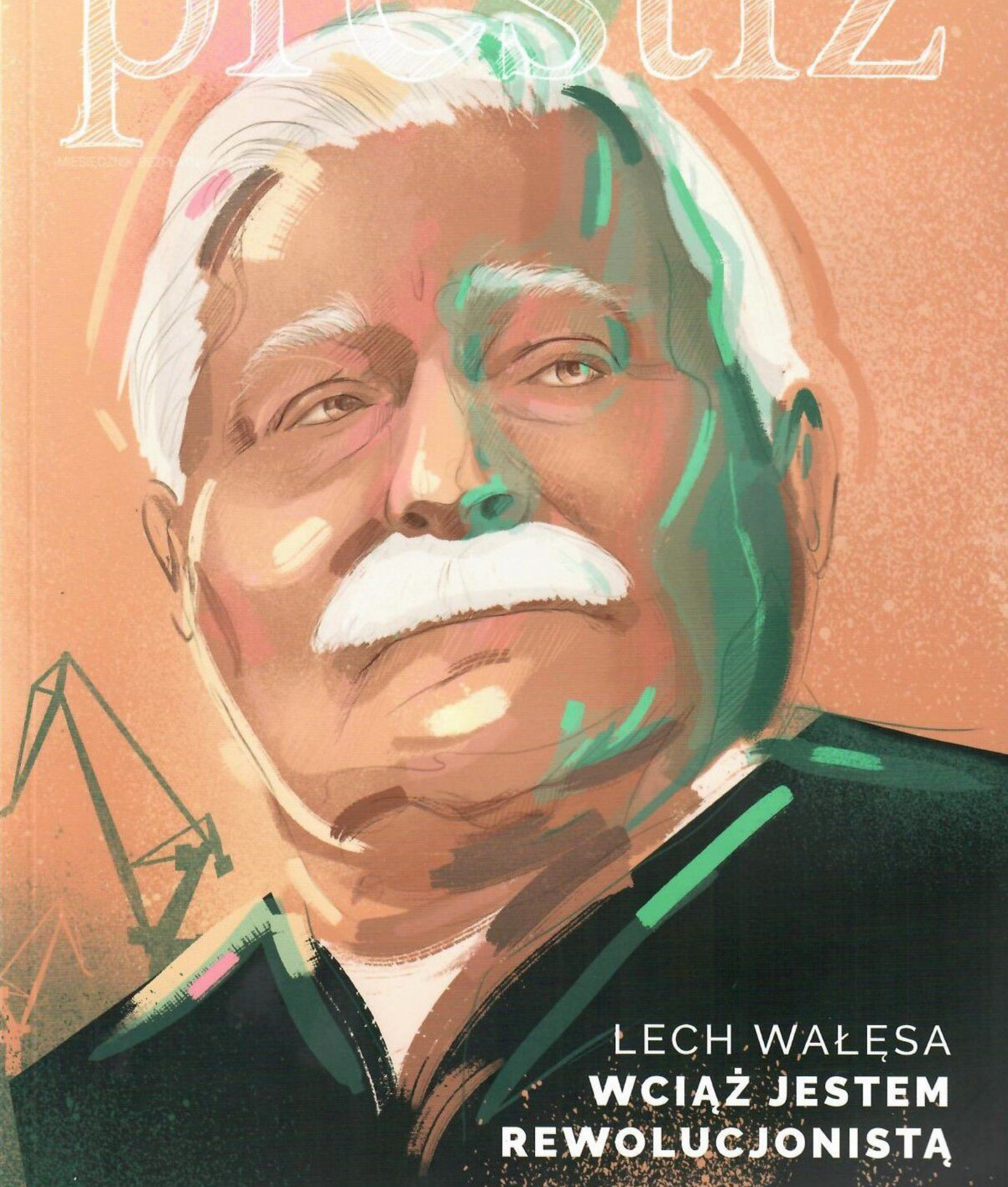


prestiz

MIĘSIĘCZNIK



LECH WAŁĘSA
**WCIAŻ JESTEM
REWOLUCJONISTĄ**

TRÓJMIEJSKA

MARCINA POPIELARZA

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

Trójmiejsca to stały cykl magazynu Prestiż, w którym wraz ze znanymi i lubianymi mieszkańcami siostrzanych miast odbywamy inspirującą podróż śladami ich ulubionych miejsc. Tym razem swoje trójmiejskie szlaki zdradzi nam ceniony szef kuchni, Marcin Popielarz, szef patron restauracji Biały Królik w Gdyni i Biłoi Trus w Sulęczynie, który ma na swoim koncie czterokrotne wyróżnienie przewodnika kulinarnego Gault & Millau.

Trójmiasto to moje miejsce na Ziemi, a serce podzielone mam po równo na wszystkie trzy jego miasta. W Gdańsku zaczynałem swoją przygodę z gotowaniem, w Sopocie mieszkam, a Gdynia dała mi spełnienie zawodowe. Mam oczywiście swoje ulubione dzielnice, w których czuje się najlepiej. Pierwszą z nich jest gdański **Wrzeszcz**, z którym łączy mnie ogromny sentyment. Właśnie tam za czasów szkolnych spędziłem wiele wspaniałych chwil. Dziś z dumą tam wracam – nie tylko prywatnie, lecz także zawodowo. We Wrzeszczu powstał projekt **Browar Gdański**, który współtworzyłem, a w roku 2021 moją powstać kolejne przedsięwzięcia – restauracja i apartotel inspirowany Janem Heweliuszem. Z kolei sopockie **Karlikowo** to miejsce, w którym mieszkamy z moją żoną, Martyną. Uwielbiamy chodzić w tych okolicach na długie spacery z naszymi czworonogami. Karlikowo to także idealne miejsce na wypoczynek poza sezonem turystycznym – panuje tu zdecydowanie mniejszy zgiełk niż na Dolnym Sopotcie.

Fantastycznych miejsc na spacer jest zresztą więcej w Trójmieście. Lubię **Park Oliwski** oraz tereny gdyńskiego **Orłowa** – zwłaszcza te mniej znane. Nasz „zielnik” – mówię tu o załodze **Białego Królika** – to **trójkąt pomiędzy przedłużeniem ulicy Inżynierskiej, ulicą Spółdzielczą i sadami na ulicy Wrocławskiej**. Łącznie to kilka hektarów pięknej, zielonej powierzchni praktycznie w ogóle niezurbanizowanej, pełnej starych drzew owocowych, leszczyny, orzechów włoskich i różnych gatunków dzikich ziół. Przyjemnie podróżuje się także trasą spacerową między Gdynią a Gdańskiem, **od Mola w Orłowie do Mola w Brzeźnie**. Duża porcja jodu to coś szczególnie przydatnego po wielogodzinnej pracy w kuchni. Ostatnio odkryłem też jeszcze jedno zachwycające miejsce – urzekająco malownicza trasa do sopockiego **rezerwatu Zajęcie Wzgórze** i sam rezerwat z punktem widokowym. Oprócz spacerów lubię również inne formy aktywności fizycznej. Często spotkać mnie można na stadionie **Ognio Sopot**, które

może pochwalić się świetną sztuczną murawą do gry w piłkę nożną.

Moją pasją są kulinaria, dlatego chętnie odwiedzam trójmiejskie restauracje. Moje ulubione to zdecydowanie **Fino i Prologue w Gdańsku** oraz **Restauracja Sztuczka w Gdyni** – serwują bardzo dobre wina i w pełni dopracowane jedzenie. Jeśli zaś mam ochotę na wegańskie menu, to chętnie odwiedzam Zakwasownie Bistro na gdańskim Garnizonie. Cieszę się, że są takie miejsca na mapie Trójmiasta – ich obecność świadczy o świadomości kulinarnej lokalnego konsumenta. Jako szef kuchni mam też ulubione trójmiejskie miejsca, które inspirować mnie zawodowo. Są to między innymi **Plac Górnosłaski** czy **Hale Targowe w Gdyni**. Zawsze znajduję tam dużo inspirujących produktów oraz przydatne kontakty. Jest nabiał i są warzywa oraz ryby na najwyższym poziomie... Szczerze powiem, że więcej osób powinno korzystać z tego dobrodziejstwa, zamiast napychać kieszenie dyskontom.

Ale nie samą pracą człowiek żyje! W czasie wolnym na randkę często wybieramy z żoną Stację **Food Hall** w gdańskiej galerii Metropolia. Cały koncept robi bardzo duże wrażenie i każdy znajdzie tu coś dla siebie, co jest efektem bardzo dobrze dobranej gamy restauratorów. Tuż obok Metropolii mieszczą się **Kręgle U7**. Osobiście kocham kręgle, a gdański lokal może pochwalić się chyba największą liczbą torów w Trójmieście. Zdarza mi się też chodzić na koncerty, a najlepsze miejsce tego typu u nas moim to **B90** i cała **Ulica Elektryków**. Bywałem tam na eventach i przyznam, że robią na uczestniku naprawdę dobre wrażenie. Perfekcyjna organizacja i rozrywka dla ludzi w każdym wieku – szczerze polecam! A poza imprezami chętnie odwiedzam **Teatr Muzyczny w Gdyni**. Doceńm bardzo wysoki poziom aktorów, a osoby, które odpowiadają za scenografię i kostiumy, powinny dostać Oscara! Zaskoczyła mnie także kreatywność osób piszących scenariusze, a na sztukach dla dzieci bawiłem się najlepiej.



Fot. J. Ogórek

MARCIN POPIELARZ

Ceniony szef kuchni obecnie prowadzący kuchnię w gdyńskiej restauracji Biały Królik i Biłoi Trus w Sulęczynie. Z Pomorza związany od urodzenia. Pochodzi z Przemysława, małej miejscowości w Gminie Stegna, położonej tuż przy wschodnim łączeniu Mierzei Wiślanej ze stałym lądem. Jego ciężka praca zaowocowała m.in. czterokrotnym wyróżnieniem przewodnika kulinarnego Gault & Millau, nagrodą Szefa Kuchni Polski Północnej oraz dwiema nominacjami do Szefa Roku. Wielkim sukcesem było też wyróżnienie w konkursie San Pellegrino Young Chef 2018, w którym dostał się do pierwszej trójki jako jedyny przedstawiciel Europy. Dziś przyznaje, że nie wyobraża sobie życia w innym miejscu niż Trójmiasto.