcej jedną czwartą tradycyjnej gałki, orzeźwiającego sorbetu, jako intermezzo między posiłkami. Między przystawką czy zupą a kolejnym daniem klient mógłby otrzymać zaskakujące



Smażony wonton z lodami Kit Kat

SCHÖLLER®

ICE CREAM



Pierogi z makiem

z Lodami o smaku Bezowym
z sosem malinowym



Krewetki
z chili i kolendrą
z Sorbetem Cytrynowym



Kurczak w panko

z Lodami Pomarańczowo-Czekoladowymi
z sosem pomarańczowym



intermezzo w formie orzeźwiającego sorbetu, podanego w kieliszku na długiej nóżce lub talerzyku z listkiem mięty. To pozwoli zmienić smak, odpocząć, zaostrić trawienie i przygotować klienta na kolejne wrażenia kulinarne. Lody sorbetowe mogą to spełnić. Koszt jest niewielki, a satysfakcja mile zaskoczonego klienta i ranga lokalu znacznie wzrasta.

Prawdziwym przełomem jest pomysł, aby lody łączyć z wytrawnymi daniami. Jak planujecie przekonać szefów kuchni do łączenia lodów z mięsem lub owocami morza?

ZD: Mając wiodącą pozycję w klasycznym podejściu do lodów i wiedząc o rosnącym potencjale, podejmujemy dodatkowe działania, które przekładają się na bardziej atrakcyjne wykorzystanie lodów w gastronomii. **Kierujemy swój pomysł do wybitnych szefów kuchni, dając intrygujący impuls do eks-**

*Myślę, że łączenie słodko-
-wytrawnych smaków,
promowane w tym roku przez
markę Schöller z pewnością
jest kierunkiem, któremu
warto się przyjrzeć
w poszukiwaniu inspiracji.*

Kajetan Wojciechowski

*Szef kuchni, współtwórca
Tomkaj Gusto i Vegelabb*

perymentów. W ramach konsultacji i współpracy z najlepszymi kucharzami już wiemy, że **pieczony łosoś** wspaniale komponuje się z **sorbetem o smaku mango-mara-kuja, comber jagnięcy z lodami pomarańczowo-czekoladowymi, krewetki** można podać w towarzystwie **sorbetu cytrynowego**, a do **pierogów z makiem**, zamiast tradycyjnej śmietanki warto dodać **lody o smaku bezowym z sosem malinowym**.

Zachęcamy szefów kuchni do uwolnienia wyobraźni w odnalezieniu nowatorskich kombinacji, aby klient mógł spróbować czegoś nowego – niezapomnianego połączenia, którego nie skosztuje nigdzie indziej.

Z tej okazji powstał portal froneri-gastro.pl. O czym tam przeczytamy?

ZD: To ukłon w stronę całej branży gastronomicznej. Można tam znaleźć pięknie ilustrowane przykładowe przepisy na niecodzienne wykorzystanie lodów, służące jako inspiracja dla całego sektora HoReCa. Opisujemy najnowsze trendy, dzielimy się doświadczeniem i spostrzeżeniami na temat potencjału rynku. Wierzymy, że taka forma współpracy zainspiruje kucharzy i restauratorów. A dla nas to doskonała okazja, aby podzielić się wiedzą i doświadczeniem, jakie zdobyliśmy przez ostatnie dekady.

Autorka: Marta Urbaniak



Fot. Arch. PPL Koral

DESEROWE INSPIRACJE

Nawet, jeśli główny posiłek w restauracji całkowicie zaspokaja apetyt, mało kto potrafi odmówić sobie zwieńczenia uczty, najczęściej w słodkiej postaci i urzekającej formie. A są też tacy, którzy wprost nie mogą doczekać się tego końcowego akcentu, wisienki na torcie. Deser to rzecz wyjątkowa – źródło energii i przyjemności.

Słodkie posiłki to istotny element restauracyjnej karty, któremu warto poświęcić dużo uwagi, zmieniając, udoskonalając i odświeżając ofertę, by jak

najlepiej dopasować ją do oczekiwań gości.

Wyborny i atrakcyjny wizualnie deser jest doświadczeniem kulinarnym, do którego chce się wracać. Intensywne

kolory, niestandardowe formy, przestrzenne kompozycje i smakowite połączenia to jednak nie wszystko. Pamiętajmy, że przy wyborze w restauracji, cukierni czy kawiarni liczą się dziś nie tylko preferencje smakowe czy ciekawa dekoracja. Coraz częściej amatorzy słodkości interesują się takimi kwestiami, jak jakość składników, ich pochodzenie, sposób przygotowania itp. W dodatku popularne diety mają ogromny wpływ na kulinarne trendy – fani słodkich przysmaków wykluczający z jadłospisu różne składniki lub liczący kalorie nie

muszą już mieć obaw, szukając w karcie deseru dla siebie. W wielu lokalach menu jest tak ułożone, by wyjść naprzeciw zmieniającym się potrzebom gości.

CZEGO OCZEKUJE RYNEK?

Klienci, choć mają swoje przyzwyczajenia i ulubione smaki, są także ciekawi tych nowych, nieoczywistych. Ciekawość gości bez wątpienia rośnie, jeśli mogą zamówić coś, czego sami nie zrobiliby w domu. A że rozwój oferty powinien bazować na tym, czego oczekuje rynek, regularnie

**Dla tych,
którzy chcą
serwować
lepszą
przyszłość**

NOWOŚĆ!



Maślany smak, bez masła.

W aplikacjach kulinarnych sprawdza się jak tradycyjne masło.
Idealny do gotowania, pieczenia, smażenia i stosowania na zimno!



BUNGE



pojawiają się deserowe nowinki wyróżniające się wyrazistym smakiem i nietuzinkowymi połączeniami.

Zawsze warto pochylić się nad prognozami z badań i branżowych obserwacji, a te zakładają, że rok 2024 zdominuje szczególnie istotny trend, obecny już wcześniej, ale stale przybierający na sile, czyli transparentność. Znaczenie mają tu więc kwestie jakości, stopień przetworzenia i pochodzenie składników, a także konkretna historia, która stoi za powstaniem produktu. Nie maleje zainteresowanie daniami wegetariańskimi i wegańskimi, zwłaszcza w menu deserowym, a roślinne alternatywy masła, śmietany i tłuszczów na dobre zadomowiły się już w nowoczesnych recepturach.

Katarzyna Noga, szefowa działu marketingu B2B Bunge Polska podkreśla, że każda restauracja, która myśli o rozwoju i przyszłości, musi mieć w ofercie propozycje dla osób, które z różnych powodów wykluczają lub ograniczają produkty odzwierzęce, w tym tłuszcze.

– Dotyczy to nie tylko dań wytrawnych, ale także deserów, których absolutnie nie możemy lekceważyć – mówi, polecając produkty całkowicie roślinne,

idealne do deserów, które zachwycą zarówno wegan, jak i osoby bez żadnych ograniczeń dietetycznych.

Żeby jednak desery nie tylko cieszyły oko, lecz także zwracały uwagę na swoje składniki, ważne jest,

Jednym z głównych trendów tego roku jest powrót do tradycyjnych receptur i regionalnych smaków, ale najczęściej zaprezentowanych w nowoczesnej formie, z lekkością i finezją.

Nadal rządzą lokalne



Fot. Arch. PPL Karal

by nie przeciążyć receptur dodatkami, a w dekoracjach zachować umiar.

MODA ZMIENNĄ JEST

W kulinariach wciąż wiele się dzieje, sporo się zmienia, a wśród motorów tych zmian są mniejsze, szybko przemijające mody i trendy, które utrzymują się latami. Wpływ tych drugich jest oczywiście o wiele bardziej znaczący.

składniki, które nadają deserom i wypiekom niepowtarzalnego charakteru. Większą wagę przykładamy też do wybierania tych produktów, które mogą okazać się korzystne dla naszego organizmu.

Zdaniem **Alana Pasierba**, mistrza cukiernictwa Czekolada Café w Airport Hotel Okęcie, coraz istotniejszą rolę odgrywają zdrowe i naturalne składniki, ważne jest też indywidualne

podejście do klienta i dbałość o jego potrzeby.

– W naszych wyrobach cukierniczych stawiamy na wysoką jakość i świeżość składników. Ponadto, w odpowiedzi na rosnące zainteresowanie dietami bezglutenowymi oraz zdrowszymi alternatywami, korzystamy z alternatywnych mąk, takich jak mąka migdałowa czy kokosowa. W naszej

ofercie znajdują się także produkty bez dodatku cukru, niskokaloryczne opcje oraz warianty wegańskie, aby sprostać różnorodnym preferencjom naszych klientów – mówi **Alan Pasierb**.

– Ostatnio wprowadziliśmy do menu kilka nowych pozycji, takich jak monoporcje, makarony, praliny oraz klasyki ciast z zagranicznych kuchni, jak opera czy sernik baskijski – dodaje.

Komu zależy na zdrowej przyjemności, może zwrócić się też w kierunku żywności funkcjonalnej i alternatywnych składników, jak substytuty cukru, orzechy, nasiona czy wciąż bardzo popularne superfoods. Wynika jednak z tego, że nowoczesne cukiernictwo wymaga ogromnej wiedzy nie tylko z zakresu typowego dla tej działalności, lecz także znajomości rozmaitych składników i ich pochodzenia,

Słodka przekąska w rozmiarze XXL!



Nowe Churros XXL do Twojej restauracji:

- rozmiar XXL: 15 cm/34 g na szt.
- wyjątkowo chrupiące
- szybkie w przygotowaniu (2,5-3 minuty we frytownicy)
- łatwe porcjowanie
- do serwowania w lokalu i na wynos
- odpowiednie dla wegetarian i wegan

Churros XXL | Kod produktu: 809480 | Karton: 3 x 1,5 kg | Produkt głęboko mrożony





Fot. Arch. PPL Korol

kwestii zrównoważonej produkcji, wpływu na środowisko i przede wszystkim na zdrowie oraz możliwości wykorzystania produktów w różnorodnych dietach.

Co jeszcze z najnowszych tendencji przenika do świata deserów? Do ich tworzenia coraz śmielej stosuje się najnowsze technologie: sztuczną inteligencję, drukowanie 3D, interaktywne wizualizacje, co sprawia, że nawet najbardziej znane, tradycyjne propozycje można przedstawić w fascynujący sposób. Silnym trendem jest ponadto personalizacja, dająca ogromny wybór spośród różnorodnych składników i dekoracji.

ŚNIADANIOWE WPŁYWY I ODROBINA WYTRAWNEJ KUCHNI

W przypadku menu na słodko, rozwiązania proste i szybkie czasami są najlepsze. Goście zazwyczaj wybierają to, co znają, a wśród przekąsek smażone dania mączne przyciągają uwagę nie tylko najmłodszych.

Michał Pabich, Sales Manager EU East w Eipro zwraca uwagę na fakt, że branża gastronomiczna i hotelarska stoją obecnie przed poważnymi wyzwaniami, jak np. niewielka liczba pracowników i duża presja czasu. Jego

zdaniem klient nie powinien być jednak pozbawiony słodkich pokus.

– Ciepłe pancakes są idealne jako słodka przekąska śniadaniowa i mogą stać się prawdziwą atrakcją w menu z odpowiednimi dodatkami, a goście mają gwarancję nie tylko szybkiej, ale i pysznej przyjemności – mówi **Michał Pabich**.

Czy słodki posiłek w ofercie jest obowiązkowy? W zasadzie dbając o różne gusta odbiorców, można postawić na pomysły bardziej uniwersalne, czyli coś, co może być deserem, ale nie musi.

– Wprowadzenie deserów do karty menu to z jednej strony

odpowiedź na potrzeby gości, którzy szukają słodkiego akcentu po głównym posiłku, a z drugiej okazja do wygenerowania dodatkowych przychodów – przekonuje **Karolina Bednarska**, starsza specjalistka ds. marketingu w firmie Aviko. – Niektóre desery mogą również z powodzeniem trafić do menu śniadaniowego, np. churros – dodaje.

Ten złocisty iberyjski przysmak o podłużnej formie, smażony w głębokim tłuszczu powstaje z ciasta parzonego, które po usmażeniu jest chrupiące z zewnątrz i miękkie w środku. Przygotowywane w wysokiej temperaturze ciastka nie

mają w sobie słodyczy, dlatego podaje się je zazwyczaj z cukrem pudrem lub z czekoladą, a kto preferuje bardziej wytrawne specjały, może je zjeść z serami albo bez dodatków. Desery wcale nie muszą być słodkie, aby zachwycać smakiem. I coraz częściej przekonujemy się też, że ich składniki nie muszą być typowo „deserowe”.

– Sery znajdujące się w naszej ofercie są idealnym składnikiem innowacyjnych smakowo wyrobów cukierniczych i kremowych lodów, które mogą znaleźć się w każdej restauracyjnej karcie – mówi **Jacek Wyrzykiewicz**, PR & Marketing Services Manager w Hochland Polska.

– Idąc za ogólnoświatowym trendem włączania do zastosowań cukierniczych smaków, które do tej pory były zarezerwowane wyłącznie dla kuchni wytrawnej, proponujemy różne zastosowania serów twarogowych, np. jako bazy do lodów. Mamy nowatorskie pomysły na różne warianty mrożonych deserów. Są to między innymi lody o śmietankowej bazie Cremette przekładane konfiturą ze świeżej figi lub sernikowe lody z konfiturą z owoców czarnego bzu. Bardzo ciekawe w smaku są także lody serkowe ze świeżą bazylią i orzeszkami pinii, które można podawać w formie deseru. Kolejnym interesującym

smakiem są lody z ogórkiem i aromatem dżinu – to orzeźwiające i oryginalne połączenie może być elementem autorskiego deseru w karcie restauracyjnej albo podstawą nietypowej przystawki. Paletę lodowych smaków mogą uzupełnić lody imbirowe oraz lody z czekoladą origin 75 % z Ameryki Środkowej – dodaje.

WIOSENNE OŻYWIENIE

Wiosna to dobry czas, by zaprezentować coś lżejszego i kolorowego. Wszyscy tęsknimy wtedy za sezonowymi owocami, wśród których na plan pierwszy wysuwają się truskawki, agrest i rabarbar, kuszące będą też pożywne koktajle i smoothie w energetycznych barwach, lekkie ciasta, ciasteczka i desery. W menu coraz odważniej goszczą propozycje orzeźwiające, schłodzone, z dodatkiem lodów i sezonowych owoców. Świeże zioła i delikatne kwiaty? Wiosenne słodkości i desery to idealna okazja, by je wykorzystać. Nie stronimy również od warzyw, które w menu na słodko mają całkiem sporo zastosowań. A przy okazji zapewniają porcję witamin i innych cennych składników odżywczych, co o tej porze roku ma szczególne znaczenie. ✕

Beata Woźniak

UŻYWAM EIFIX, BO DZIĘKI TEMU MOGĘ ZASKOCZYĆ MOICH GOŚCI W OKAMGNIENIU.

WSZYSTKIE ZALETY
DLA HOTELI I
GASTRONOMII:
ciasto-gofr.eipro.pl



Eifix Ciasto Gofr od EIPRO:

żeby udało się zawsze i bez trudu. Jeśli chodzi o kreatywne oraz najwyższej jakości produkty z jaj, EIPRO od ponad 30 lat jest Waszym gwarantem.

REKLAMA



Fot. arch. Bogumił Przybylak

BOGUMIŁ PRZYBYLAK

Szef kuchni Cucina 88
Polska Inicjatywa Kulinarna
www.polskainicjatywakulinarna.pl

Sałatki na każdą porę dnia

Rozpoczyna się sezon wiosenny, a wraz z nim pora na lekką i kolorową kuchnię. Teraz, gdy świeże warzywa są łatwo dostępne, w menu i kartach lokali dominują sałatki.

Sałatki to dobry pomysł na posiłek o każdej porze dnia i dla każdego. Jednak sięgając pamięcią wstecz, nie zawsze tak było. Mieliśmy do dyspozycji tylko kilka klasyków m.in.: sałatkę grecką, meksykańską czy moją ulubioną klasyczną sałatkę jarzynową. Jednak te czasy są już za nami. Dzięki modzie na bycie fit lub po prostu zdania sobie sprawy z wartości dodatków, jakie nam daje jedzenie warzyw i owoców, mamy niekończące się pole do popisu w temacie sałatek.

SAŁATKA OWOCOWA NA ŚNIADANIE

W restauracjach hotelowych klasykiem śniadaniowym jest oczywiście sałatka owocowa. Natomiast w sezonie wiosennym mogą być

to truskawki z jogurtem. Jeżeli jednak nasz gość ma ochotę zjeść coś wytrawnego, to możemy polecić sałatkę izraelską. To nic innego jak pokrojone w kostkę świeże pomidory, ogórek, papryka czy cebula wymieszane z sokiem z cytryny i świeżo siekaną natką pietruszki i mięty. Taki start na początek dnia to istna bomba witaminowa. A także baza na rozbudowanie przepisu. Możemy się pokusić o dodanie twarogu wędzonego lub sera halloumi.

LUNCHBOX SAŁATKOWY NA SIŁOWNI

Najczęściej zaczynam dzień od wizyty na siłowni, dzięki czemu widzę trenerów jedzących między zajęciami wcześniej przygotowane posiłki. Nie ukrywam,

że lubię rzucić okiem na zawartość ich śniadaniówki. Zawsze znajdują się tam warzywa oraz produkty białkowe lub węglowodany w zależności od celów, jakie mają dla siebie wyznaczone. Jednak nie każdy ma czas i chęci na robienie boxów na wynos. W dzisiejszych czasach to nie jest problem. Każdy market spożywczy czy sklepik zakładowy jest zaopatrzone w gotowe do zjedzenia sałatki. Są świeżo robione z krótką datą spożycia. Nie są to kulinarne arcydzieła czy wyszukane smaki, ale zaspokajają głód w zdrowym wydaniu. Zatem jeśli szukamy kulinarnych uniesień, to tu ich nie znajdziemy.

RESTAURACYJNE MENU SAŁATKOWE

W restauracji najczęściej mamy dwie czy

trzy pozycje lub menu sałatkowe. Zgodnie z definicją, sałatką nazwiemy potrawę, która składa się z drobno pokrojonych i wymieszanych razem składników, przeważnie roślinnych. Niestety ten opis bardzo ogranicza i zabija kreatywność kucharza. Na szczęście nikt się go nie trzyma.

WIOSNA – ACH TO TY

Szparagi, rzodkiewka, sałata, rabarbar czy młode ziemniaki. W końcu przyszła do nas wiosna, moja ulubiona pora roku. To tylko niektóre dobrodziejstwa, które możemy wykorzystać przy przyrządzaniu dań. Sałatka z młodych ziemniaków z cebulką dymką, jajkiem, wędzonym pstrągiem czy antrykotem wołowym to propozycja



Baziółka

Przepis na zdrowie i zgrabną sylwetkę

Szukasz sposobu na zdrowy i dietetyczny posiłek, który dodatkowo będzie dobrze smakował? Nic prostszego. O ile skorzystasz ze świeżych ziół doniczkowych, ciętych i mikro liści znajdujących się w ofercie Baziółki. Uprawiane są bez użycia pestycydów, więc śmiało dodaj je do potraw i poczęstuj bliskich oraz znajomych.

Nie ma prostszej metody na zdrowe odżywianie.

Sprawdź, o co chodzi na
www.baziolka.pl

dla każdego. Nie ma tu ograniczeń w łączeniu dodatków i smaków.

Jednak do każdej sałatki, czy to jest mix świeżych liści czy sałatka niemiecka, jest potrzebny dressing, czyli coś co połączy wszystko w spójną całość. Bez niego większość sałatek stanowi zestawienie pojedynczych składników zamiast pysznej kompozycji.

Najprostszym dressingiem jest sok z cytryny i dobrej jakości oliwa. Wspaniale się łączy z pomidorami i mozzarellą czy ogórkiem zielonym z fetą. Prostota zawsze się obroni.

Innym klasykiem jest dressing miodowo-musztardowy, który będzie pasował również do wszystkiego. Można go zrobić więcej i przechowywać w lodówce przez kilka tygodni. Majonez to też dobre spoiwo sałatek. Przygotowany ze świeżych jaj i dobrej jakości oleju tłoczonego na zimno przetransportuje nas w inny wymiar. Świetnie się komponuje z sałatką ziemniaczaną z krewetkami czy rostbefem wołowym.

SALAATKA NICEJSKA I NIE TYLKO

Przykładem zimowego menu jest np. sałatka nicejska. W klasycznym przepisie znajdziemy fasolkę szparagową, pomidory, ziemniaki, cebulę, jajko i tuńczyka. Ja przygotowuję trochę inaczej, z azjatyckim twistem. Zamiast fasolki używam skorzonery, która też ma chrupiącą teksturę i podaje ją na ciepło, glazurując mieszanką sosów sojowego i sweet chili. Sałatę rzymską w przeciwieństwie do świeżej przesmażam na oleju sezamowym, tak aby lekko się zarumieniła. Jajko na twardo po obraniu marynuje przez 24 godziny w sosie sojowym. Steka z tuńczyka panieruję w panko – japońskiej bułce tartej i obsmażam na rumiano. Całość łączę, podając z piklowanymi grzybami shimeji, kolendrą i prażonym sezamem.

Kolejną propozycją na chłodniejsze dni jest sałatka z kapustą i bakłażanem. Kapustę modrą pikluje w słodkiej zalewie octowej. Najczęściej do tego typu dań lubię używać ocet ryżowy. Kapustę stożkową lub białą szatkuję i łączę z kapustą modrą, imbirem marynowanym, szpinakiem i kolendrą. To jest tzw. baza sałatki. Bakłażana obieram

ze skórki, którą następnie smażę na chrupiące chipsy, które wykorzystuję do dekoracji. Mięszkę na duże kawałki i namaczam w zimnej wodzie przez 30 min. Dzięki temu pozbedziemy się goryczy. Następnie osuszam i obtaczam w mące krupczate wymieszanej z płatkami chili lub czarnuszki. Smażę. Bakłażana układam na sałatce z kapusty i polewam pastą tahini dla wzbogacenia smaku. Na pewno jest to sałatka jedyna w swoim rodzaju.

Jesienią i zimą polecam łączenie warzyw marynowanych ze świeżymi, używania kiszzonek, także tych azjatyckich. Kimchi to bomba smakowa, a na dodatek świetne źródło witaminy C.

CZTERY PORY ROKU

Nie zapominajmy, że przez cały rok w hurtowniach i na sklepowych półkach mamy dostępne różnego rodzaju warzywa i owoce. Nie musimy się ograniczać. Jednak uważam, że warto zwrócić uwagę na jakość składników i korzystać z nich w odpowiednich dla nich porach roku. Pomidory dostępne w grudniu, hodowane w szklarniach, są równie urodziwe co pomidory zerwane w szczycie sezonu w lipcu. Natomiast smakowo nie mogą ze sobą konkurować, ale decyzję pozostawiam każdemu z Was.

PODSUMOWANIE

Sałatki to świetny pomysł na posiłek w ciągu dnia bez względu na porę roku.

Kiedyś usłyszałem stwierdzenie, że podobno: „Kobieta potrafi z niczego zrobić sałatkę, sukienkę i scenę zazdrości”. I uwierzcie mi, że coś w tym jest. Mając w lodówce kilka warzyw, owoców, ewentualnie jakieś sery i odrobinę oliwy, możemy stworzyć niezwykle smaczne, sycące i niedrogie danie. I tak naprawdę nie jest ważne, czy nasz gość jest roślino- czy mięsożerny. Sałatki możemy modyfikować według własnego tzw. „widzimisię”. Bądźmy kreatywni, a dzięki sałatkom na pewno znajdziemy nasz przepis na bycie „fit”. Więc jedzmy sałatki – na zdrowie! ✕

Oprac. red.



Fot. arch. Bogumił Przybylak

ZESPÓŁ
BOCUSE D'OR
POLAND

Bocuse d'Or Europe 2024



Duńczyk Sebastian Holberg Svendsgaard został zwycięzcą konkursu Bocuse d'Or Europe 2024, który odbył się 19-20 marca br. w Trondheim, gastronomicznej stolicy Norwegii. Pokonał Szweda Gustava Leonhardta i Norwega Håvarda Werklanda. Cała trójka zakwalifikowała się do wielkiego finału Bocuse d'Or w Lyonie.

Niestety w pierwszej dziesiątce nie znalazła się Polska i nasz kandydat Kamil Tłuczek i jego commis Patrycja Szczepaniak. W ogólnej klasyfikacji zajęliśmy 16. miejsce.

– Gdy pierwsze emocje opadły, jest mi niezmiernie trudno pogodzić się z ostatecznym

wynikiem, gdy wiem, jak wyglądała droga do Trondheim i czym była okupiona. Żałuję, że nie będę mógł powtórzyć tego wyzwania z moją córką za dwa lata, gdyż jej wiek nie pozwoli na bycie moim commisem. Byłoby pięknie pojechać razem do Lyonu na wielki finał i rywalizować ze światową czołówką. Ale jeszcze nie powiedziałem ostatecznego słowa i po pierwszym niepowodzeniu nie poddam się. Jak to się mówi, pierwsze koty

za płoty – powiedział **Kamil Tłuczek**, reprezentant Polski w Bocuse d'Or Europe 2024.

Start w Bocuse d'Or Europe to wyjątkowe doświadczenie dla uczestników, którzy musieli wykazać się znakomitymi umiejętnościami kulinarnymi, wyczuciem estetyki, oryginalnością i kreatywnością, aby przekonać jurorów i zwrócić ich uwagę.

20 rywalizujących ze sobą europejskich zespołów miało 5 godzin i 30 minut na przygotowanie dwóch dań na bazie norweskich produktów, dodając

jednocześnie kulinarny akcent własnego kraju.

Nagrodę dla najlepszego pomocnika wywalczył Noel Moglia ze Szwecji, a nagrodę specjalną – temat na talerzu – Wielka Brytania. Natomiast nagrodę specjalną – temat na platerze – Węgry.

26 i 27 stycznia 2025 r. 24 szefów kuchni z całego świata będzie rywalizować o miano najlepszego szefa kuchni na całym globie podczas wielkiego finału Bocuse d'Or w Lyonie. ✕

Oprac. red.

TEAM POLAND BOCUSE D'OR EUROPE 2024

Kamil Tłuczek – kandydat
Patrycja Szczepaniak – pomocnik
Ernest Jagodziński – trener
Adam Chrzóstowski – członek jury
Dorota Karwacka – manager
Jacek Krawczyk – prezes zarządu Bocuse d'Or Poland

**RADOSŁAW KŁAPACZ**

Szef kuchni

Euro-Toques Polska

www.eurotoques.pl

Zupa jako danie główne w menu restauracji

Wielodaniowe posiłki, składające się z przystawki, zupy, dania głównego i deseru, stają się powoli domeną fine diningu. Dziś nie każdy gość restauracji chce i może pozwolić sobie na tak obfite kulinarne doświadczenia, przez co skłania się w stronę wyboru jednego sycącego dania. Coraz częściej tym daniem są zupy.

Ze względu na to, że w ostatnich latach tempo naszego życia wyraźnie przyspiesza, zupa jako danie główne, może stać się częstą alternatywą, a przy odpowiednim mise en place, danie takie można szybko przygotować do wydania, co docenią coraz bardziej zabiegani goście.

Mysząc o zupie, pierwszą rzeczą, która przychodzi do głowy jest lekki posiłek, pierwsze danie, do którego będzie trzeba domówić kolejne, drugie danie. Z góry zakładamy, że po zupie będziemy dalej głodni. Kto z nas nie zadał w przeszłości pytania – „co na drugie”?

Kilka lat temu serwowana na drugie danie fasolka po bretońsku, która przez wiele osób uważana jest za zupę,

spowodowałaaby dziwny grymas na twarzy gościa mówiący – „what”?

Dawniej taka decyzja nie byłaby do końca akceptowalna, ale patrząc z perspektywy minionych lat, teraz taka zupa z łyżką zimnego masła dodaną na koniec i pajdą świeżego chleba, może z pewnością zastąpić szeroko pojęte danie główne.

By zamienić zupę w danie główne, wystarczy zwiększyć porcję lub dodać większą ilość makroskładników takich jak tłuszcze, białka czy węglowodany. Sprawa jest prosta, ponieważ zupę można zrobić z każdego składnika. Robiąc np. zupę sycuańską ostro-kwaśną, możemy dodać mięso lub warzywa takie jak mamy

akurat pod ręką. Ocet też nie musi być zwykle używanym octem Chinkiang, wystarczy zamiennie użyć jabłkowego. Zupę można zagęścić za pomocą purée warzywnego, skrobią ziemniaczaną, maizaną (skrobia kukurydziana) lub arrowroot (skrobia pozyskiwana z bulw kairaibskiej rośliny zwanej maranta trzcinowata), zamiast używać tradycyjnej zasmażki. Ponadto użycie makaronu ryżowego urozmaici zupę w miejsce pszennego odpowiednika. Dzięki temu mamy pewność, że danie jest bezglutenowe i możemy je zaproponować szerszej grupie osób.

Naturalną rzeczą jest, że zupę można przygotować wcześniej w całości. Przebrać do przenośnego pojemnika i zabrać ze sobą do pracy lub przygotować bazę i przechować w lodówce lub w zamrażarce. Podgrzać, doprawić czy dodać ulubiony składnik przed podaniem. Bazę do zupy z owoców morza, czyli tzw. chowder, bardzo łatwo jest przygotować na bazie cebuli, czosnku, białego wina, śmietanki lub beszamelu. Podczas serwisu dodajemy ulubioną rybę czy owoce morza, przygotowane wcześniej warzywa, koper, ser wędzony i gotowe. Niektóre

zupy zyskują na smaku, kiedy podawane są na drugi dzień.

Kolejnymi zupami, w zależności od upodobań, mogą być – tajska Tom Yum lub Tom Kha na bazie galangalu, japoński Ramen z ogromną liczbą dodatków, od jajka do smażonego boczku, zupa węgierska gulaszowa, włoska Minestrone, francuska zupa rybna Bouillabaisse, polski żurek lub kwaśnica z żeberkiem oraz niezliczone rodzaje curry o różnym stopniu ostrości od indyjskiego madras do zielonego tajskiego.

Szybki rozwój turystyki na świecie umożliwia

również poznawanie nowych smaków, dzięki łączeniu tradycyjnych przepisów pochodzących z różnych kuchni



Fot. arch. Radosław Kłapacz

światowych lub regionalnych, czyli kuchni fusion, w taki sposób, aby ostatecznie stworzyć nową recepturę. Jedną z nich może być już wspomniany chowder, ale tym razem na bazie pstrąga tęczyowego z wędzonym oscypkiem.

Smaczna i pożywna zupa ma więcej zalet niż się wydaje, oprócz podstawowych potrzeb, jedzenie jej sprawia przyjemność, poprawia nastrój i wyzwala poczucie nostalgii, dlatego łatwo możemy zaliczyć ją do dań typu comfort food. A zupa jako danie główne to podwójna przyjemność. ✕

Oprac. red.



z miłości do
Zmywania

Wynajmij
profesjonalną zmywarę
gastronomiczną



winterhalter®



Najwyższej jakości zmywarki.

Całkowicie niezawodne.
Ekonomiczne.
Ergonomiczne i łatwe w obsłudze.

Dlaczego warto?



Umowa bez pośredników



Brak inwestycji na start



Gwarancja i serwis przez cały okres najmu



Bezpłatna dostawa, montaż i konfiguracja

Sprawdź ofertę dla swojego biznesu:
wynajmijzmywarke.pl

wynajmij zmywarke.pl

REKLAMA

**MARCIN KOSMALA**

Szeff kuchni

Dwór Liczrzepy/Hotel Relaks
Euro-Toques Polska
www.eurotoques.pl

CO WARTO UKISIĆ W KUCHNI?

Fermentacja to jeden z najzdrowszych sposobów obróbki jedzenia, dzięki działaniu bakterii i grzybów produkty zmieniają smak, zapach i teksturę, a także wzbogacają nasz organizm o prebiotyki.

Jeszcze niedawno kiszonki na polskich stołach reprezentowały ogórki i kapusta. Dziś kimsy na potęgę warzywa i owoce, bo kiszonki to najprostszy i najtańszy domowy sposób na poprawę odporności. W czasie pandemii szczególnie przekonał się, że warto włączyć do menu prozdrowotne domowe kiszonki.

CZYM JEST KISZENIE I JAKIE SĄ JEGO GŁÓWNE ZALETY?

Kiszenie jest procesem konserwacji i przetwarzania żywności opartym na fermentacji mlekowej przeprowadzanej przez bakterie mlekowe. Podstawowymi surowcami fermentacji są cukier i woda. Ich proporcje decydują

o szybkości pierwszego etapu fermentacji. Obecność kwasu mlekowego w kiszonych produktach przyczynia się do obniżenia ich pH, a kwaśne środowisko kiszzonek powoduje zniszczenie potencjalnie szkodliwych mikroorganizmów.

Można się z całą pewnością pokusić o nazwanie kiszzonek superfoods.

Żywność poddana kiszzeniu jest lżej strawną i ma bardzo wysoką wartość odżywczą (dużo witamin i minerałów oraz błonnika), a przy tym niewielką wartość kaloryczną. Jednak przede wszystkim kiszonki to naturalne prebiotyki.

Pamiętać trzeba, żeby proces kiszenia był prawidłowy: całość kiszonych składników musi być dokładnie zalana mieszanką soli i wody oraz w niektórych

przypadkach cukru. Używam do kiszenia kamionek albo dużych słoików i przykrywam zawsze talerzykiem obciążonym kamieniem rzeczonym.

Zalewa jaką stosuję to 1 l wody na 80 g soli i 10 g cukru, w zależności od tego co kiszę, czasami dodaję składniki podkreślające smak kiszzonek jak czosnek, liście dębu czy winogrona, trawę cytrynową czy liście kafiru, laurowe, wiśni czy czarnej porzeczki.

W polskiej kuchni najpopularniejsze kiszzone warzywa to przede wszystkim ogórki i kapusta. Na szczęście do dyspozycji mamy znacznie więcej możliwości. Co można kisić na zimę, aby później przygotowywać szybkie dania obiadowe, przekąski na zimno,

w tym przekąski na imprezę, a nawet kanapki o niezwykłym smaku i kompozycji?

Kisić możemy niemal wszystkie ulubione warzywa dostępne w ciepłych porach roku. Do tego grona zalicza się między innymi kiszona cukinia, kalafior, rzodkiewki, marchew, jak również pomidory i papryka czy dynia. Do kiszenia nadają się nawet wybrane owoce. Niektórzy z nas kiszą na przykład cytryny, śliwki, jabłka, które w tej wersji nabierają zupełnie nowego smaku i aromatu.

KIMCHI, CUKINIA CZY TRUSKAWKI

Poniżej przedstawię Wam kilka propozycji kiszzonek z mojej domowej spiżarni,

które wykorzystuję w swojej kuchni.

Kalafior – w formie kiszonki jest delikatny i chrupiący, a do tego dobrze komponuje się z wieloma potrawami. Można dodawać go do sałatek, surówek a nawet zakwasić nim tradycyjną zupę jarzynową. Jedno jest pewne: jego kiszona forma na pewno nas zaskoczy.

Kiszona rzodkiewka – kiszę ją przez cały rok. Jej ostry smak świetnie komponuje się z daniami wegańskimi czy mięsnymi.

Kiszona marchew – to przekąska idealna. Nie wzdyma, nie barwi i nie tuczy, a do tego czaruje swoim smakiem i... kolorem. Jej pomarańczowa barwa przywołuje lato i słońce, niezależnie od pory roku. Marchewka w formie kiszonki obfituje w cenne witaminy i minerały, w tym witaminę C, K, E i B₆ oraz magnez, cynk, potas, sód i wapń. Warto podkreślić, że podczas kiszenia nie traci swojego delikatnego słodkawego smaku.

Kiszone pomidory – cherry lub lima w moim przypadku najczęściej lądują w słoiku. Ich jędrność po ukiszeniu i niepowtarzalny słodkawo-kwasowy smak sprawiają,

że świetnie nadają się jako dodatek do kremu z pomidorów czy sałatek, a niejednokrotnie jako składnik salsy.

Kiszone cytryny – to produkt pochodzący z kuchni marokańskiej, ja osobiście kiszę je z dodatkiem kolendry, papryczek chili, goździków i cynamonu. Używam ich głównie jako dodatek do ryb, mięs i sałatek czy zupy rybnej.

Kiszona dynia czy cukinia – to produkt bogaty w witaminy A, C, B₆, beta-karoten czy błonnik pokarmowy, ale też świetny dodatek do sałatek czy dań głównych albo, jak w moim przypadku często – podbicie smaku kremu dyniowego.

Kiszone gruszki – absolutny must

have moich zapasów: kiszone z cynamonem i kardamonem oraz miodem zamiast cukru. Rewelacyjnie nadają się jako dodatek do deserów czy lodów.

Kiszone truskawki – nowość, która zagościła u mnie w zeszłym roku. Owoc w bardzo ciekawym smaku, sprawdził się jako dodatek do śniadania w jogurcie z musli i dodatek do wędzonego łososia.

Kiszone buraki, sok z kiszonych buraków – poza walorami smakowymi kiszonych buraków jest on świetnym prebiotykiem zwiększającym odporność, który wspomaga leczenie nowotworów, odkwasza organizm

i obniża cholesterol. Same kiszone buraki są niezastąpione w przy produkcji nie tylko wigilijnego barszczyku, ale barszczu zabielenego czy sałatek z kiszonych buraków jako dodatku do dań obiadowych.

Kimchi – tutaj można by napisać osobny artykuł, bo temat jest niezmiernie rozległy i wciągający, ale z racji tego, że jest to też produkt, który powstaje w wyniku fermentacji czy kiszenia, także znajduje się w mojej spiżarni. Ja korzystam z przepisu zaprzyjaźnionego szefa kuchni, ale kimchi głównie pokazuje, że nie tylko kapusta biała nadaje się do kiszenia, ale też pekińska z dodatkiem imbiru, szczypiorku, ogórka, czosnku i papryki oraz kilku innych egzotycznych składników.

Pamiętajcie, że w kiszeniu ogranicza nas tylko nasza własna wyobraźnia i lęk przed spróbowaniem czegoś, czego nigdy nie smakowaliśmy. Nie bójcie się eksperymentować. ✕

Oprac. red.



Fot. Arch. Marcin Kosmala



Fot. arch. Jarosław Walczyk

JAROSŁAW WALCZYK

Prezes Klubu Szefów Kuchni
www.klubszefowkuchni.pl
 Doradca gastronomiczny

Nowe pomysły na dania

Przygotowanie nowej karty menu to więcej niż tylko zmiana dań – to proces budowania kulinarnych wizji oraz atrakcyjnej prezentacji potraw. Gdy brakuje kreatywnego lidera warto rozważyć korzyści płynące z zatrudnienia tzw. „angel” szefa kuchni.

Taka forma niesie ze sobą wiele zalet, w tym stałą współpracę bez konfliktów oraz możliwość realizacji zadań bez angażowania się w wewnętrzną politykę. Dodatkowo, zatrudnienie w takiej formie może być bardziej opłacalne i przynieść więcej korzyści. Niemniej jednak, taka decyzja często spotyka się z oporem ze strony stałego personelu, którego wielu pracowników preferuje utarte schematy pracy, unikając angażowania się w nowe wyzwania. Wprowadzenie nowego lidera do kuchni wymaga więc zarówno otwartości ze strony załogi, jak i umiejętności motywowania oraz budowania nowej dynamiki w zespole przez doświadczonego angel chefa.

Jeżeli nie mamy w planach takiej opcji,

to spośród kilku kwestii tworzenia nowej karty menu, kluczowe jest posiadanie pomysłów na dania, które zaspokoją oczekiwania naszych gości. Równie istotne jest ich atrakcyjne przedstawienie, zarówno na talerzu, jak i w mediach społecznościowych. Estetyczna prezentacja potraw stanowi samą w sobie formę promocji, ponieważ klienci chętnie dokumentują swoje posiłki i udostępniają je na platformach społecznościowych.

ASPEKT WIZUALNY

Podczas tworzenia nowych dań należy pamiętać o kilku zasadach. Po pierwsze, danie powinno być estetycznie podane i zachęcające dla oka. Po drugie, smak – to główny czynnik

decydujący o powodzeniu potrawy. Po trzecie, tekstura dania – różnorodność konsystencji potrawy sprawia, że doświadczenie smakowe staje się bardziej interesujące. I na koniec – odpowiednia temperatura potrawy ma kluczowe znaczenie dla ostatecznego doświadczenia kulinarnego.

KONCEPCJA PŁÓTNA

Traktuję zastawę stołową jako puste płótno, gotowe na stworzenie dzieła kulinarnego. Wybieram najczęściej neutralne tła – białe talerze. To pozwala na wyeksponowanie kolorowych składników i ich bogatej palety barw, dodając głębi i życia każdemu danium.

Dobór koloru talerza ma kluczowe znaczenie, aby nie stworzyć kakofonii wizualnej, ale raczej by umiejętnie wkomponować danie. Traktuję talerz jak ramę do obrazu, gdzie barwa ceramiki działa jak tło dla kompozycji dnia.

KSZTAŁT I ROZMIAR TALERZA

Starannie dopasowuję je do rodzaju posiłku, jestem zwolennikiem jednego rozmiaru talerza, co ma duże znaczenie przy zamówieniu odpowiedniej zastawy.

Należy unikać monochromatyczności, ponieważ schematy jednokolorowe mogą być mniej apetyczne. Warto dążyć do różnorodności barw, co pobudza zmysły i apetyt. Szczególnie istotne

jest to przy sałatkach. Przykładem może być popularna w Polsce sałatka Caesar, która często podawana jest z pomidorem – w takim przypadku monochromatyczność byłaby wręcz niedopuszczalna zarówno wizualnie, jak i smakowo.

Warto także pamiętać o zrównoważonych kolorach i odcieniach. Dania skomponowane w formie pastelowej mogą być eleganckie i subtelne, podkreślając główny składnik dania.

TEKSTURA I WIZUALIZACJA POTRAW

Zróznicowanie tekstur dodaje głębi doświadczeniu kulinarnej podróży, umożliwiając jednocześnie odczucie miękkości, chrupkości i delikatności w jednym kęsie. Przez staranne balansowanie tych elementów, talerz staje się niczym obraz, w którym każdy składnik jest precyzyjnie umieszczony, aby osiągnąć harmonię zarówno wizualną, jak i smakową.

To właśnie równowaga między różnymi teksturami i proporcjami składników tworzy niezapomniane wrażenie, pobudzając nie tylko kubki smakowe, ale także wyobraźnię i zmysły estetyczne gości.

ARCHITEKTONICZNA WYSOKOŚĆ POTRAW

Budowanie wysokości na talerzu pozwala nie tylko dodać wymiaru i głębi, ale także stworzyć wrażenie elegancji i wyrafinowania. Przy układaniu składników warto zatem zwracać uwagę na wartości kompozycji, starając się stworzyć efektowne warstwy lub wykorzystując specjalne narzędzia, jak formy do pierścieni, aby nadać potrawie strukturę i wyrazistość.

Jednak równie ważne jak estetyka jest funkcjonalność dania. Pomimo osiągnięcia imponującej wysokości, należy zadbać o to, aby potrawa nadal była łatwa do jedzenia. Forma nigdy nie powinna dyskredytować funkcji – talerz z wysokimi warstwami składników może być imponujący wzrokowo, ale jeśli uniemożliwia wygodne spożycie dania, traci na swojej atrakcyjności. Dlatego też, przy tworzeniu potraw

o znacznej wysokości, ważne jest zachowanie równowagi między estetyką a praktycznością, aby zapewnić gościom nie tylko niezapomniane doznania wizualne, ale także wygodę i satysfakcję z jedzenia.

DEKOROWANIE POTRAW

To sztuka, która sięga daleko poza zwykłe ozdobienie talerza. W tej dziedzinie ważne jest nie tylko to, jak potrawa wygląda, ale również jak smakuje i jakie doznania kulinarno-wizualne oferuje gościom.

Po pierwsze, dobierając dekoracje, należy pamiętać o ich roli w komplementowaniu profilu smakowego dania. Powinny być starannie wybrane tak, aby podkreślać i uzupełniać smaki obecne w potrawie, dodając do nich nowych wymiarów i intensywności. Idealnie dopasowane mogą sprawić, że danie stanie się jeszcze bardziej wykwintne i złożone smakowo, zachęcając gości do odkrywania kolejnych niuansów w każdym kęsie.

Ponadto, rozważając możliwość wykorzystania jadalnej sztuki, można otworzyć przed sobą zupełnie nowy wymiar kulinarnego doświadczenia. Jadalne kwiaty lub unikalnie ukształtowane zioła mogą być używane nie tylko jako ozdoby, ale także jako elementy, które oferują eksplozję smaku i aromatu.

Takie dodatki nie tylko wzbogacają wizualnie potrawę, ale również dostarczają dodatkowych bodźców, sprawiając, że jedzenie staje się niezwykle przyjemnością dla zmysłów.

Wolna przestrzeń na talerzu to nie tylko pustka, ale kluczowy element, który może znacząco wpłynąć na odbiór potrawy przez gości. Pozwolenie na przestrzeń „do oddechu” nie tylko sprawia, że danie staje się bardziej atrakcyjne wizualnie, ale także podkreśla każdy jego komponent. To właśnie w otoczeniu pustki składniki potrawy zyskują na znaczeniu i wyrazistości, co pozwala gościom lepiej docenić ich smak i aromat. ✕

Oprac. red.



Turystyka kulinarna Egipt

Kilkakrotnie na łamach „Poradnika Restauratora” dzielił się z Czytelnikami spostrzeżeniami z naszych pobytów w hotelach i restauracjach w Europie i poza nią. Dzięki temu, jesteśmy w stanie racjonalnie ocenić poziom usług gastronomicznych i noclegowych na prawie całym globie. I choć większość z nas ma zakodowany w swojej podświadomości europocentryzm i nieco egoistyczne spojrzenie na świat, to musimy przyznać, że w wielu aspektach, to właśnie świat nas wyprzedza – choćby w zakresie obsługi klienta czy gościa.

Egipt w doskonały sposób wykorzystał czas pandemii i popandemiczny, by zmodernizować już funkcjonujące obiekty i wybudować nowe – czyste, funkcjonalne, dobrze skomunikowane i wręcz zachęcające do dłuższego wypoczynku np. Iberotel Costa Mares czy otwarty zaledwie pod koniec 2023 r. Jaz Amara w Marsa Alam. Co więcej, niezwykle zaskakujące

i miłe jest też to, że personel jest coraz lepiej wyszkolony, uprzejmy, nie wyczekujący na napiwki, uśmiechnięty i doskonale porozumiewający się w języku angielskim – co na przykład we Włoszech czy Francji wcale nie jest normą i to w wysokiej klasy obiektach noclegowych. Również zauważyliśmy, że panie pracujące na kuchni mają zakryte włosy chustami, co niestety nie wszystkie restauratorki w naszym kraju znane widzom z telewizyjnych programów przestrzegają. Oczywiście, przyjazna załoga, zawsze chętna do pomocy i zapewnienia jak największego komfortu, nowoczesne wnętrza, urozmaicone jedzenie czy bogaty asortyment w barze letnim napojów alkoholowych i bezalkoholowych – to wszystko kosztuje, ale korzystając z tych dobrodziejstw ma się poczucie, że cena idzie

Jak podaje raport GUS „Turystyka w 2022 r.”, coraz więcej Polaków wyjeżdża, co roku za granicę, by „naładować baterie” w lokalizacji, w której gwarantowana jest dobra, ciepła i słoneczna pogoda. W 2022 r. Polacy odbyli łącznie 74,4 mln podróży turystycznych – o niemal 19 % więcej niż rok wcześniej. Na krótkie wypady 2-4 dniowe wybieramy chętniej Polskę, a na nieco dłuższe – zagranicę. Przy czym z europejskich „słonecznych” krajów decydujemy się na Włochy, Grecję, Hiszpanię i Turcję, a wśród destynacji wypoczynkowych poza Europą króluje Egipt (188 tys. podróży).

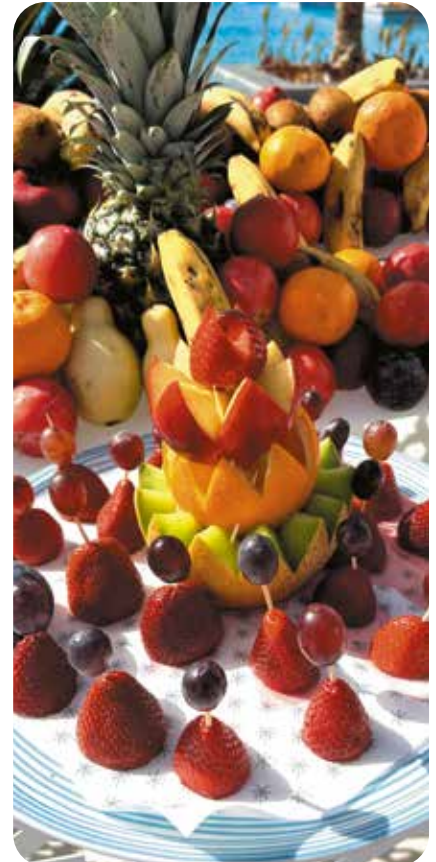
w parze z naprawdę wysoką jakością.

Niestety w Polsce ciągle pokutuje przekonanie, że zawód kelnera to nie jest poważna profesja, tylko okazja do dorywczego zarobku podczas studiów czy wakacji. Poza tym na rynku brakuje nie tyle dobrych i profesjonalnych kelnerów, co ludzi, którzy rzeczywiście chcą się uczyć.

Coraz więcej hoteli w Egipcie posiada krajowy Certyfikat Green Star Hotel (GSH) przyznawany za ich zaangażowanie w ochronę środowiska. W tzw. green hotelach proekologiczne działania skupiają się na ograniczeniu zużycia zasobów w tym wody, elektryczności i papieru. A także dbałości o środowisko naturalne wokół obiektu.



Fot. 7x Poradnik Restauratora



Na plaży należącej do hotelu Iberotel Costa Mares znajdowały się pojemniki na śmieci w kształcie antycznych donic. Każdy z nich oznaczony był odpowiednim kolorem, który informował, do którego kosza dany rodzaj śmieci powinien trafić. System ten pozwalał

personelowi jak i gościom łatwo segregować odpady.

A jak bywa w Europie? Bardzo różnie – cztery czy pięć gwiazdek obiektu nie są gwarantem żadnego z tych aspektów, a szkoda. Być może spowodowane jest to tym, że jednak na naszym kontynencie większość

gości hotelowych to goście biznesowi – przyjeżdżający na jedną, dwie noce, ewentualnie kilka dni, by zwiedzić dane miasto. W krajach, w których turystyka jest przemysłem wnoszącym znaczący wkład do PKB, gdzie goście spędzają najmniej 5 dni, podejście do tego

biznesu jest inne. Znamienitym przykładem może być, zatem Egipt – najchętniej odwiedzany przez Polaków kraj w Afryce. ✕

Korespondencja
własna
Redakcja
Poradnika Restauratora

Fot. arch. Jarosław Waczyk

**IZABELA WARDASZKO**

Radca prawny
Kancelaria Adwokata
i Doradcy Restrukturyzacyjnego
Pawła Lewandowskiego
kancelaria@lewandowskikancelaria.pl
www.lewandowskikancelaria.pl

INFORMOWANIE O ZAWARTOŚCI ALKOHOLU W NAPOJACH W RESTAURACJACH

Obowiązek informacyjny reguluje rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi zmieniające rozporządzenie w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. Obowiązek ten będzie polegał na udostępnianiu konsumentom informacji na temat zawartości alkoholu w podawanych napojach. Tym samym, zdaniem autorów przepisów, konsumenci będą mogli podjąć świadomą decyzję w sprawie zakupu napojów alkoholowych, zawierających alkohol powyżej 1,2 % objętościowych.

Wymóg obejmie informowanie o zawartości alkoholu w piwie oraz winie. Jest to odpowiedź na promowany obecnie zdrowy tryb życia. Pozwala wybrać właściwą dla nas dietę oraz ograniczyć spożywanie składników negatywnych dla zdrowia. Tym samym działania te mają także zmierzać do ograniczenia problemów alkoholowych Polaków. Obecnie w restauracjach czy barach brak jest informacji o zawartości alkoholu w dostępnych napojach, co może stanowić utrudnienie w dokonaniu świadomego wyboru produktu i jego spożyciu.

Nowy obowiązek informacyjny w gastronomii

– zmiany w zasadach sprzedaży alkoholu

Pod koniec sezonu wakacyjnego, 20 sierpnia 2024 r., wejdzie w życie nowy obowiązek informacyjny dla restauracji i barów. Warto przygotować się do tych zmian z wyprzedzeniem. Od tego momentu przepisy nakazują restauratorom podawanie rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu trunków sprzedawanych w barach i restauracjach. Regulują także, kiedy możliwe jest zastosowanie terminu „nalewka”, odnośnie napojów alkoholowych.

ZWOLNIENIA Z OBOWIĄZKU INFORMACYJNEGO

Z wymogu informacyjnego o zawartości alkoholu zwolnione zostaną drinki i koktajle przygotowywane na bieżąco w miejscu sprzedaży na życzenie konsumenta. Istnieje bowiem obawa, że wyliczenie dokonywane na podstawie posiadanych receptur dla tego typu napojów alkoholowych byłoby jedynie teoretyczne. Rzeczywista zawartość alkoholu uzależniona

jest również od preferencji i życzenia gościa.

Podobnie będzie z wymogiem udostępniania informacji o składnikach dla napojów alkoholowych zawierających więcej niż 1,2 % objętościowo, które są sprzedawane bez opakowania lub pakowane na miejscu sprzedaży na życzenie konsumenta lub bezpośrednio do sprzedaży.

KIEDY ALKOHOL JEST „NALEWKĄ”?

Nowe przepisy podejmują także temat zastosowania

terminu „nalewka” i regulują, kiedy na etykiecie napoju spirytusowego może pojawić się to określenie. Ma to na celu zabezpieczyć reputację tego terminu oraz zapewnić konsumentom odpowiednie informacje na temat charakterystyk alkoholu uzyskanego poprzez macerację roślin i owoców.

W przepisach Unii Europejskiej, które regulują kwestie znakowania napojów spirytusowych nazwami prawnymi, nie ma pojęcia „nalewka”. Nazwa ta jest bowiem specyficzna dla naszego kraju, a konsumenci kojarzą ją ze szczególnym rodzajem napoju alkoholowego. Nalewki należą do tradycyjnych polskich trunków.

Aby możliwe było użycie pojęcia „nalewka” przepisy wykluczają barwienie, aromatyzowanie czy też dodawanie soków owocowych, zagęszczonych soków owocowych oraz wyrobów winiarskich do tych napojów. Napój alkoholowy musi być napojem spirytusowym, wytworzonym na bazie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego. Ponadto, ważnym etapem produkcji jest proces maceracji części roślin, takich jak zioła, zielone orzechy włoskie, pędy sosny, kwiaty mniszka lekarskiego, czarnego bzu, lipy lub owoców w alkoholu etylowym, dzięki czemu ten napój spirytusowy uzyskuje specjalne właściwości aromatyczne. Ze względu na różne okresy maceracji poszczególnych składników w rozporządzeniu określono minimalny czas tego etapu produkcji, który uwzględnia specyfikę poszczególnych surowców.

Określenie „nalewka” będzie mogło zostać uzupełnione

Obowiązek wskazywania zawartości alkoholu nie będzie dotyczył napojów alkoholowych w postaci drinków lub koktajli, sporządzanych w miejscu sprzedaży na życzenie konsumenta.

o nazwę jej dominującego smaku pochodzącego z produktów stosowanych w maceracji. Przykładowo, jeżeli do wyrobu zastosowano pigwę, która w wyniku odpowiedniego czasu maceracji w alkoholu nadała produktowi gotowemu smak pochodzący z tego owocu, na etykiecie można umieścić określenie dodatkowo: „Nalewka pigwowa”.

Ustaw. Pozwoli on restauratorom na dostosowanie się do zmienionych zasad etykietowania.

Napoje alkoholowe, które zostały wprowadzone do obrotu przed dniem wejścia w życie rozporządzenia i zawierają w oznakowaniu określenie „nalewka”, a nie spełniają nowych wymagań, mogą pozostawać w obrocie do wyczerpania ich zapasów. ✕

PODSUMOWANIE

Obecnie trwa okres przejściowy, który rozpoczął się wraz z obwieszczeniem rozporządzenia w Dzienniku

Oprac. red.



WYDAJNOŚĆ OKAPU GASTRONOMICZNEGO. NA JAKIE PARAMETRY ZWRÓCIĆ UWAGĘ



W dzisiejszym dynamicznie rozwijającym się świecie gastronomii, gdzie efektywność i higiena odgrywają kluczowe role, okapy gastronomiczne stanowią fundament prawidłowo funkcjonującej kuchni profesjonalnej. Są one nie tylko niezbędnym elementem zapewniającym komfort pracy personelu, ale także ważnym składnikiem wpływającym na jakość serwowanych potraw. Ich głównym zadaniem jest odprowadzanie dymu, zapachów oraz tłuszczu powstającego podczas gotowania, co ma kluczowe znaczenie dla zachowania czystości i higieny w miejscach, gdzie przygotowywane są potrawy, przy jednoczesnym komforcie pracy kucharzy i bywających w restauracji gości.

rodzaju gotowania. Innego okapu będziemy potrzebować do smażenia, a innego, jeśli opieramy swoje menu chociażby na potrawach z grilla. Ważne jest również dobranie odpowiedniej wielkości okapu do sprzętu kuchennego, metrażu samej kuchni oraz ilości przygotowywanych potraw. Planując rozmieszczenie sprzętu i urządając kuchnię, warto zastanowić się nad jeszcze jednym aspektem. Gdzie tak naprawdę będzie stał sprzęt do gotowania. Jeżeli kuchenki będą ustawione na środku kuchni, konieczny jest okap wyspowy. Jest to jeden z rodzajów okapów, które nie wymagają montażu na ścianie i mogą być zawieszane nad wszelkiego rodzaju urządzeniami. W sytuacji, kiedy stoją pod ścianami, montuje się okap przyścienny. Okapy centralne posiadają dwie linie filtrów, przez co ich wydajność jest większa niż okapów przyściennych. Oczywiście trzeba przewidzieć jeszcze wysokość

Pierwszą i podstawową zasadą będzie zadbanie o komfort gości. Wobec tego, na sali, gdzie będą spożywane posiłki nie powinny unosić się żadne zapachy, które pochodzą z kuchni. Warto więc przy wybieraniu okapu zwrócić uwagę na dokładne parametry jego pracy. Należy w tym miejscu zadać sobie jedno podstawowe pytanie: czy wybieramy okap do kuchni otwartej, czy zamkniętej? Jeśli planujemy projekt kuchni otwartej,

musimy skupić się na estetyce, ponieważ sprzęt ten będzie widoczny dla gości. Takie okapy mają bardziej stylowy wygląd i można je dopasować do ogólnego designu restauracji. Kolejnym wyznacznikiem okapu w otwartym lokalu jest zmniejszona ilość decybeli. Taki okap nie może zaburzać swoją pracą doświadczeń kulinarnych gości. Skutek będzie taki, że więcej nie wróca, chociażby jedzenie było wyborne. Jak wszyscy wiemy, wizyta w restauracji to nie

tylko zaspokojenie kubków smakowych, ale też wiele innych aspektów, które wpływają na całokształt oceny lokalu, w tym czynnik hałasu i ogólnego zapachu. Natomiast rozważając wybór okapu do kuchni zamkniętej, bardziej powinniśmy skupić się na funkcjonalności i wydajności samego sprzętu.

Kiedy już odpowiemy sobie na pytanie, gdzie dany okap ma nam służyć, kolejną kwestią jest dobranie sprzętu do odpowiedniego

zamieszczonego okapu. Jak wiadomo, kucharze bardzo często pracują w czapkach, przez co musimy zapewnić im odpowiedni komfort, tak żeby nie uderzali nimi o okap. Z drugiej strony powieszenie okapu zbyt wysoko spowoduje obniżenie jego wydajności, ponieważ nie będzie on wciągał oparów, które roznosić się będą po całej kuchni.

Okap gastronomiczny musi spełniać szereg wymagań w celu efektywnego usuwania oparów, dymu, zapachów oraz tłuszczu powstającego podczas gotowania. Poniżej kilka podstawowych wymagań.

WYDAJNOŚĆ

Wydajność każdego modelu okapu jest podawana w m³/h. Określa ona, ile m³ powietrza przefiltruje w ciągu jednej godziny. Przyjmuje się, że umieszczone w kuchni urządzenie powinno co najmniej 6 razy w ciągu jednej godziny przefiltrować powietrze znajdujące się w całej kuchni. Tylko wówczas będzie skutecznie pracowało. Aby dowiedzieć się więc, czy dany model okapu będzie odpowiedni dla naszej kuchni, obliczamy jej objętość, czyli mnożymy metraż przez wysokość.

FILTRACJA

Okap gastronomiczny powinien być wyposażony w skuteczny system filtracji, który usuwa tłuszcz i zanieczyszczenia z powietrza. Tak naprawdę wyróżniamy dwa rodzaje filtrów do okapów gastronomicznych: labiryntowe i siatkowe. Filtry mogą być wykonane z aluminium, stali nierdzewnej lub z materiałów specjalnych, które zapewniają lepszą filtrację.

CICHA PRACA

Okap gastronomiczny powinien

działać w sposób cichy, aby nie zakłócać pracy w kuchni. Dlatego ważne jest, aby wybrać model okapu z odpowiednią izolacją akustyczną.

ODPOWIEDNIE WYMIARY

Nie zapominajmy, aby okap gastronomiczny odpowiednio dopasować do wielkości kuchni oraz rozmieszczenia sprzętu kuchennego. Wymiary okapu należy tak dobrać, aby skutecznie uzupełniać system wentylacyjny. Obrys zewnętrzny okapu powinien być większy o 25-30 cm

Dla szefów wszystkich kuchni

Zyskujesz:

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



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



Skontaktuj się z nami



od zewnętrznej krawędzi urządzeń pod okapem.

BEZPIECZEŃSTWO

Okap gastronomiczny musi spełniać wszystkie normy bezpieczeństwa i higieny, aby zapewnić ochronę użytkownikom oraz zapobiec pożarom.

Tak naprawdę wymagania te, to przede wszystkim wysoka jakość wykonania oraz trwałość. Okapy wykorzystywane w profesjonalnych kuchniach muszą być solidne i odporne na intensywne użytkowanie. Ponadto, dobrze jest zwrócić uwagę na łatwość czyszczenia i konserwacji, aby zapewnić bezproblemowe utrzymanie okapu w czystości.

TRENDY

W tym miejscu warto kilka słów poświęcić najnowszym trendom

i innowacjom w okapach gastronomicznych. Obejmują one przede wszystkim rozwój technologii, dzięki której okapy stają się coraz bardziej wydajne i energooszczędne. Popularne są również okapy z funkcją recyrkulacji powietrza, które pozwalają na ponowne wykorzystanie oczyszczonego powietrza, co przyczynia się do zmniejszenia zużycia energii. A także okapy inteligentne. Są to nowoczesne okapy gastronomiczne wyposażone w systemy automatycznej regulacji pracy w zależności od natężenia oparów i zapachów w kuchni, co pozwala na oszczędność energii i zapewnia efektywną wentylację. W tej grupie można również umieścić okapy ze zdalnym sterowaniem – okapy gastronomiczne wyposażone w zdalne sterowanie umożliwiając

wygodne i bezproblemowe regulowanie pracy urządzenia z dowolnego miejsca, co sprawia, że obsługa okapu jest bardziej komfortowa i opłacalna ekonomicznie.

Pamiętajmy, że dobrze dobrany okap do warunków panujących w kuchni, nie tylko wyeliminuje nieprzyjemne zapachy, usunie tłuszcz, ale też obniży temperaturę panującą w kuchni, a szczególnie w pobliżu sprzętu do gotowania, smażenia czy pieczenia. Następnym tego będzie poprawa wydajności i jakości pracy samego personelu. Zapewnienie kucharzom odpowiedniego sprzętu i dbanie o ich komfort przełoży się, kolokwialnie mówiąc, na wyższe obroty restauracji.

PODSUMOWANIE

Wybierając okap gastronomiczny zwróćmy uwagę na jego moc i wydajność, jakość wykonania oraz trwałość. Nowoczesne okapy gastronomiczne oferują wiele funkcji i technologii, które mogą poprawić komfort pracy w kuchni oraz pomóc zaoszczędzić energię. Dlatego należałoby zainwestować w wysokiej jakości okap, który będzie spełniał wszystkie wymagania i przynosił korzyści zarówno w codziennej pracy, jak i ekonomicznie. Trzeba też zwrócić uwagę na markę i producenta okapu gastronomicznego, aby mieć pewność, że urządzenie jest solidne, trwałe i spełnia wszystkie niezbędne normy i certyfikaty. ✕

Kinga Wesółowska



Arte Culinaria Italiana

16 marca w Hotelu Robert's Port Lake Resort & SPA w Mikołajkach odbył się XVII Konkurs Włoskiej Sztuki Kulinarnej Arte Culinaria Italiana.

Uczestników konkursu dla profesjonalistów oceniało jury degustacyjne w składzie: Krzysztof Szulborski (przewodniczący jury), Joanna Ochniak, Robert Sowa, Teofilos Vafidis, Marcin Budynek, Janusz Profus, Marcin Soból, Krzysztof Gawlik i Jakub Kowalczyk. W jury profesjonalnym technicznym zasiadli: Andrzej Ławniczak, Patryk Kotarba, Dariusz Sienicki i Tomasz Koprowski. Koordynatorami konkursu byli: Salvatore Bascer, Adam Reluga, Arkadiusz Stefański, Jacek Schliske i Angelo Russo.

W konkursie wzięło udział 12 profesjonalnych ekip z całej Polski. Wygrali Klaudiusz Gromala i Dominik Lorek Lemon z restauracji Lemon w Resort & SPA – Gródek nad Dunajcem. Zwycięskie dania to: makaron pappardelle z opalonym łososiem oraz rolada wołowa z sosem demi glâce z zielonym pieprzem, surówka z fenkuła i kalafiora romanesco. Drugie miejsce zajęła ekipa Piotr Dzikowski i Paweł Stępiak z restauracji Przędzalnia w Fabryce Wełny Hotel & SPA w Pabianicach. A na trzecim miejscu uplasowali się Paweł Kucharski i Kamil Kowal z Re-

stauracji Mamma Mia w Karpaczu.

W ramach Arte Culinaria Italiana startowały także gwiazdy, które miały okazję sprawdzić się w roli kucharzy. Wśród nich triumfował piosenkarz Antek Smykiewicz, drugie miejsce zajęła Anna Koprowska (Kowalczyk), miss Polski 1996, zaś trzecie wygrała dziennikarka i prezenterka telewizyjna Aleksandra Kostka.

W trakcie konkursu odbyło się show kulinarne podczas którego jurorzy degustacyjni Robert Sowa, Teofilos Vafidis, Marcin Budynek i Janusz Profus przygotowali „pod okiem” organizatora Giancarlo Russo danie włoskie „penne alla vodka”.

Poradnik Restauratora uczestniczył w tym wydarzeniu. ✕



Fot. 3xPrzemek Paśnik



HALA SELGROS W LUBINIE JUŻ OTWARTA

Tysiące artykułów w promocyjnych cenach, największy asortyment produktów z całego świata, najwyższej jakości mięso przygotowywane na miejscu, codzienne dostawy ryb i owoców morza oraz ponad 300 gatunków warzyw i owoców. Nowa hala Selgros w Lubinie robi ogromne wrażenie, a pierwsi klienci pojawili się w niej 14 marca o świcie.

Selgros na co dzień zaopatruje w całej Polsce tysiące klientów detalicznych oraz tych prowadzących lokale gastronomiczne czy sklepy. 20. jubileuszowa hala handlowa tej marki została otwarta w Lubinie przy ul. Jana Pawła II 3.

WSZYSTKO, CO NIEZBĘDNE DLA SZEFWÓW WSZYSTKICH KUCHNI

Selgros przygotował dla klientów oszalałający wybór produktów z całego świata. W centralnej części nowoczesnej, przestronnej hali zlokalizowany jest „Rynek artykułów świeżych”. Na uwagę zasługuje bogato zaopatrzone działo z mięsem, w którym klienci znajdują ponad 450 produktów z wołowiny, wieprzowiny, cielęciny i drobiu oraz szeroki wybór dziczyzny. Warto podkreślić,



że duża część asortymentu przygotowana jest przez rzeźników na miejscu w hali, co gwarantuje niepowtarzalną świeżość i smak!

JAKOŚĆ W NAJLEPSZEJ CENIE

Selgros gwarantuje również niezmienną jakość i świeżość ponad 300 rodzajów ryb oraz owoców morza. Zapewniają to dostawy 5 razy w tygodniu, specjalne opakowania transportowe oraz nowoczesne stoły do ekspozycji. W asortymencie znajduje się bogaty wybór ryb morskich, oceanicznych i słodkowodnych oraz owoców morza. Z kolei szeroki asortyment ponad 300 gatunków owoców i warzyw,

pochodzących od sprawdzonych dostawców z kraju i ze świata, jest przechowywany w zamkniętych pomieszczeniach o stałej temperaturze 8°C. Na klientów czekają też stoiska z chrupkim pieczywem i wyrobami z Wędzarni

Selgros oraz lady mięsne, wędliniarskie i nabiałowe, gdzie można zaopatrzyć się w towary sprzedawane na wagę.

Akcja pozyskiwania klientów zaczęła się niemal pół roku



szczególnie poleca pad thaia, burgera wołowego, a dla ceniących klasykę polskiej kuchni – schabowego!

INNOWACYJNE ROZWIĄZANIA

Investycja w Lubinie jest wyjątkowa nie tylko ze względu na specjalną ofertę dopasowaną do potrzeb konsumentów, ale również z uwagi na szereg nowoczesnych rozwiązań, które mają pozytywny wpływ na środowisko i dobre samopoczucie klientów oraz pracowników sklepu. Ogrzewanie realizowane jest z ciepła odpadowego z chłodnictwa, a cała hala oraz tereny przylegające zostały wyposażone w energooszczędne i trwałe oświetlenie LED. Ponadto hala korzysta z własnego odnawialnego źródła energii – paneli fotowoltaicznych. Celem oszczędności energii, poza zastosowaniem ekologicznego chłodnictwa, zaprojektowano zamknięte meble chłodnicze. ✕

temu, krótko po rozpoczęciu przebudowy obiektu. Do chwili otwarcia zarejestrowano już 39 000 klientów i liczba ta cały czas rośnie! Wszyscy użytkownicy aplikacji Selgros lub zarejestrowani klienci

otrzymali prezent na otwarcie w postaci bonu towarowego 50 zł do wykorzystania przy zakupach o minimalnej wartości 150 zł.

W Selgros w Lubinie działa także restauracja

Brasserie, serwująca smaczne dania wykonane ze świeżych produktów dostępnych na miejscu. To idealna przestrzeń na odpoczynek czy lunch w trakcie zakupów. Szefowa kuchni Brasserie





PATRONAT
MEDIALNY

Złoty karczoch

Kuchnia roślinna z każdym rokiem nabiera w Polsce rozpędu. To światowy trend, który szczególnie intensywnie widać w naszym kraju. 20 marca podczas Gastrotargów Smakki w Warszawie odbył się wege konkurs dla profesjonalistów – Złoty karczoch.

– Coraz więcej restauracji oferuje dania kuchni wegetariańskiej i wegańskiej, coraz częściej też na bufecie śniadaniowym znajdziemy choćby kącik dedykowany zielonej kuchni – przyznaje **Sebastian Sikorski**, członek jury technicznego i executive chef Vienna House by Wyndham Amber Baltic Międzyzdroje.

Zwycięcą konkursu Złoty karczoch 2024 został Anton Tkach z restauracji i hotelu O3 w Warszawie. Danie, które zaproponował to stek z selera na gruszkowym purée ze smażonym edamame, pianką z pieczonych warzyw i karmelizowanymi pistacjami.

– Pod kątem technicznym, szczególnie wykorzystania technik kulinarnych, kreatywności i estetyki był to dla nas numer jeden – wyjaśnia **Krzysztof Łoboda**, członek jury technicznego i szef kuchni Hanza Pałac Wellness & SPA.

Drugie miejsce w konkursie z kilkoma punktami mniej zajęła Wiktoria Długosz z restauracji Nova.

– Technicznie była świetnie przygotowana,

a do tego zastosowała zero waste, tworząc z obierok dodatkami. Dla mnie to było danie na naprawdę wysokim poziomie konkursowym – mówi **Arkadiusz Chwałek**, członek jury technicznego i szef kuchni Zamkowy Młyn Krapkowice.

Trzecie miejsce przypadło Arkadiuszowi Kulczyńskiemu z restauracji Rusałka z Poznania. Danie, w którym główne skrzypce grał tuńczyk z arbuza nawiązywało do żywiołu wody i miejsca pochodzenia kucharza.

Jury podczas konkursu przyznało także trzy wyróżnienia. Dla Piotra Wasilewskiego z restauracji Progress, Anny Wiatryk z Art Hotelu i Macieja Żywca z Leśnej Przystani.

– Spodobało mi się podanie dania Macieja Żywca z Leśnej Przystani. Danie nawiązywało do lasu, na talerzu pojawiło się kilka gatunków grzybów: od lakówki amethystowej po żółciaka siarkowego. Do tego podczas serwowania otrzymaliśmy kartki z opisem dania i wprowadzeniem w klimat kulinarnej podróży.

To pogłębiło nasze zainteresowanie podczas degustacji – mówi **Małgorzata Figarska**, członkini jury i szefowa gastronomii hotelu Manor House SPA Pałac Odrowążów.

Dla sześciu finalistów przygotowano sporo nagród, w tym kilkudniowe vouchery pobytowe dla dwóch osób.

– Konkursem „Złoty Karczoch” chcemy zachęcić kucharzy i kucharki do pokazania swoich roślinnych dań, popisania się swoimi kulinarnymi umiejętnościami i przybliżenia wege tematów szerszej publiczności – podsumowuje **Katarzyna Gubała**, szefowa jury i współorganizatorka

konkursu Złoty karczoch oraz ekspertka kuchni roślinnej. – Uważam, że jesteśmy gdzieś dopiero w połowie drogi związanej z kuchnią roślinną. Cały czas czekam na mocniejsze rozwinięcie aspektów ekologicznych związanych z wege tematami w branży HoReCa. Nie tylko ważne jest tworzenie menu bez mięsa. Dla mnie o wiele ważniejszymi są aspekty zdrowotne i ekologiczne, czyli jakość produktu, jego pochodzenie, etyka uprawy, wpływ na klienta, jego zdrowie i dobrostan. To wszystko przed nami w kolejnej edycji konkursu Złoty karczoch – dodaje. ✕

Oprac. red.



Heinz Selection – finał

21 marca w Warszawie, podczas GastroTargów Smakki, odbył się finał konkursu Heinz Selection. W skład międzynarodowego jury konkursu pod przewodnictwem Pawła Biskupskiego, szefa kuchni Kraft Heinz Company, wchodzili zarówno jurorzy profesjonalni – Damian Wasiak, Ed Ryan, Lina Abadi, Rhuan Satirio, Laura Vaughn, Thomas Leo, Sławomir Miotk, Krzysztof Gawlik, jak i degustacyjni – Steve Chantry z Heinz oraz trzech kulinarnych Influencerów: Maciej je, Jawor oraz Bagiński. Korzystając



ze swojego doświadczenia, wyłonili dziesiątkę laureatów, którzy zostali objęci Programem Heinz Selection

– Face Burger z Kielc, KraCow Burgers z Krakowa, SmaszMi z Łodzi, Gęba w niebie. Burgery & Pizza z Białegostoku, The Good Burger z Warszawy, BRO Burger z Żor, Matt's Cheesesteakes z Krakowa, Chaps Gastropub z Gliwic, Lucky food Burger z Krakowa, Dzika Kuchnia Szczecin ze Szczecina. W tegorocznej edycji konkursu burger masterzy rywalizowali ze sobą, prezentując nie tylko umiejętności kulinarne, ale także zachwycając kreatywnością, wyrafinowaniem oraz odwagą w eksperymentowaniu z nowymi smakami.



Winterhalter Polska nagrodzony

Winterhalter Polska podczas targów EuroGastro 2024 został laureatem nagrody w kategorii Quality & Innovation. Wyróżnienie zostało przyznane za innowacyjność, którą bez wątpienia wyróżniają się najnowocześniejsze zmywarki z transportem koszowym i taśmowym z Serii MT. Nie bez powodu są one przez firmę promowane jako Gamechanger. Zmywarki te posiadają budowę modułową, pozwalającą na dostosowanie formy do potrzeb biznesu, nawet, jeśli te z czasem się zmieniają. – Nie tylko dostarczamy produkty najwyższej jakości, ale również chętnie dzielimy się naszym bogatym doświadczeniem – ponad 75 lat na świecie oraz ponad 25 lat na polskim rynku – mówi **Marcin Wajda**, dyrektor komunikacji i marketingu w Winterhalter Polska. Podczas targów eksperci firmy przeprowadzili serię prezentacji produktów oraz szkoleń, aby maksymalnie przybliżyć całą innowacyjną sferę oraz superlatywy wprowadzanego, najnowocześniejszego i bardzo zaawansowanego technicznie urządzenia.



CZERWIEC

11

Wielkopolski Kucharz Roku

11 czerwca w Hotelu Edison w Baranowie k. Poznania odbędzie się konkurs im. Rafała Jelewskiego – Wielkopolski Kucharz Roku. Organizatorzy liczą na to, że do rywalizacji o Puchar Prezydenta Miasta Poznania Jacka Jaśkowiaka oraz nominację do XXII edycji Kulinarne go Pucharu Polski staną wybitnie uzdolnieni,

ambitni pasjonaci sztuki kulinarnej z całej Polski, którzy tym samym uczczą pamięć patrona konkursu śp. Rafała Jelew-

skiego. Termin nadsyłania zgłoszeń upływa 25 kwietnia – wkr_konkurs@wp.pl. Zadaniem uczestników będzie przygotowanie dwóch potraw konkursowych: chłodnika wegetariańskiego oraz dania głównego z użyciem produktów obowiązkowych: boczku lub karkówki z wieprzowiny rasy złotnicka pstra, chrzanu oraz marchwi.



Warszawska Akademia Inspiracji Makro ponownie otwarta

Nowoczesne centrum szkoleniowo-kompetencyjne o powierzchni 674 m², dedykowane przedstawicielom branży HoReCa, znajduje się w nowo otwartej siedzibie Makro Polska w Warszawie. Pierwszy pokaz z degustacją odbył się 19 marca. Poprowadził go m.in. Marcin Przybysz, szef kuchni w restauracji Epoka, wyróżnionej w zeszłorocznej edycji przewodnika Michelin. – Wszystkie działania mają pomóc naszym klientom z branży HoReCa w osiąganiu wyższych wyników finansowych, podnoszeniu jakości serwowanych dań, a następnie zachowaniu ich powtarzalności, a to wszystko w przyjaznym środowisku pracy. Dlatego nieustannie monitorujemy światowe trendy, przyglądamy się też z pełnym zaangażowaniem polskiej scenie kulinarnej



i wyzwaniom, jakie obecnie stawia przed nią rynek. Wiedza pozyskana w ramach szkoleń w Akademii Inspiracji jest gotowa do implementacji w lokalach naszych klientów już następnego dnia – mówi **Rafał Zareba**, Executive Chef Akademii Inspiracji. Poradnik Restauratora uczestniczył w tym wydarzeniu.

KWIECIEŃ

10-11

Targi gastronomiczno-detaliczne w Gdańsku

10-11 kwietnia Triada Augusto Pomorze zaprasza do Centrum Wystawienniczo-Kongresowego AmberExpo w Gdańsku na Targi Gastronomiczno-Detaliczne. – To będzie wielkie święto smaku! Każdy jest mile widziany: kucharze, restauratorzy, hotelarze czy smakosze... W ciągu tych dwóch dni będzie można poznać wiele produktów gastronomiczno-spożywczych od renomowanych producentów m.in. z Włoch. Tradycyjne i znane smaki, jak i oryginalne nowości. Wszystko, co potrzebne do funkcjonowania restauracji, hoteli i barów. Odbędą się także pokazy gastronomiczne i prezentacje m.in.: sprzętu gastronomicznego – mówi **Michał Jach**, Triada Augusto Pomorze. Wstęp na targi jest wolny dla osób z zaproszeniem.

PATRONAT MEDIALNY



Kasze i Ziarna: krótsza obróbka, lepsza jakość, moc inspiracji

Kasze i ziarna to nie tylko doskonale źródło smaku, ale także pełnowartościowych składników odżywczych. Kasza Bulgur zachowuje swoją chrupkość i doskonałą teksturę, dodając elegancji nawet najprostszym potrawom. Komosa Ryżowa, ze swoją wyjątkową konsystencją i subtelnym smakiem, jest idealnym składnikiem sałatek, zup i dań głównych. Drobne, jasne ziarenka Kaszy Jęczmiennej Perłowej czynią ją atrakcyjnym dodatkiem

do wielu dań. Soczewica Zielona zachowuje nie tylko intensywny kolor, ale także niezmienną konsystencję. Nie można również pominąć mieszanki Orkisz z Czerwoną Soczewicą, która doskonale odpowiada aktualnym trendom dietetycznym, stanowiąc wyjątkowo sycający element każdego dania. Dzięki produktom Ready to Eat Bonduelle Food Service, szefowie kuchni mają możliwość zaoszczędzenia cennego czasu bez rezygnacji z wysokiej



jakości i wyjątkowego smaku dań, co przekłada się na zadowolenie gości i efektywność pracy zespołu.

Mistrzostwa Polski w Dziczyźnie

11 kwietnia w Zespole Szkół Gastronomicznych im. Karola Libelta w Poznaniu odbędzie się IV edycja Mistrzostw Polski w Dziczyźnie – Memoriał Mariana Tarnawskiego. Tym razem podstawą dań głównych będą udziec dzikiego daniela z kością oraz comber królika z łątą i nerkami. Uczestnicy będą musieli ponadto wkomponować do swoich receptur produkty dodatkowe: do dania z daniela pastę ze zredukowanego czerwonego wina i wina porto marki Chef, a do dania z królika pastę ze zredukowanego białego wina marki Chef i ser bursztyn z linii Skarby Serowara. W finale weźmie udział sześć dwuosobowych zespołów złożonych z zawodowych kucharzy. W jury degustacyjnym zasiądą m.in. Artur Skotarczyk, Robert Sowa, Kurt Scheller, Monika Gwiazda, Andrzej Jakomulski, Paweł Stawicki. Natomiast w jury technicznym – Piotr



Pabisiak oraz Bogumił Przybylak. Doświadczonym szefom kuchni będzie przewodniczył Ernest Jagodziński. Mistrzostwa mają status konkursu nominowanego do Kulinarnej Pucharu Polski 2024. Organizatorem wydarzenia jest Las-Kalisz.

KWIECIEŃ

17-18

Turystyka kulinarna na rzecz dziedzictwa kulturowego

17-18 kwietnia w Szkole Głównej Turystyki Vistula w Warszawie odbędzie się konferencja „Turystyka kulinarna na rzecz dziedzictwa kulturowego”. Spotkanie ma dać impuls do wzrostu dla wszystkich tych miejsc w Polsce, które na poważnie myślą, żeby stać się destynacjami turystyki kulinarnej. Stąd też organizatorzy zaprosili światowej klasy liderów branży. Pierwszy dzień to unikatowa okazja do zaczerpnięcia wiedzy wprost ze źródła od praktyków



z USA, Szwecji i Finlandii. Wystąpienia będą prowadzone w języku angielskim, a organizatorzy zapewnią tłumaczenie simultaniczne.

Czas na churros!

Wprowadzenie deserów do menu to sposób na wygenerowanie dodatkowego zysku. Wśród deserowych hitów znajdują się churros. Raport Datassential sporządzony dla segmentu restauracyjnego w USA pokazał, że to najszybciej rosnąca pozycja w menu deserowym (36 % wzrostu w ciągu ostatnich 4 lat) i trzecia w kolejności w menu śniadaniowym (10 % wzrostu). Churros są rozpoznawalne, instagramowe, dają możliwość łączenia z wieloma dodatkami, są też wegańskie, na co zwracają uwagę zwłaszcza młodszy goście. Wszystkie te zalety mają churros od Aviko, a dodatkowo, dzięki mrożeniu, są dostępne od ręki i gotowe po kilku minutach.

Do słodkiej linii Aviko dołączyły 2 nowe warianty – Churros XXL (15 cm/34 g na szt.) i Oven Churros (do przygotowania w piecu zamiast we frytownicy).



Tygle and the Stars



15 marca w restauracji Tygle Gdańskie odbyła się pierwsza odsłona cyklu Tygle and the Stars. Podczas każdego z tych wydarzeń kolację degustacyjną przygotowywać będą najlepsi szefowie

kuchni, zarówno z Polski, jak i z zagranicy, którzy zostali uhonorowani gwiazdkami Michelin. Inauguracja cyklu kolacji należała do Artura Skotarczyka – szefa kuchni poznańskiej restauracji

Muga, która w ubiegłym roku otrzymała prestiżową gwiazdkę Michelin oraz Michała Stężalskiego – szefa kuchni Tygle Gdańskie, którzy



Fot. Karol Kacperski

przyrządzili dania łączące kuchnię pomorską oraz wielkopolską. Tego wieczoru za dania mięsne odpowiadał szef Mugi, a gospodarz przygotował rybne propozycje. Dopelnieniem tego wieczoru był petit fours, będąca połączeniem obu kuchni. Szef kuchni Tygli przyrządził gdański

marcepan, i w nawiązaniu do Poznania, podał go w formie pyramy wypełnionych galaretką amaretto i fasolą tonka. Natomiast szef kuchni Mugi – pralinę z nadzieniem z białego maku, brązowego masła i marakuji w pistacjowej czekoladzie.



Fot. Karol Kacperski

Wiosenna edycja RestaurantWeek®

Do 24 kwietnia potrwa RestaurantWeek®. Tym razem pod hasłem #FoodNewsGoodNews. W tegorocznej odsłonie festiwalu swoje popisowe menu przygotowuje ponad 400 restauracji w kilkudziesięciu miastach

w 13 największych miastach i regionach Polski: Warszawie, Łodzi,

Lublinie, Rzeszowie, Krakowie, na Śląsku, Wrocławiu, Poznaniu, Trójmieście, Szczecinie, Białymstoku oraz na Warmii i Mazurach.

Premierowo w wiosennej edycji wystartował również w Bydgoszczy. – Po dwóch ostatnich rekordowych edycjach (#FoodSoundsGood – 137 tys. gości; #FoodSmellsGood – 145 tys. gości) tematem tegorocznego Festiwalu popisowych menu



w najlepszych restauracjach są kulinarne newsy, trendy i związane z nimi historie. To będzie najbardziej sensacyjna edycja, w której goście będą

odkrywać wyselekcjonowane aromatyczne dania, inspirowane najświeższymi wiadomościami ze świata – mówi **Marcin Wawrzeń**, dyrektor Festiwalu RestaurantWeek®. Wiosennej edycji towarzyszy festiwal śniadań na mieście – Breakfast Week.



Hochland Polska na Smakki GastroTargi

20-22 marca w Warszawie odbyły się Smakki GastroTargi. Jednym ze sponsorów pokazów kulinarnych podczas drugiego dnia tegorocznej edycji targów był dział Food Service Hochland Polska. – W tym roku zaprosiliśmy uczestników na wspólne gotowanie Patryka Galewskiego wraz z młodzieżą z fundacji PaKa oraz na najwyższej klasy pokaz kulinarny „Gotuj jak Gordon Ramsey” przygotowany przez Boba Mazura. Podczas masterclass przygotował wyjątkowe menu w oparciu o sztanदारowe przepisy mistrza Ramseya z wykorzystaniem serów Creamland i Cremette – mówi **Jacek Wyrzykiewicz**, PR & Marketing Services Manager w Hochland Polska.



Chefs en Or – polska edycja

24 kwietnia w Instytucie Kulinarным Transgourmet odbędzie się wielki finał konkursu kulinarnego Chefs en Or – polska edycja. Tegoroczne eliminacje wymagały od uczniów szkół gastronomicznych kreatywności i umiejętnościach w przygotowywaniu dania z wątróbki drobiowej, wykorzystując dowolny owoc. Laureat pierwszego miejsca otrzyma nagrodę finansową w wysokości 3 tys. zł oraz staż w Instytucie Kulinarным Transgourmet. Szkoła reprezentowana przez zwycięzcę – pakiet trzech szkoleń w Instytucie Kulinarным oraz bon o wartości 5 tys. zł, do wykorzystania na zakupy w Selgros. Transgourmet oraz Selgros od lat wspierają rozwój gastronomii, inwestując w przyszłe pokolenie szefów kuchni m.in. poprzez nawiązywanie współpracy ze szkołami gastronomicznymi, profesjonalne szkolenia

w Instytucie Kulinarным Transgourmet czy współpracę z Narodową Kadrą Kucharzy Polski. Więcej: www.chefsenor.pl.



HOCHLAND CREMETTE SIMPLE

Hochland Cremette Simple to ser twarogowy premium, oferowany w opakowaniu 1 kg. Jest aromatyczny i pełny smaku, nadaje się do sushi, kanapek oraz jest świetną bazą do twarożków smakowych. Idealny do kremów cukierniczych i serników. Jest gładki, łatwo się rozsmarowuje. Dobrze przylega i świetnie łączy się z pozostałymi składnikami przepisu. To uniwersalny ser premium do szerokiego zastosowania na słodko i na słono, wydajny, bardzo kremowy i gęsty. Doskonała baza do łączenia z innymi składnikami, trwałe i stabilne spoiwo zachowujące świeżość potrawy na dłużej (w tym rolek sushi). Hochland Cremette Simple może być wykorzystany do pieczenia, gotowania, smażenia oraz chłodzenia i mrożenia.

Hochland Polska Sp. z o.o.
tel.: +48 61 292 91 00
www.hochlandprofessional.pl



ELEPLANT — DLA TYCH, KTÓRZY CHCĄ SERWOWAĆ LEPSZĄ PRZYSZŁOŚĆ

Eleplant to całkowicie nowa jakość w profesjonalnej kuchni. Innowacyjny tłuszcz, w 100 % roślinny, który sprawdza się we wszystkich aplikacjach kulinarnych tak jak tradycyjne masło. Skomponowany w oparciu o naturalne tłuszcze roślinne z dodatkiem napoju owsianego, bez laktozy, bez cholesterolu, bez oleju palmowego. Dla wszystkich, którzy szukają maślanego smaku, a nie chcą używać masła. Eleplant nada nowy wymiar smaku i pomoże odpowiedzieć na potrzeby gości poszukujących bardziej roślinnych i zrównoważonych potraw.

Bunge Polska Sp. z o.o.
tel.: +48 22 463 96 44
www.smazymy.com



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE RETIGO

Wraz z zakupem pieca konwekcyjno-parowego Retigo, klient otrzymuje w prezencie dedykowane szkolenie, prowadzone przez eksperta kulinarnego RM. Następnie przez cały okres gwarancyjny, każde urządzenie otoczone jest opieką autoryzowanych i certyfikowanych serwisów, rozmieszczonych na terenie całego kraju. Najwyższa jakość urządzeń oraz rozbudowana siatka profesjonalnych usług, pozwoliła firmie RM Gastro na objęcie od tego roku wszystkich modeli pieców konwekcyjno-parowych Retigo, 3-letnią gwarancją.

RM Gastro Polska Sp. z o.o.
tel.: +48 33 854 73 26
www.rmgastron.pl



WYSOKA JAKOŚĆ DAŃ GOTOWYCH OD FIER

Odkryj nowe oblicze szybkich posiłków z Fier Seafood! Dania gotowe do przyrządzenia w domu łączą wygodę z niezrównanym smakiem i jakością. Wyselekcjonowane, certyfikowane ryby oraz owoce morza są sercem każdego przepisu, gwarantując świeżość i pełnię morskich doznań. W kilka minut przygotujesz wykwintne posiłki, które zadowolą nawet najbardziej wymagające podniebienia. Dania bez problemu zamówisz na www.fierseafood.com z dostawą do domu!

Fier Seafood
tel.: +48 66 060 34 37
kontakt@fierseafood.com
www.fierseafood.com



KUKURYDZA – MOC SŁODYCZY

AJ Food rozszerza ofertę o zblanszowaną, mrożoną kukurydzę – taką, która naprawdę wprawia w zachwyt. Jest unikalnie słodka – dzięki odmianie „super sweet” oraz zbiorom, które odbywają się wyłącznie w fazie mlecznej. Kolby są produktem polskim – pochodzą z kujawskich pól. Oferujemy 3 warianty: całe kolby, półówki oraz ćwiartki. Wszystkie są złociste, soczyste i jędrne. Idealnie pasują do sałatek, jako dodatek do dań mięsnych oraz serwowane samodzielnie – zgrillowane lub ugotowane – w towarzystwie aromatycznego masła czy świeżych ziół. W pełni policzalne i kalibrowane – gwarantują oszczędność czasu.



Aj Food Sp. z o.o.
tel.: +48 53 998 99 27
www.ajfood.pl

NOWOŚCI BONDUELLE FOOD SERVICE ROZWIJAJĄ KREATYWNOSĆ

Kuchnia orientalna od zawsze wzbudzała zainteresowanie wśród gości restauracji. Teraz, dzięki nowym produktom Bonduelle Food Service, każdy szef kuchni może łatwo wzbogacić swoje menu o akcenty charakterystyczne dla tej kuchni. W ofercie Bonduelle Food Service intrygującą nowością jest Edamame (Ziarna Soi) i Cieciorka Zielona. Warto również zwrócić uwagę na niezwykle kolorowe, aromatyczne i bogate w oryginalne składniki mieszanki warzyw: Wok Siam, Marrakech i Mieszanek Chińską. Dzięki produktom Bonduelle, tworzenie orientalnych dań staje się łatwe i przyjemne, a ich wysoka jakość i wyjątkowy smak gwarantują zadowolenie gości.



Bonduelle Polska S.A.
tel.: +48 22 549 41 00
www.greenology.pl

ROK 2024 PEŁEN PYSZNYCH NOWOŚCI OD KULTOWYCH MAREK FRONERI

Marka Nuii zaskoczy konsumentów dwoma kompozycjami lodów. Miód z Nowej Zelandii połączone z karmelizowanymi migdałami oraz sorbet z Indyjskim mango, zakręcone z kremowymi lodami kokosowymi. Nowy Kaktus Sweet & Sour to mieszanka kwaśnej pomarańczy i kojącej słodkością brzoskwini. Kultowa marka Zielona Budka wprowadzi na rynek aż 6 wariantów lodów impulsowych, w ulubionych przez konsumentów formatach (patyki/rożki/kanapki) i smakach (wanilia/śmietanka/słony karmel).



Froneri Polska Sp. z o.o.
tel.: +48 17 788 55 01
www.froneri.pl

AVIKO CHURROS XXL

Churros w wydaniu XXL od Aviko przyciągają wzrok i mogą stać się dochodową pozycją w menu lokalu. Ta słodka przekąska będzie idealna dla gości, którzy przyjemność z jedzenia stawiają na pierwszym miejscu. Szybkość i prostota przygotowania idą w parze z wszechstronnością serwowania – przekąska, zestaw z kawą, opcja na wynos z dodatkami do wyboru – to tylko kilka okazji, na które te wyjątkowo duże churrosy (34 g/szt., długość 15 cm) będą idealnym rozwiązaniem. Pakowane 3 x 1,5 kg. Przygotowanie we frytownicy (2,5-3 minuty).

Aviko Sp. z o.o.
www.avikofoodservice.pl
Fb/Li: Aviko HoReCa Polska
IG: aviko_horeca_polska



EIFIX CIASTO PANCAKE

Pancakes to amerykański trend śniadaniowy. Dzięki gotowemu Eifix Ciasto Pancake zagwarantujemy swoim gościom każdego ranka smakowite złocistobrazowe naleśniki. Bezpieczne – pasteryzowane, płynne i bezpiecznie zapakowane w Tetra Brik. Łatwe w obsłudze – bez odmierzania, bez odważania, bez mieszania, bez miksovania. Uniwersalne zastosowanie, gwarantowany efekt końcowy. Po prostu usmaż i podawaj.

Eipro Vermarktung GmbH & Co. KG
tel.: +48 62 733 92 52
www.eipro.pl



HOCHLAND CREMETTE PURE

Hochland Cremette Pure to ser twarogowy premium, oferowany w opakowaniach 1 kg, ale także 10 kg. To produkt o niespotykanym składzie: ser twarogowy (śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii, podpuszczka mikrobiologiczna), białka mleka, sól. Hochland Cremette Pure jest aromatyczny i pełny smaku, bardzo kremowy i gęsty. To doskonała baza do łączenia z innymi składnikami, do szerokiego zastosowania na słodko i na słono, idealnie nadaje się do sushi, kanapek. Jest gładki, łatwo się rozsmarowuje. Dobrze przylega i świetnie łączy się z pozostałymi składnikami przepisu. Produkt wykorzystywany jest do pieczenia, gotowania, smażenia oraz chłodzenia i mrożenia.

Hochland Polska Sp. z o.o.
tel.: +48 61 292 91 00
www.hochlandprofessional.pl



BIG FLAG



PARASOLE, MARKIZY I NAMIOTY REKLAMOWE Z NADRUKIEM



BIURO@BIGFLAG.PL • TEL.: +48 725 550 295
OGRODOWEPARASOLE OGRODOWEPARASOLE
BIGFLAG.PL • PARASOLE-OGRODOWE.PL

ZAMÓW WYGODNIE ONLINE BEZ MINIMUM LOGISTYCZNEGO

fierseafood.com

