

prestiz

magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY nr 06 (2018 r.)

dr WOJCIECH GLAC
Mózg a miłość, seks i uzależnienia

SOPOT WAVE
Huczne otwarcie sezonu!

ANITA DEMIANOWICZ
Zagładając w oczy wulkanu

NOWY CYKL PRESTIŻU!
Trójmiejskie Insta Story



VICTOR BORSUK

KITESURFING I INNE ZAJAWKI

MARCIN POPIELARZ WŚRÓD NAJLEPSZYCH NA ŚWIECIE

Marcin Popielarz, szef kuchni w restauracji Biały Królik w Gdyni, w pierwszej trójce najlepszych kucharzy młodego pokolenia na świecie! Taka jest właśnie ranga San Pellegrino Young Szeft – jednego z najbardziej prestiżowych konkursów kulinarnych dedykowanych młodym kucharzom, którzy nie przekroczyli jeszcze 30. roku życia. Światowy finał odbył się w Mediolanie.

Konkurs ten cieszy się ogromną rozpoznawalnością i prestiżem w związku z wysokim poziomem organizacyjnym i kryteriami oceny. W finale swoje popisowe dania zaprezentowało 21 szefów kuchni z całego świata. Polskę, a zarazem Europę Środkowo-Wschodnią, reprezentował Marcin Popielarz, szef gdyńskiej restauracji Biały Królik, którego mentorem był Wojciech Amaro.



Marcin przygotował halibuta wędzonego dymem z siana zebranego na Mierzei Wiślanej. Ryba podana była z kwaśną śmietaną, ogórkiem, koperkiem, chrzaniem i młodymi ziołami. Chodziło o nawiązanie do kuchni regionalnej, którą zna z rodzinnego domu. Całości dopełniała granita aromatyzowana cydrem, ginem i wodą z kiszonych ogórków oraz chipsy z pudrem z polskich wodorostów. Danie,

jak i cała kuchnia Marcina, opierało się na sezonowych i lokalnych produktach właściwych dla północnej Polski.

To właśnie smak oraz konsekwentna filozofia, która stała za daniem, urzekły jury. W konsekwencji Marcin został wybrany do pierwszej siódemki, a następnie do wielkiej trójki finalistów jako jedyny przedstawiciel Europy.

CHEF'S ONLY W HOTELU ALMOND

Pieprz był motywem przewodnim największej w Polsce imprezy integracyjnej dla branży gastronomicznej Chef's Only. Gospodarzem imprezy był hotel Almond w Gdańsku, do którego przyjechało wielu najlepszych szefów kuchni z całej Polski.

Celem imprezy Chef's Only jest wymiana doświadczeń i wspólne poszukiwanie kulinarnych inspiracji. Głównym punktem programu i największą atrakcją jest wspólne gotowanie, które w tym roku odbyło się na stadionie Energa Gdańsk.

Szefowie kuchni przygotowali swoje popisowe dania główne, zupy i przystawki, których najbardziej wyrazistym składnikiem był pieprz. Wyobraźnia kulinarna jest nieograniczona, o czym świadczy fakt, że ta podstawowa przyprawa znalazła się nawet w propozycjach deserowych.

Po oficjalnej części programu zaproszeni goście spędzili czas podczas wieczoru muzycznego, w klimatycznych wnętrzach hotelu Almond, a o ich podniebienia zadbała ekipa hotelowej restauracji Magiel pod wodzą szefa kuchni Przemysława Langowskiego. Nieformalna atmosfera pozwoliła na bliższe poznanie ekip z całego kraju, rozmowy przy klimatycznej muzyce oraz wspólnej zabawie do białego rana.



Lucyna Waruszewska, dyrektor hotelu Almond i Przemysław Langowski, szef kuchni hotelu Almond



Do Hotelu Almond przyjechali szefowie kuchni z całej Polski