

Kurt Scheller gwiazdą siódmych warsztatów kulinarnych Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere

Żaden wybitny szef kuchni nie może obyć się bez używania tych produktów w swojej kuchni. Co to może być? Oczywiście ryby i owoce morza. Były one tematem kolejnych, siódmych już warsztatów kulinarnych Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere. Zajęcia odbyły się w dniach 12 – 13 stycznia 2023 roku w Atelier Chefs Culinar. Organizatorzy zadbali o solidną dawkę wiedzy dla młodych adeptów sztuki kulinarniej pod czujnym okiem wybitnych trenerów kulinarnych: Kurta Schellera i Tomasza Łagowskiego oraz ekspertów merytorycznych, Tomasza Koleckiego i Pawła Gruby.

Było to wydanie specjalne, bo aż dwudniowe. Tym razem na warsztat wzięto ryby i owoce morza, a solidną dawkę wiedzy w tym zakresie pomagali uczniom zgłębiać Kurt Scheller oraz Tomasz Łagowski. Wykład ekspercki na temat pairingu dań z winami poprowadził Tomasz Kolecki, a Paweł Gruba przybliżył problematykę food costu.

Poznajmy sylwetki czterech wybitnych trenerów i ekspertów.

Kurt Scheller jest znanym szwajcarskim szefem kuchni, łączącym miłość do gotowania z podróżami. Doświadczenie zawodowe zdobywał w wielu prestiżowych restauracjach na całym świecie, zyskując uznanie zarówno wśród profesjonalistów, jak i miłośników dobrej kuchni. Od 2002 roku z powodzeniem prowadzi Akademię Kulinarną – miejsce spotkań, w którym zawodowi kucharze oraz entuzjaści gotowania w domowym zaciszu mogą zgłębiać tajniki sztuki kulinarniej. Jest laureatem wielu prestiżowych nagród, członkiem i założycielem organizacji kulinarnych, a także jurorem w znanych konkursach kulinarnych oraz znaczącym głosem doradczym w dziedzinie kulinarniej.

Tomasz Łagowski to szef kuchni znakomitej restauracji Belvedere z ogromną tradycją, znanej w całej Polsce i Europie. Jest finalistą wielu konkursów kulinarnych w Polsce i za granicą, z wieloma prestiżowymi odznaczeniami na swoim koncie. Od wielu lat gości w programach telewizyjnych w randze eksperta, a także jest organizatorem i twórcą menu dla wielu prestiżowych firm.

Tomasz Kolecki jest Prezydentem Stowarzyszenia Sommelierów Polskich. Ma tytuł Sommeliera Profesjonalnego i wielokrotnego Mistrza Polski Sommelierów. Niejednokrotnie reprezentował Polskę na Mistrzostwach Europy i Świata Sommelierów oraz posiada wiele prestiżowych odznaczeń. Jest także szefem jury i arbitrem w znanych konkursach branżowych. To autor kart win nagradzanych przez magazyn Wine Spectator.

Paweł Gruba to certyfikowany trener kompetencji psychospołecznych. Od ponad 11 lat związany z rozwojem właścicieli biznesów, kadry kierowniczej. Praktyk i szkoleniowiec. Organizuje bądź współtworzy największe eventy czy konferencje gastronomiczne w Polsce. Od sześciu sezonów jest managerem restauracji w programie Hell's Kitchen – Piekielna Kuchnia. To pomysłodawca i prowadzący program „GRUBE ROZMOWY” na YouTube.

Trenerzy zgodnie stwierdzili, że widać było ogromne zaangażowanie młodzieży podczas zadań wykonywanych w kuchni. Pokładają nadzieję w to, że polska edukacja kulinarna ma szansę dalej się rozwijać, a przy tym warto inwestować swój czas i zaangażowanie w podnoszenie kwalifikacji i kompetencji uzdolnionej młodzieży, dając jej szansę na lepszy start. Podczas dwudniowych zajęć z Kurtem Schellerem i Tomaszem Łagowskim młodzi ludzie mieli możliwość zobaczenia, a przede wszystkim przygotowania ryb i owoców morza. To był ogromny wachlarz wiedzy – od bardziej pospolitych ryb takich jak karp czy sandacz aż do wykwinnych owoców morza – muszli (np. Saint Jacques), homarów czy krewetek. Młodzież miała możliwość poznać różne sposoby ich przygotowania – najprostsze smażenie, ale też gotowanie na parze, filetowanie, cięcie, krojenie w dzwonka czy

blanszowanie homarów. Przez te dwa dni poznali ogrom przydatnych tajników pracy z tymi produktami.

„Lubię pracę z młodymi kucharzami – dlatego zdecydowałem się zostać trenerem w Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere. Myślę, że to ogromna pomoc dla nich w tym, aby później zostali wybitnymi szefami kuchni. Daje im to możliwość zdobywania praktycznej wiedzy na ich dalszą drogę zawodową. Szef kuchni nie jest zwykłym pracownikiem. Jest organizatorem. Wybiera produkty, zespół, sprawdza, analizuje, przygotowuje nowe menu. Szef kuchni wychodzi naprzeciw wymaganiom Gości i do Gości. Jest gospodarzem, rozumie i doradza. Uczyć trzeba praktyki, a nie tylko techniki i teorii”. – powiedział Kurt Scheller, trener kulinarny Akademii Mistrzów Smaku.

„Młodzi kucharze to przyszłość Polskiej Gastronomii, dlatego z ogromną przyjemnością dołączyłem do zespołu trenerów kulinarnych w Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere. Dzięki temu projektowi uczniowie dostali bezpłatną i niepowtarzalną szansę poznania przeróżnych produktów, technik kulinarnych i poszerzenia wiedzy. Akademia kulinarna, która zebrała tylu wybitnych trenerów kulinarnych, którzy z pasją przekazują młodym ludziom wiedzę to dla nich ogromna szansa. Pokładam ogromną nadzieję w tym nietuzinkowym projekcie”. – tłumaczy Tomasz Łagowski, trener kulinarny Akademii Mistrzów Smaku, szef kuchni restauracji Belvedere.

„Jako człowiek, który połowę swojego życia zawodowego poświęcił temu, aby przekazywać wiedzę młodszy, słysząc o projekcie Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere i wiedząc, że mogę czynnik wina wnieść także tutaj, otrzymując jeden, telefon zdecydowałem się na współpracę. Chciałbym, aby przyszli szefowie kuchni mieli bardziej kompletny pogląd na to, na czym polega gastronomia nie tylko od strony kuchni, ale w restauracji jako całości, łącznie z serwisem wina”. – stwierdził Tomasz Kolecki, ekspert Akademii Mistrzów Smaku.

Przyszli szefowie kuchni dowiedzieli się, że potrawa, którą skomponują, będzie miała na stole towarzystwo w postaci wina i jak będą one współgrać i oddziaływać razem na doznania smakowe, które serwowane są Gościom. Usłyszeli, że dobry szef kuchni musi być zorganizowany, przywódczy i systematyczny, ale także powinien wiedzieć, jak restauracja funkcjonuje w całości – stąd wykład sommelierski. Wiedzą już, że to, co zaserwują, ma tworzyć idealną całość na stole, ale też, że osoby obsługujące mają zapewnić idealną atmosferę, do której Goście będą chcieli wracać.

„W Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere jestem trenerem, czyli szkolę naszych młodych przyszłych szefów kuchni. Wspólnie doskonaliliśmy warsztat, ale także poszerzaliśmy całkowitą wiedzę na temat kulinariów. Zwracaliśmy uwagę przede wszystkim na technikę i to tą najprostszą, jak krojenie, ale też obróbkę termiczną – bo tak naprawdę od tych podstaw zaczyna się nasza dalsza podróż. Uświadamialiśmy młodych kucharzy, że jedną z najważniejszych cech dobrego szefa kuchni jest współpraca z innymi kucharzami, ponieważ bez nich jest tylko dryfującym statkiem pośrodku morza”. – powiedział Tomasz Łagowski, trener kulinarny Akademii Mistrzów Smaku.

Akademia Mistrzów Smaku by Belvedere to wyjątkowy na skalę kraju projekt realizowany od 2022 roku. W drodze preeliminacji szkolnych wyłoniono wyjątkowo uzdolnionych dwudziestu czterech przyszłych szefów kuchni i zapewniono im możliwość nabywania kulinarnych zdolności pod okiem znakomitych trenerów cenionych zarówno w Polsce, jak i poza jej granicami. W ramach tego projektu uczniowie mają możliwość szkolenia się i zdobywania wiedzy z zakresu gastronomii przez cały rok i to absolutnie za darmo. Celem i misją Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere jest pomoc młodym kucharzom w pielęgnacji i rozwijaniu pasji, jaką jest sztuka kulinarna na najwyższym, światowym poziomie oraz wykreowanie w nich myśli o tym, że w przyszłości zostaną szefami kuchni, z którymi

współpracę podjąłby ambasador dobrego smaku Belvedere Gourmet Group, ale także inne miejsca dbające o prestiż i najwyższą jakość serwowanych dań.

Siódme warsztaty Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere dały świadectwo tego, że dzięki uczestnictwu w nim młodzi przyszli szefowie kuchni otrzymali doskonałą szansę na zdobywanie praktycznej i teoretycznej wiedzy pod okiem najznamienitszych ekspertów polskiej i zagranicznej sceny gastronomicznej.

Więcej informacji o **Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere** znajduje się na stronie internetowej www.akademiamistrzowsmaku.pl oraz na profilach społecznościowych:

facebook.com/AkademiaMistrzowSmaku, instagram.com/akademiamistrzowsmaku.