

Spotkanie polskich szefów kuchni

## „Gotujemy ProNature”

30.06 - 02.07.2013, Choczewo

pod hasłem:

„Bronimy godności polskich ryb  
czyli rybka lubi pływać;)”



organizatorzy

GDĄSK  
PRONATURE  
METAMORFOZA

AGNIESZKA MAŁKIEWICZ  
KOBICA COMMUNICATIONS

partnerzy

FOOD  
SERVICE

PROT

GDĄSK  
miasto wolności  
Pomorska Regionalna  
Organizacja Turystyczna

JACOB'S CREEK

FISKARS

### Relacja prasowa

## Sukces! Godność polskich ryb obroniona!!!

„Gotujemy Pronature” Choczewo 2013 już za nami.

Warszawa, 3 lipca 2013 r. - Od 30 czerwca do 2 lipca dziewięciu szefów kuchni w niesamowitej atmosferze integracji i współpracy łowiło polskie krewetki, przedzierało się przez leśne knieje w poszukiwaniu kurek i ziół, wędziło i grillowało węgorze, wybierało ikrę z turbota, wykrawało policzki z dorsza. Na jeden niezapomniany wieczór leśniczówka w Choczewie na Pomorzu stała się tętniącą emocjami, wręcz buchającą inspiracjami świątynią kulinarną, w której spotkały i wspólnie pracowały autorytety polskiej gastronomii.

Działania w terenie i wspólne gotowanie przebiegały pod hasłem „Bronimy godności polskich ryb, czyli rybka lubi pływać;”. Zaproszona ekipa szefów to śmietanka polskiej gastronomii z różnych stron Polski: Adam Chrząstowski (Kraków), Arleta Żynel (Białystok), Adam Woźniak (Gdańsk), Paweł Oszczyk (Warszawa), Andrzej Polan (Warszawa), Witek Iwański (Serock), Maciej Nowicki (Warszawa), Sebastian Krauzowicz (Toruń) i Łukasz Toczek (Gdańsk).

Pierwszego wieczoru pod białym namiotem, przy wspólnym stole zaaranżowanym na plaży zasiedli uczestnicy wyprawy, aby omówić plan działań na następny dzień. Morze szalało, deszcz lat i smagał wiatr. Atmosfera była nieprzećiętna również dzięki menu opracowanemu przez Łukasza Toczka Szefa Kuchni restauracji Metamorfoza we współpracy z paniami z lokalnego Koła Gospodyń Wiejskich Sasino. Poniżej dania oparte głównie na niespotykanych, niepopularnych lub wręcz zapomnianych polskich rybach, choć nie tylko: śledzie opiekane w zalewie octowej, szprot w zalewie słodko-kwaśnej, solona ikra i mlecz, smażone policzki i wątróbki z dorsza, belona i turbot z grilla, ukleje i kiełbki smażone, polędwica z jelenia i wołowiny z grilla, gulasz z dzika,

szparagi z ziołami i oliwa smakową, owoce w adwokacie własnej roboty, chleb i masło wiejskie.

### **Plaża i złośliwy sztorm na morzu**

W poniedziałek rano uczestnicy wyprawy spotkali się na plaży, aby wypłynąć na połów ryb. Niestety sztorm uniemożliwił wyjście w morze. Szefowie musieli ograniczyć się do łowienia ryb na wędkę przeznaczoną do połowów morskich, a rybak wprowadzał ich w tajniki połowu krewetek morskich tj. garneli. W tym czasie dzięki wsparciu lokalnych rybaków udało się zdobyć ryby na plażowe gotowanie. Powstała genialna zupa rybna. Większość szefów kuchni przyłożyło się do pracy patrosząc, krojąc, doprawiając i mieszając. Swoją rolę w gotowaniu zupy miał też „diabeł morski”, którego w ramach eksperymentów kulinarnych na surowo próbował połączyć SzeF Maciej Nowicki;-)))

Przed wyprawą w las zielarka Pani Teresa wprowadziła uczestników w świat walorów smakowych, zdrowotnych i duchowych ziół: dziurawca, ogórecznika, mięty, rozmarynu, tymianku mydlnicy, skrzyphu polnego, koniczyny, mniszka lekarskiego, krwawnika, rumianku, melisy, szałwii, lawenda, stewii, szczawiku zajęczego, polnych kwiatów...

### **Szefowie kuchni poszli w las. Leśniczówka.**

Z koszykami, w kaloszach szefowie poszli w las i zbierali zioła, które przed gotowaniem fachowym okiem zmierzyła Pani Teresa. Efekty poszukiwań leśnych znalazły się na talerzach, które eksponowały kompozycje smakowo-wizualne poszczególnych szefów kuchni, a głównym wątkiem były oczywiście polskie ryby: sandacz, dorsz, śledź, diabeł morski, turbot, węgorz... Szefowie niezwykle kreatywnie korzystali w tradycyjnych i nowoczesnych techniki obróbki cieplnej: wędzenie na drewnie olchy i modrzewia, gotowanie w kociołku, grillowanie, pieczenie na desce w niskiej temperaturze, opiekanie...

Wg Szefa Adama Chrzóstowskiego spotkanie miało na celu gotowanie z największą przyjemnością i szacunkiem do produktu. Apelował „Nie zmieniajmy naturalnych smaków i niech nic się nie marnuje, a szczególnie policzki, karczki, ikra, wątroby z ryb, które niestety często są pomijane...” Zaskakiwały dodatki i połączenia, które pokazały jak ciekawym i inspirującym produktem są polskie ryby:

- wędzony węgorz na korze brzozonej, ze szczawikiem zajęczym, trybulą ogrodową, niedźwiedzim czosnkiem oraz turbot na słodko w pęczaku, z sosem jagodowym, płatkami róży, stewią (SzeF Maciej Nowicki),

- turbot pieczony w korze brzozonej z leśną sałatką z jagód, kurek, groszku cukrowego, pokrzywą, listkami rumianku i szczawiku (**Szef Witek Iwański**),
- karmelizowany soczysty turbot z sosem z kwiatów czarnego bzu, z kurkami, mchem leśnym, klarowanym masłem oraz zaskakująca ikra z turbota smażona na głębokim tłuszczu (**Szef Adam Chrzastowski**),
- śledzie z czosnkiem na buraku oraz wyjątkowy sos z pietruszki i ikry do węgorza i chipsów z podlaskiego kindziuka (**Szef Arleta Żynel**),
- dorsz pieczony pikowany młodymi pędami jałowca opiekany w niskiej temperaturze przy ogniu, sałatka z kurek i pęczaku, chutney z jagód, śnieg z kalafiora (**Szef Paweł Oszczyk**),
- sandacz, pure z kalafiora, przepalane kurki, zioła leśne i bez „Sandacz i Choczewo” (**Szef Adam Woźniak**),
- pieczone i marynowane śledzie w sosie z maślanki, ziemniaki z ogniska, młoda sosna, jagody w zalewie z jabłkowego octu (**Szef Andrzej Polan**),

Warto wspomnieć o nieprzeciętnej aranżacji dań podanych na palonym pniu wg **Szefa Sebastian Krauzowicz**, na którym królowały turbot, pieczone w ognisku marchewki, pure z kalafiora, jagody i blanszowane kurki oraz węgorz na zwojach z kory klonu w wykonaniu Szefa Macieja Nowickiego. Świetnie prezentowało się też danie „Ryba w lesie” czyli policzki i karczki z sandacza, kurki szczawik zajęczy, oliwa koperkowa wg **Szef Łukasz Toczka**.

### **Organizatorzy**

Inicjatorką akcji jest **Pani Justyna Zdunek**, która wspólnie z **Szefem Kuchni Łukaszem Toczkiem** tworzy gdańską restaurację Metamorfoza. To spotkanie to zaprzeczenie imprez konkursowych. Chcieliśmy, aby szefowie kreowali, ale przede wszystkim stworzyli zespół, bawili się i wzajemnie inspirowali gotując. Wymieniali opinie i poznali się bliżej. Jesteśmy niesamowicie zaskoczeni, jak tak wybitne osobowości kulinarne potrafią w błyskawiczny sposób stworzyć kreatywny i wspierający się zespół. To świadczy o klasie tych ludzi, udało nam się zaprosić niesamowity zespół”.

Rzecznikiem i współorganizatorem akcji jest Agnieszka Małkiewicz, która wspólnie z Justyną Zdunek prowadzi program Metamorfoza Gdańsk Pronature. Wszelkie dodatkowe informacje, relacje zdjęciowe, wywiady: [kontakt@agnieszkamalkiewicz.pl](mailto:kontakt@agnieszkamalkiewicz.pl), tel. 695 672 986.

Fotorelacja z wydarzenia jest dostępna na

<https://www.facebook.com/MetamorfozaGdanskPronature>.

A tu znajdują się prawdziwe historie o gotowaniu i rybach opowiedane przez bohaterów wyprawy czyli polskich szefów kuchni:

<http://gdansk.radioplus.pl/Program/Gdansk/Turek-Pomoze-od-kuchni/Turek-Pomoze-w-Chocewie>

\*

Program „**Metamorfoza Gdańsk Pronature**” prowadzony jest przez Justynę Zdunek i Agnieszkę Małkiewicz. W ramach programu są podejmowane inicjatywy, które mają zwrócić uwagę władz, biznesu, mediów lokalnych, polskich i zagranicznych na niedocenianą i nieodkrytą dotąd kulturę kulinarną Pomorza. „Metamorfoza Gdańsk Pronature” ma na celu propagowanie i odświeżanie tradycji kucharskiej, odkrywanie produktów naturalnych, zwiększanie atrakcyjności turystycznej i gastronomicznej regionu, promowanie producentów dóbr spożywczych i Eko-biznesów, wspieranie inicjatyw ekologicznych i rolniczych.

**Justyna Zdunek** właścicielka restauracji **Metamorfoza** poszukuje, odkrywa i inspiruje Szefa Kuchni **Łukasza Toczka**, który w niebanalny sposób korzysta z regionalnych produktów. Restauracja posiada własne gospodarstwo, które jest źródłem zaopatrzenia w trudno dostępne, ale cenne produkty spożywcze, takie jak kapłony. W Łąkach Tczewskich hodowane są również kury zielononóżki.

**Organizatorzy:**



**METAMORFOZA**



**Partnerzy:**



Pomorska Regionalna  
Organizacja Turystyczna



**GDAŃSK**  
miasto wolności

**JACOB'S CREEK™**

**FISKARS®**