

Kuchnia polska gwiazdą ostatnich, piętnastych warsztatów kulinarnych w pierwszej edycji Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere

Żaden szef kuchni w naszym kraju nie wyobraża sobie życia bez narodowych dań kuchni polskiej – i to właśnie one były tematem kolejnych, piętnastych warsztatów kulinarnych Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere. Odbłyły się one 5 czerwca 2023 roku w Restauracji Belvedere w Łazienkach Królewskich. Organizatorzy jak zawsze, i tym razem zadbali o zapewnienie młodym kucharzom porządnej porcji wiedzy pod czujnym okiem wybitnych trenerów kulinarnych.

Były to warsztaty wyjątkowe, bo ostatnie w tym roku akademickim. Kuchnia polska królowała na talerzach, a profesjonalnej wiedzy na jej temat dostarczali Tomasz Łagowski oraz Artur Musztyfaga. Wykład ekspercki na temat konstruowania technicznej karty dań poprowadził Paweł Gruba. Katarzyna Bosacka zaś zdradziła młodym adeptom sztuki kulinarnej sekret tego, jak czytać etykiety produktów oraz jak wybierać diety w mowie pod tytułem: „Bez cukru, bez tłuszczu, bez glutenu, bez laktozy, a może bez sensu? Jak czytać etykiety i wybierać diety?”.

Poznajmy bliżej sylwetki tych czterech wybitnych trenerów i ekspertów.

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.

Artur Musztyfaga jest kucharzem z trzydziestoletnim doświadczeniem. Od lat związany z Wrocławiem – tu skończył szkołę gastronomiczną i stawiał pierwsze kroki zawodowe, stając się znakomitym szefem kuchni. Jest doradcą kulinarnym, członkiem zespołu Polish BBQ Kings oraz należy do Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni.

Paweł Gruba jest certyfikowanym trenerem 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.

Katarzyna Bosacka to lubiana dziennikarka prasowa i telewizyjna, znana z popularnych programów o tematyce żywieniowej. Propagatorka, edukatorka i autorytet w tematyce zdrowego żywienia. Specjalistka od zakupów spożywczych i wszelakich, niestrudzona bojowniczką o prawa konsumentów.

Dzień rozpoczął się bardzo aktywnie od dwóch wykładów eksperckich. Pierwszy na temat prawidłowego czytania etykiet znajdujących się na produktach oraz doboru odpowiedniej diety poprowadziła Katarzyna Bosacka. Drugi zaś Paweł Gruba, który uczył adeptów konstruowania technicznej karty dań. Następnie przyszedł czas na sześciogodzinne gotowanie z dwoma szefami: Tomaszem Łagowskim z Restauracji Belvedere oraz Arturem Musztyfagą. Razem ze studentami zajmowali się daniami kuchni polskiej w ich awangardowej odsłonie.

„Miałem przyjemność brać udział w warsztatach inauguracyjnych cykl Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere, a dziś mam okazję uczestniczyć w zakończeniu tej przygody. Widzę ogromny progres uczniów i to, jak dużo ciężkiej pracy wykonali. Dziś na zajęciach <odkurzaliśmy> stare przepisy kuchni polskiej. Przygotowaliśmy szczupaka w szarym sosie, zająca w sosie śmietanowym oraz klasycznego bryzola z siekanej polędwicy wołowej. Każdy z uczniów ugotował po jednej porcji danego dania. To było dla nich bardzo ciekawe przeżycie, ponieważ rzadko można teraz skosztować zająca, którego zastąpił obecnie łatwiejszy w przygotowaniu królik. Z kolei szczupak jest ciężko dostępny, a z sosem

szarym częściej spożywa się karpia. Bryzol zazwyczaj robiony był z mięsa mielonego, a my zrobiliśmy go z siekanej polędwicy wołowej”. – opowiada doradca kulinarny Artur Musztyfaga.

„To już ostatnie zajęcia Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere dla tej grupy studentów. Ten rok upłynął nam bardzo szybko, a uczniowie wynieśli z tych wszystkich zajęć ogrom wiedzy. Widzę w nich ogromny postęp. Z zajęć na zajęcia potrafili coraz więcej, znają się bardzo dobrze na produktach, ale przede wszystkim cieszą się z tego, że wspólnie z wybitnymi szefami kuchni uczestniczyli w tych zajęciach, które przygotowały im porządny grunt dla przyszłej pracy zawodowej”. – podsumowuje Tomasz Łagowski, szef kuchni Restauracji Belvedere.

„Miałem dziś przyjemność poprowadzić drugie warsztaty. Tym razem mówiliśmy o karcie technicznej dania. Młodzi adepci musieli od początku przygotować cały opis potrawy – od przygotowania aż do sposobu sprzedaży, łącznie z zawartością alergenów, ceną i tłumaczeniem na język angielski. Poradzili sobie z tym świetnie w niespełna pół godziny. Jestem bardzo spokojny o ich przyszłość gastronomiczną”. – opowiada ekspert ds. zarządzania gastronomią Paweł Gruba.

Wszyscy trenerzy zauważyli ogromny postęp przyszłych szefów kuchni oraz ich przemianę. Studenci zdobyli ogromną wiedzę gastronomiczną, ale przede wszystkim nabrali ogromnej pewności siebie i swoich działań w kuchni. „Akademia Mistrzów Smaku by Belvedere to naprawdę cudowny projekt. Otworzył mi wiele możliwości i jestem naprawdę wdzięczna, że mogłam tutaj być. Polecam taką przygodę wszystkim. Mam nadzieję, że studenci kolejnych edycji osiągną sukces i nabiorą takiego doświadczenia oraz umiejętności, jak my”. – mówi rozentuzjasmowana absolwentka AMS, Wiktoria Koziatek z Zespołu Szkół Zawodowych nr 4 im. Adama Chętnika w Ostrołęce.

Akademia Mistrzów Smaku by Belvedere to wyjątkowy na skalę kraju projekt w postaci serii 15 warsztatów realizowanych od jesieni 2022 roku do wiosny 2023 roku. W ramach tego projektu uczniowie mieli możliwość szkolenia się i zdobywania wiedzy z zakresu gastronomii zupełnie za darmo przez cały rok akademicki. 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 kreowanie 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.

O Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere:

Akademia Mistrzów Smaku by Belvedere to autorski projekt edukacyjny Belvedere Gourmet Group. Misją Akademii jest aktywne wsparcie młodych talentów w rozwoju oraz pogłębianie pasji do kreowania smaków poprzez zetknięcie z doświadczeniem sztuki kulinarnej na najwyższym możliwym poziomie przekazywanym przez wybitnych trenerów i ekspertów: kucharzy, cukierników oraz gości specjalnych Akademii. Co istotne, koncept Akademii jest formułą otwartą. Zakłada nie tylko rozwój jej studentów, ale również jej samej, jako miejsca łaknącego nowych pomysłów, czy koncepcji. Dlatego też Akademia zakłada ewolucję zarówno podczas pierwszej edycji, jak i kolejnych, po to, aby być miejscem wyjątkowym każdego dnia. Jest otwarta na nowych trenerów, kolejnych ekspertów, a także Mecenasów mogących objąć ją opieką.

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.