

FOOD service

MAGAZYN
HoReCa
12/2021
– 1/2022
Nr 211

Jedyny magazyn
branżowy z nagrodą
PRIX MULTIMEDIA 2020
Międzynarodowej
Akademii
Gastronomicznej

MAKŁOWICZ LUBI WEGE

POLSKA

Roślinnie Je

WIĘCEJ NA:
owichef.pl



AMBASADOROWIE **CHEFS FOR CHANGE** O DZIECI PRZYSZŁOŚCI:
NATALIA STACHOWSKA, KRZYSZTOF KONIECZNY, TADEUSZ MÜLLER,
DOMINIKA TARGOSZ, LAURA MONTI



AUTOR: **MARCIN POPIELARZ**

chef patron restauracji Biały Królik w hotelu Quadrille w Gdyni i Biłoti Trus w Sulęcynie

Fine dining w wersji roślinnej cztery lata później

Początki mojej drogi związanej z wprowadzaniem menu roślinnego sięgają 2017 r., kiedy zostałem zaproszony na konferencję, na której poruszany był temat wyzwań stojących przed kucharzami. Poznałem tam ludzi z V-Label oraz Weronikę Pochylską z RoślinnieJemy. Nie wiedziałem jeszcze, jak bardzo zaangażuję się w ten projekt, ale podchodziłem z entuzjazmem do kolejnych pomysłów i wyzwań z nimi związanych, takich jak np. kolacje roślinne.

Od samego początku sprawiało mi przyjemność zaskakiwanie wegan podczas tych kolacji i pokazywanie, że roślinna kuchnia może być przygotowana w wydaniu finediningowym. Często nie zdawali oni sobie sprawy, że to w ogóle możliwe. A tak naprawdę to ultraproste.

Wkrótce poprzez kampanie promocyjne „Chefs for Change” włączyłem się też w uświadamianie szefom kuchni, że wprowadzanie dań wegańskich do karty nie jest takie skomplikowane, a może im ułatwić życie. Obok dobrych potraw składających się z mięsa lub ryb warto mieć w menu dodatki, które funkcjonują dookoła tych potraw, a jednocześnie mogą być głównymi elementami dań wegańskich.

W tym czasie dużo podróżowałem i gotowałem gościnnie w różnych restauracjach. Spotykałem się z mocnym niezrozumieniem w środowisku. Większość szefów dziwiła się moim pomysłem, a część z nich otwarcie je wręcz krytykowała. Dziś mnie to nie dziwi. Mój przykład zdecydowanie zaburzał dotychczasowe myślenie o gotowaniu. Pokazywał innowacyjne podejście, na które nie wszyscy w tamtym momencie byli gotowi.

Równoległe w Białym Króliku wprowadzałem początkowo sety roślinne, by potem dodać do każdej kategorii menu à la carte po jednej pozycji wegańskiej, aż w końcu zainaugurowaliśmy w 2018 r. tasting wegański. Muszę przyznać, że na początku to wcale się dobrze nie sprzedawało. Pierwsza karta to proporcje rzędu 280 tasterów regularnych i 26 wegańskich. Niektórzy moi koledzy z kuchni w ogóle nie wierzyli w ten projekt. Teraz, czyli trzy lata później, sprzedaż dzieli się pół na pół – wyprzedziliśmy inne restauracje o kilka lat.

Szefom mającym obawy związane z wprowadzaniem karty roślinnej, powiedziałbym, że przede wszystkim ułatwi im to życie. Ciężar spoczywa na ich barkach w momencie projektowania, planowania, opracowania receptury i wstawienia jej do menu, a potem znika problem podstawowych restrykcji żywieniowych.

Tak było w przypadku wprowadzenia roślinnej karty w Białym Króliku. Na pewnym etapie projektu stwierdziłem, że wystarczy zrobić menu wegańskie bez glutenu i mamy gotowe propozycje dla większości osób z nietolerancjami pokarmowymi. A w dobrych restauracjach nie można się opierać na przypadku – trzeba posiadać sprawdzone i funkcjonujące receptury i składniki pod nie. Co więcej, w drugą stronę takie menu wegańskie możemy uposażyć w kawałek ryby i mięsa w razie potrzeby. Aktualnie wprowadzam dania roślinne także w naszym hotelowym pubie.

Obecnie menu roślinne częściej spotyka się w restauracjach, ale wciąż jest problem z jego jakością i tym, żeby zjeść dobrą wegańską kuchnię. Nadal staram się tłumaczyć innym szefom, że taka oferta naprawdę nie różni się od codziennej kuchni poza tym, że nie można użyć mięsa lub ryby. Ja wcale nie szukam ich zastępników, skupiam się na tym, aby były to dobre dania warzywne przyrządzone z wykorzystaniem nowych technik gotowania. Smaki w przypadku jedzenia wegańskiego muszą być maksymalnie powyciągane. Jeszcze bardziej niż w normalnym menu, żeby jedzący daną potrawę nie miał szansy nią się znużyć. To idealna receptura. Trzeba tylko odpowiednio się zatowarować. Ja na przykład pracuję z firmą Bioplanet, która dostarcza mi całą gamę zastępników wegańskich.

Dla mnie sukces to wymyślenie potrawy roślinnej, wstawienie jej do menu i zaznaczenie delikatnie z boku, że jest to opcja wegańska. Słowem – prezentacja wszystkiego w taki sposób, aby goście, składając zamówienie, nie myśleli o rodzaju karty, a jedynie dziwili się, jakie to dobre. Kuchnia wegańska powinna się bronić sama. Za przykład może posłużyć nasze consomme grzybowe, które zbiera pochlebne recenzje niezależnie od upodobań kulinarnych naszych gości.

