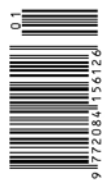


NR 1 (62) 2022

ISSN 2084-1566

CENA 18 ZŁ W TYM 8% VAT



# Restauracja

pismo biznesu gastronomicznego

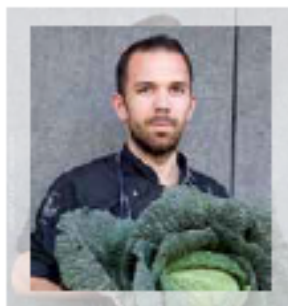


## ILE ZNACZĄ GWIAZDKI?

W kuchni ufam swojemu instynktowi  
*Andrea Camastra*

**Rynek pracy w gastronomii**

# „Restauracja” pyta szefów: Surf & turf – czy warto czasem połączyć produkty z morza z tymi z lądu?



**Szeftomasz Janiczek**

Konkretny stek czy delikatne krewetki? Jeśli wybór przychodzi ci z trudem, smakowitym rozwiązaniem jest surf & turf. Inspiracją do stworzenia tej kuchni było zamiłowanie do różnych gatunków mięs oraz owoców morza i chęć połączenia tych rarytasów w jednym daniu. Jeśli patrzę na to z poziomu szefa

kuchni, to dla mnie ten trend to już trochę przeszłość, mimo że nadal niejednokrotnie możemy spotkać połączenia w tym stylu, i to na każdym poziomie restauracyjnym. W obecnych czasach przyzwyczailiśmy się do tego rodzaju połączeń i nas już tak bardzo nie szokują. Kilka lat temu, będąc początkującym szefem kuchni, sam zachwyciałem się połączeniem kaczki z małżami św. Jakuba, gęsiny z krewetkami czy wołowiny z dressingiem ostrygowym. Pracując w restauracji Opasy Tom w Warszawie, gdzie pierwsze skrzypce grały polskie produkty, obserwowałem, że dużym zainteresowaniem i uznaniem gości cieszyło się moje autorskie połączenie konfitowanej kaczki z filetem z sumą.

Obecnie bardziej kręcą mnie proste połączenia składników, w których również potrafisz zaskoczyć smakiem i teksturą zestawionych ze sobą produktów. A może po prostu się już trochę zestarzałem i w mojej głowie panuje większy spokój i porządek.



**SzeftMarcin Popielarz,**  
*restauracje Biały Królik w Gdyni  
oraz Biół Trus w Sulęcynie*

Muszę przyznać, że nie korzystam z takich połączeń. W moich restauracjach Biały Królik w Gdyni i Biół Trus w Sulęcynie proponuję kuchnię regionalną pomorską i kaszubską w autorskim wydaniu. Mimo często zaskakujących połączeń

smakowych i wizualnych kompozycji moich dań staram się nie wykraczać poza polskie upodobania kulinarne. Jeśli używam np. glonów, to w daniach rybnych lub wegańskich. Owoców morza prawie w ogóle nie stosuję. Tak naprawdę jedyne danie typu surf and turf, które kojarzę, to siekana wołowina podawana z wędzonym kawiozem z pstrągą z zeszłorocznej karty Białego Królika, która, co ciekawe, wraca właśnie do naszego menu. To nietypowa odsłona tataru, a dokładnie – tatar wołowy podawany na tartoletce rosette, z sosem marmite na szalotce, pokryty carpaccio. Wyróżnia go niestandardowe połączenie z rouille paprykowym, które dodaje daniu pikanterii i charakteru. Tatar serwowany jest z wędzonym kawiozem z pstrągą, który zaskakująco komponuje się ze smakiem tataru i pozostawia lekko słony i dymny finisz na podniebieniu.



**SzeftMarcin Kłyś,**  
*restauracja Der Elefant  
w Warszawie*

Połączenie mięsa z rybami czy owocami morza w Polsce jest rzadko stosowane i serwowane. Nie wszyscy kucharze potrafią połączyć te niełatwe smaki, a i sami goście restauracji różnie reagują na takie potrawy. Dla jednych,

bardziej zachowawczych, z założenia takie kompozycje są nie do przyjęcia, inni, którzy lubią eksperymentować, są ciekawi takich połączeń i chętnie ich próbują.

Najczęściej z rybami łączone jest mięso wołowe, które można zaserwować np. z krewetkami. Bardzo ciekawy smak ma stek z połówki wołowej z sosem z wędzonego łososia. Ja bardzo lubię np. makaron z owocami morza i kawałkami piersi z kaczki. Przygotowanie tego typu potraw to wyzwanie dla kucharza, który musi dużo eksperymentować, by znaleźć smaki pasujące do siebie jak ulał.



**SzeftPaweł Rumowski,**  
*restauracja PAM PAM  
w Warszawie*

Kilka lat temu pracowałem w restauracji o profilu fusion w jednym z bardzo znanych warszawskich hoteli. Serwowano tam potrawy surf and turf, dlatego połączenia owoców morza z czerwonym mięsem były dla mnie połączeniem

dość oczywistym. Moim zdaniem takie kombinacje są bardzo ciekawe, zaskakujące, eleganckie i odpowiednie nawet dla najbardziej wymagających smakoszy. Jednocześnie trudno je wykonać, ponieważ najważniejsze jest w nich idealne zsynchronizowanie dwóch głównych składników. Jeśli, przykładowo, w naszej potrawie znajdzie się wołowina oraz ogon homara, to musimy dopilnować, żeby homar nie był przesuszony, a wołowina zbyt surowa. Oczywiście jest to tylko jedno z wielu codziennych kulinarnych wyzwań profesjonalistów.

Potrawy surf and turf powinny pasować do konkretnej restauracji, ponieważ nie w każdym lokalu takie połączenie odnalazłoby się w menu. W restauracji PAM PAM serwujemy kuchnię o profilu fine dining i naszym gościom nie zaprezentowałbym na talerzu połączenia mięsa i owoców morza. Nie dlatego, że surf and turf uważam za przeżytek – wręcz przeciwnie! Jest to klasyk, który w świecie kucharzy będzie zawsze uważany za nieśmiertelne połączenie smakowe. Musi jednak pasować do profilu miejsca, w którym ma być podawane. 🍷