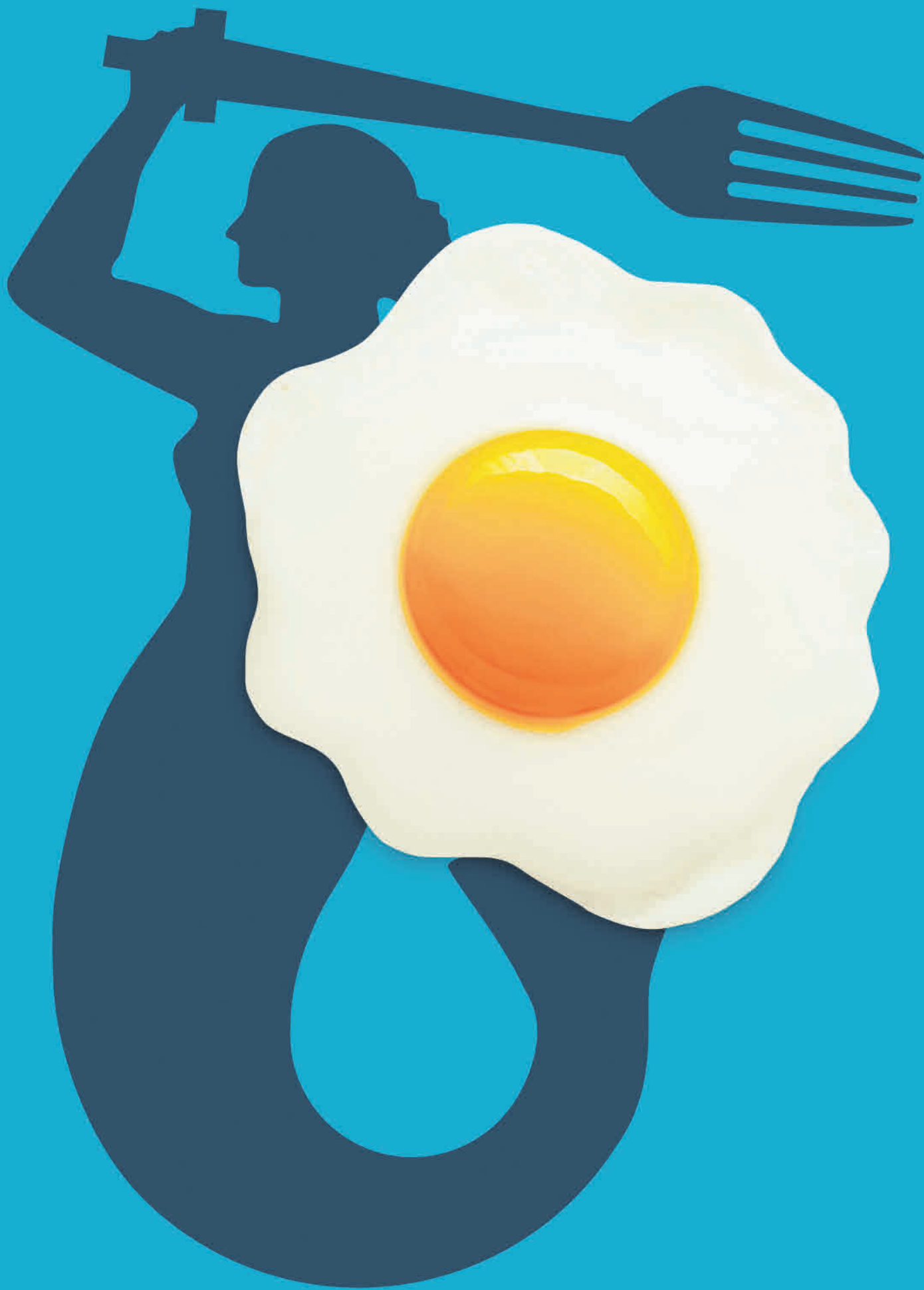


naszemiasto^{pl}

**STOŁECZNIE
OSADZONE**

**CZYLI, GDZIE ZJEŚĆ
W WARSZAWIE!**



2-4.05.19.

ZEW się budzi Festiwal odbędzie się w Cisnej w Bieszczadach. Zagrają m.in. *Nocny Kochanek*, *Krzysztof Zalewski*, *Coma*, *Kult* czy *Łona* i *Webber*.

#koncert

30 Seconds to Mars w Polsce

MUZYKA - Amerykańska grupa rockowa pod wodzą charakterystycznego Jareda Leto (laureata Oscara za drugoplanową rolę w filmie „Witaj w klubie”) latem wróci do naszego kraju. 25 lipca zespół zagra na scenie Amfiteatru Doliny Charlotty. Koncert odbędzie się w ramach obchodów dziesięciolecia obiektu Dolina Charlotty Re-

sort i SPA, który znajduje się nieopodal Słupska, na pograniczu miejscowości Strzelinko i Zamelowo. Grupa 30 Seconds to Mars ma na koncie pięć albumów, mnóstwo nagród i wiele przebojów z utworem „Hurricane” na czele. Ostatni krążek „America” ukazał się w kwietniu 2018 r. Na pewno zespół będzie go promował również podczas koncertu w Dolinie Charlotty. Bilety w cenie od 180 zł są do kupienia przez internet na stronach eventim.pl i ticketmaster.pl.

Byliśmy na planie nowego serialu TVP w reż. Bodo Koxa

„Ludzie i Bogowie”. Bodo Kox kręci serial o kontrwywiadzie Armii Krajowej

SERIAL

Trwają zdjęcia do nowego serialu TVP - „Ludzie i Bogowie”, który reżyseruje Bodo Kox. Produkcja nawiązuje do autentycznych wydarzeń II wojny światowej.

#Dariusz Pawłowski

Zdjęcia kręcone były m.in. na ulicach Łodzi. Miasto zagrało wojenną Warszawę. - Jeszcze tylko w Łodzi można kręcić film rozgrywający się w czasie II wojny światowej, bo są tu polskie, nieodnowione kamienice - zauważa reżyser Bodo Kox, znany z takich filmów, jak „Dziewczyna z szafy” czy „Człowiek z magicznym pudełkiem”. - Wrocław za bardzo przypominałby na ekranie Berlin, a w Warszawie jest dla takiego kina zbyt wiele nowoczesnej architektury.

Głównymi bohaterami serialu są dwaj przyjaciele: dowódca „Pazura”, Leszek Zaremba, ps. „Onyks” i Tadeusz Korzeniewski ps. „Dager”. Pierwszy - sumienny i opanowany, wykonuje swoje zadania ze stuprocentową precy-



Łódź zagrała wojenną Warszawę. Zdjęcia będą też kręcone w stolicy

FOT. GRZEGORZ GALASINSKI / POLSKA PRESS

zją i skutecznością. Jednak z każdym dniem rosną w nim wątpliwości, co do moralnego wymiaru takiego postępowania, a wyrzuty sumienia coraz częściej nie pozwalają mu zasnąć. Drugi, wręcz przeciwnie. Okupacyjna rzeczywistość budzi w nim coraz więk-

sze pragnienie odwetu na Niemcach, legitymuje w jego przekonaniu posługiwanie się złem w imię wyższych celów. Coraz częściej zaczyna działać samowolnie, bez rozkazu. Wydarzenia w serialu zainspirowane zostały prawdziwymi akcjami.

W rolach głównych występują: Patryk Szewczenko, Katarzyna Dorosińska, Marianna Zydek, Dawid Dziarkowski, Bartłomiej Kotschedoff, Jacek Knap, Tomasz Schuchardt i Julian Świeżewski. Premiera pierwszego odcinka jesienią 2019.

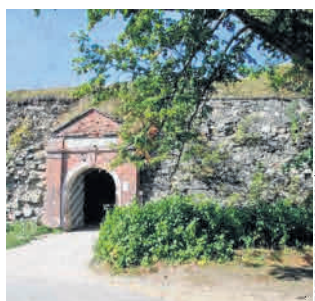
#ciekawe miejsca

Polska jest piękna! Podpowiadamy, gdzie warto wybrać się wiosną

#polecamy



FOT. WOJCIECH MATYSIAK / POLSKAPRESS



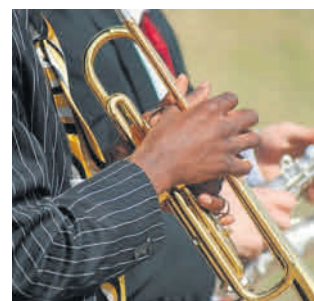
FOT. DARIUSZ GIESZ / POLSKA PRESS



FOT. POLSKA PRESS/ARCHIWUM



FOT. WALDEMAR WYLEGALSKI/ARCHIWUM



FOT. PIXABAY/ZDJEŃCE ILUSTRACYNE



FOT. TOMASZ ŚMUGA / POLSKA PRESS

Dolina Chocholowska

Wiosna to czas, kiedy góry przyciągają tłumy. Po zimie przyroda budzi się do życia, dlatego tak ochoczo myślimy o spędzeniu kilku wolnych dni na łonie natury. Szczególnie polecamy wybrać się do Doliny Chocholowskiej, czyli największej doliny w polskich Tatrach o długości prawie 10 kilometrów. O tej porze roku masowo kwitną tam krokusy, które na polanach tworzą fioletowy dywan. Najlepszym miejscem do oglądania tych kwiatów jest Polana Chocholowska, na której nie tylko możemy podziwiać krokusy, ale także zobaczyć drewniany kościółek, znany chociażby z „Janosika”.

Twierdza Srebrna Góra

Twierdza w Srebrnej Górze jest jedyną twierdzą górską na terenie Polski. Powstała na Przełęczy Srebrnej w latach 1765-1777, aby wzmocnić obronę granic państwa pruskiego w tym rejonie. Znajdowały się tam: zbrojownia, kaplica, więzienie, szpital, browar, warsztat rzemieślniczy, a także prochownia. Obecnie Twierdza jest jedną z najważniejszych atrakcji Dolnego Śląska. Składa się z sześciu fortów i kilku bastionów, a dostępu do niej broni osiem bram. Miejsce można odwiedzać codziennie, a nawet istnieje możliwość nocnego zwiedzania (w każdy piątek). Gęsia skórka gwarantowana!

Zamek Czocha

To propozycja dla miłośników historii oraz legend. Malowniczo położony średniowieczny Zamek Czocha znajduje się na wzgórzu w miejscowości Leśna, skąd rozciąga się widok na jezioro Leśniańskie. Powstał w połowie XIII wieku z inicjatywy króla czeskiego Wacława II jako warownia obronna Czech. Obecnie zamek udostępniony jest do zwiedzania, można w nim również przenocować. Turyście mogą zobaczyć Salę Marmurową, Gabinet Osobliwości, Komnatę Księżęcą czy Salę Tortur. Zamek można zwiedzać również o zmroku w towarzystwie aury grozy i tajemniczości.

Pyrkon

Wiosna to również czas, gdy miłośnicy fantastyki z całej Europy spotykają się na jednym z najważniejszych konwentów. W Poznaniu na terenie MTP w terminie 26-28 kwietnia odbędzie się Pyrkon. Z roku na rok na wydarzeniu pojawia się coraz więcej fanów komiksów, gier, seriali i filmów o tematyce fantasy i science fiction. Podczas tegorocznej, dziewiętnastej już edycji, na uczestników będzie czekać mnóstwo atrakcji, m.in. sklepy z biżuterią, gramy, ubraniami i gadżetami. Odbędzie się też konkurs dla twórców fantastycznych przebrań. Nie zabraknie też warsztatów, wystaw i Games Roomu dla fanów gier planszowych.

Jazz nad Odrą

Jazz nad Odrą to jeden z najstarszych polskich festiwali muzycznych. Organizowany jest od 1964 roku i każdej wiosny we Wrocławiu prezentuje najciekawszych artystów jazzowych z całego świata. Tegoroczna edycja wydarzenia oferuje miłośnikom jazzu różnorodny program, m.in. kilkadziesiąt koncertów polskich i zagranicznych artystów, premiery płytowe, happeningi w przestrzeni miejskiej i wystawy. Organizatorzy imprezy zapewniają, że po raz kolejny festiwalowi towarzyszyć będzie strefa plenerowa, ale tym razem w dłuższej odsłonie. Jazz nad Odrą odbędzie się w dniach 26-30 kwietnia.

Aquapark Reda

Miejscami, które często przyciągają całe rodziny, bez względu na pogodę, są aquaparki. Szczególnie polecamy Aquapark Reda, czyli jedyny w Polsce park wodny połączony z oceanarium, w którym pływają rekiny. Zwierzęta te można zobaczyć na trzy sposoby - korzystając z 60-metrowej zjeżdżalni, pływając w głębokim basenie z przezroczystą ścianą oraz odwiedzając ogromne akwarium. Ponadto na najmłodszych czeka basen z okrętem wyposażonym w siedem zjeżdżalni, sześć zjeżdżalni i jacuzzi dla 24 osób, tryskające wodą w kolorze lawy.

REKLAMA

009020203



LIVING DINOSAURS

KWIECIEŃ - CZERWIEC

WARSZAWA / MUZEUM ZIEMI

• 10.000.000 ODWIEDZAJĄCYCH NA CAŁYM ŚWIECIE •

WWW.LIVING-DINOSAURS.PL

**WYSTAWA LIVING DINOSAURS - ŻYWE DINOZAURY - PO RAZ
PIERWSZY W POLSCE! DOŚWIADCZENIE PREHISTORII
DLA CAŁEJ RODZINY W CENTRUM WARSZAWY!**

17.04.19

Wielki Targ Wielkanocny w Fortecy.
Przy Zakroczymskiej znajdziecie wszystko,
czego potrzebujecie do wielkanocnego koszyka.



FOT. DAMIAN KUJAWA

#wydarzenie

Jedzenie wraca nad Wisłę

WPLENERZE - 10 maja 2019. Tę datę powinni zapisać w kalendarzu wszyscy miłośnicy dobrej kuchni na świeżym powietrzu. Nad Wisłę, a dokładnie na Plac Zabaw po raz piąty powraca Slow Market. Jak co roku i tym razem przez cały weekend będziemy jeść, pić i bawić się do późnych godzin nocnych. Więcej na naszemiasto.pl.

#nowe miejsce

Azjatycki street food

JEDZENIE - Kilkanaście restauracji serwujących oryginalne smakołyki kuchni wschodnio-azjatyckiej zgromadzonych pod jednym dachem - tak będzie wyglądać nowy koncept kulinarny, który w czerwcu ma ruszyć pod nazwą Hala Bakalarska we Włochach. - Chcemy stworzyć miejsce, jakiego jeszcze w Warszawie nie ma. Nasi najemcy będą się specjalizować w azjatyckim street foodzie. Będą specjały kuchni chińskiej, wietnamskiej, japońskiej, koreańskiej, tajskiej i indyjskiej. 16 różnicowanych restauracji z ofertą lunchową, przekąskami, deserami, oryginalnymi napojami i alkoholem - mówi Dien Nguyen ze spółki Nasz Rynek, która buduje nową halę.

W większości restauracji śniadania podawane są do godz. 12

Pyszne śniadania. Miejsca, gdzie zjesz je przez cały dzień

PRZEGLĄD

Lubicie zjeść śniadanie na mieście, ale zdarza wam się usłyszeć od obsługi, że śniadania już nie są serwowane? Co zrobić, gdy zaczyna się pora obiadowa, a nadal mamy ochotę na śniadanie?

#Sandra Gozdur

Przygotowaliśmy dla was kilka propozycji miejsc, w których śniadanie dostaniecie przez cały dzień.

BULKĘ PRZESZ BIBULKĘ

Macie ochotę na śniadanie w stylu paryskim albo włoskim? Bulkę przez Bibulkę to lokal stworzony z myślą o wszystkich, którzy chcą zjeść zdrowe, smaczne i niebanalne śniadanie. Podstawą menu są zapiekane kanapki na ciepło z domowymi sosami i sałatkami (14-18 zł). Do tego polecamy delikatne cappuccino za 5 zł. Wielbiciele tradycyjnych śniadaniowych propozycji mogą zamówić jajecznicę z 3 jaj (15 zł) albo omlet z dodatkami na słodko lub słono (12 zł).

Adresy: ul. Puławska 24, ul. Złota 3 /wejście także od Chmielnej 24, al. Wojska Polskiego 3, ul. Zwycięzców 32

KREM

Krem to bistro w stylu francuskim. Właściwie wygląda, jakby je żywcem przeniesiono z Paryża do Warszawy. Menu jest krótkie, ale konkretne - sałatki, sandwiche, kilka wersji słynnych francuskich tostów i desery. Croque madame jest tutaj podawana m.in. w klasycznej wersji, z jajkiem sadzonym na wierzchu. Ceny nie należą do najniższych, ale warto czasem zaszaleć i zjeść pyszne śniadanie. Adres: ul. Śniadeckich 18

SAM

Na Powiślu warto zasiąść przy jednym z dużych stołów w SAMIE i zjeść pyszną jajecznicę podawaną w rondellku. Niestety za większość dań będzie trzeba trochę zapłacić. Ceny za śniadania z kawą wahają się w przedziale 20 - 30 zł. W Kame-ralnym Kompleksie Gastronomicznym można również skorzystać z oferty sklepu z ekologiczną żywnością. Jednak i tutaj ceny nie należą do najniższych. Adres: ul. Lipowa 7a

JEFFS

Tę restaurację powinni odwiedzić wszyscy lubiący kulinarne propozycje z USA. W Jeff's będziecie mieli okazję spróbować tradycyjnych śniadań, którymi



Idąc do Charlotty na śniadanie, trzeba liczyć się z tym, że spotka się tłumy

FOT. KSZ / POLSKA PRESS

na co dzień zajądają się Amerykanem, np. jajek z kielbaskami, bekonem i tostami - 12 zł, słodkich pancakes z syropem klonowym - 13 zł, albo jajek w koszulkach podawanych na grzance z łososiem - 16 zł.

Adres: ul. Żwirki i Wigury 32

CHARLOTTE

Charlotte lubimy przede wszystkim za lokalizację, wypiekane na miejscu pieczywo oraz dania takie, jak ciepłe kanapki tartines za 10 zł czy pyszne croque monsieur (w cenie 17 zł) i madame (17 zł). Oprócz wymienionych wyżej dań, w menu znajdują się pozycje śniadaniowe mniej wyszukane, ale nie mniej smaczne. W zależności od tego, jak bardzo jesteście głodni, możemy zamówić mniej lub bardziej rozbudowaną opcję (najtańsza - croissant z kawą, herbatą lub sokiem za 12 zł, najdroższa - koszyk pieczywa, domowa konfitura lub czekolada Charlotte, dowolny napój gorący lub sok, jajko z wolnego wybiegu sadzone lub gotowane, kieliszek wina musującego Beltoure - 25 zł).

Adresy: al. Wyzwolenia 18/2U, pl. Grzybowski 2

WERANDA

W Werandzie oprócz tego, że śniadanie otrzymacie przez cały

dzień, to w dodatku zjecie brioszki, które wypiekane są codziennie na miejscu. Oczywiście według specjalnej receptury. Ważną kwestią jest także to, że restauracja do wszystkich potraw wykorzystuje jajka od kur z wolnego wybiegu. Do wyboru z oferty śniadaniowej macie m.in. jajecznicę z warzywami (14 zł) czy shakshoukę do wyboru z jajek lub tofu, zapiekanych w lekko pikantnym sosie z pomidorów i papryki (24 zł). Adres: ul. Koszykowa 63

TUSZ TUSZ BISTRO

Tusz Tusz to bistro z tak szerym wyborem śniadań, że chyba nawet najbardziej wymagające podniebienia znajdą coś dla siebie. Możecie skosztować tam twarożku z pomidorem, rzodkiewką i szczypiorkiem (16 zł), jajecznicę z 3 jaj (17 zł), jajka poche z awokado (18 zł) czy hummusem (18 zł). Oprócz tego duży wybór omletów na słono (od 20 zł). Na większych łasuchów czekają także opcje na słodko, w tym domowa granola z jogurtem i owocami (16 zł).

Adres: plac Bankowy 2

KIK FIT

Kik fit to propozycja miejsca dla osób, które lubią zjeść smacznie, ale i zdrowo. W karcie znaj-

dziemy m.in. proteinowe naleśniki (21 zł), omlet warzywny lub z łososiem z dodatkiem jarmużu i szpinaku oraz chlebem (23 zł) czy awokado z jajkiem na toście w towarzystwie czarnej komosy, humusu i jarmużu (18 zł).

Adres: ul. Szpitalna 5

LABOUR

W Labour Cafe zjecie śniadania w różnych formach - słodkiej i słonej. Na większych łasuchów czekają domowe racuchy z jabłkami, bananem i sliwką (18 zł). W wersji na słono szczególnie polecamy Labour set, czyli frankfurterki, jajko sadzone, bekon, oscypek i warzywa (22 zł) albo omleta z łososiem (18 zł). Warta uwagi jest także szakszuka z kaparami (19 zł).

Adres: ul. Tamka 49

CROQUE MADAME

Miejsce z francuskim klimatem. Na śniadanie warto zamówić koszyk paryski, w którym znajduje się croissant maślany, słodka bułeczka, pucharek świeżych owoców, miód i konfitura (16 zł). Do wyboru jest także koszyk warszawski, czyli pieczywo z domowym twarożkiem, rzodkiewką, szczypiorkiem, świeżym ogórkiem i pastą jajeczną oraz sałatką z pomidorów (16 zł).

Adres: Nowy Świat 41

REKLAMA

009017053



Róg Mysikrólika

Restauracja Róg Mysikrólika to prawdziwy rarytas wśród gąszczu Zielonego Ursynowa.

Znajdziecie tu zdrowe i ekologiczne jedzenie najwyższej jakości.

To idealne miejsce na lunch, kolację, drinka ze znajomymi, spotkanie biznesowe czy rodzinne przyjęcia.

Zapraszamy!

Puławska 395, róg Mysikrólika, Warszawa
785 392 083 | restauracja@rogmysikrolika.pl
www.rogmysikrolika.pl



REKLAMA

008918988



PEDAGOGIUM
WYŻSZA SZKOŁA NAUK SPOŁECZNYCH

Studiowanie przez działanie

Studiowanie kojarzy się nam z długimi wykładami, regułą trzy razy „Z” (zakuj, zdaj, zapomnij). Tymczasem czas studiów powinien być etapem budowania własnej wiedzy i zarządzania nią. Czy da się to zrobić na studiach?

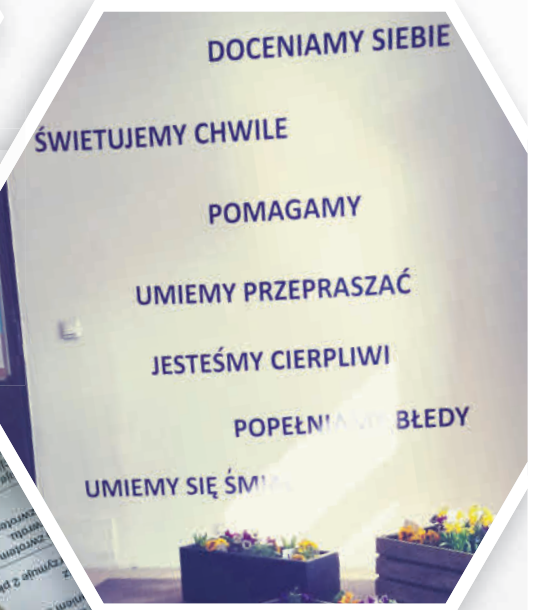
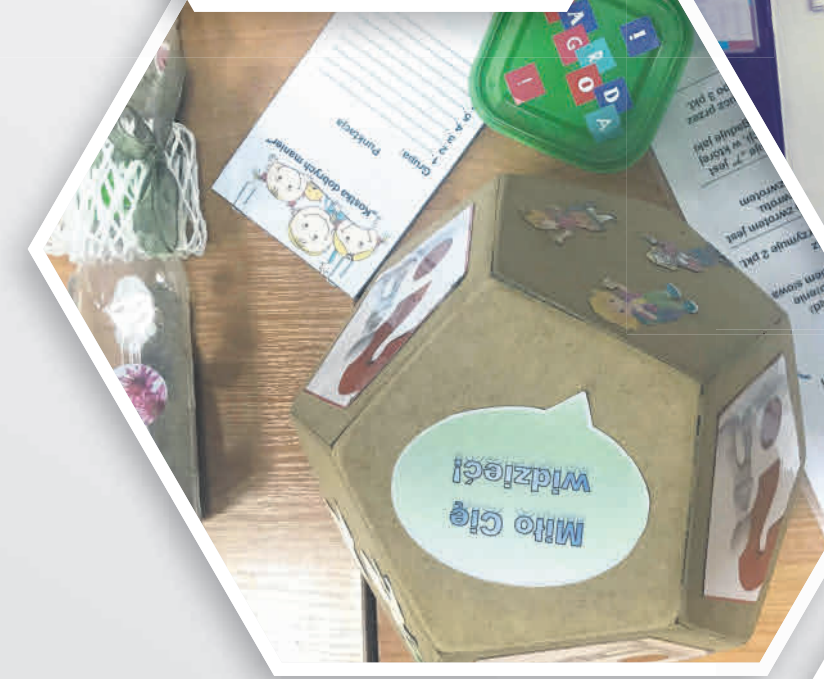
Studia z natury rzeczy powinny być czasem realizowanym zgodnie z rozumieniem łac. „studere” - czyli „samodzielnie badać / zgłębiać” jakiś problem.

W PEDAGOGIUM to możliwe. Od roku akademickiego 2018/2019 podjęto na uczelni szereg działań mających za zadanie pobudzenie studentów do samodzielnego zdobywania wiedzy, budowania swojego warsztatu zawodowego, postawiono na nowe kompetencje. Szczególną troską objęto studentów rozpoczynających studia i mających zamiar zostać w przyszłości nauczycielami. Zawód to piękny, ale trudny i wymagający. Władze uczelni rozumiejąc wyzwania zawodowe stojące przed przyszłymi absolwentami uczelni stworzyli klimat umożliwiający studiowanie przez działanie. Studenci nie odmawiają współpracy w ramach różnych projektów, inspirowanych do nowych wyzwań.

Czym charakteryzuje się owo tytułowe studiowanie przez działanie? Studenci mają niepowtarzalną możliwość, w ramach zajęć i współpracy z powołanym na uczelni Akademickim Centrum Innowacji Dydaktyki i Kształcenia Kadr na udział w szkoleniach, a także na opracowywanie swoich innowacyjnych rozwiązań dydaktycznych, a potem eksperymentowanie z nimi i wdrażanie. Przykładem może być tzw. KOSTKA DOBRYCH MANIER. Autorki tej pomocy dydaktycznej Angelika Kowalewska, Agnieszka Niedzieska, Maria Borkowska, Natalia Miecznikowska zaproponowały swój pomysł na pracę z małym dzieckiem. Dlaczego uznały, że warto poświęcić sporo

swojego czasu na takie działania? Natalia konkluduje: Studiowanie przez działanie pozwala na pracę samodzielną. Student więcej zapamiętuje szukając informacji sam, potrafi zastosować teorie w praktyce, uczy się korzystać praktycznie ze zdobytej wiedzy. Maria dodaje: Tworzenie własnych materiałów dydaktycznych dla dzieci umożliwia spojrzenie na nauczanie z perspektywy zarówno dorosłego, dla którego z reguły wszystko wydaje się proste jak i spojrzenie na naukę z perspektywy dziecka. Tworzenie materiałów dydaktycznych nakłania nas do kreatywności.

Studenci w PEDAGOGIUM mają możliwość współpracy z praktykami, ale co ważne z gronem nauczycieli akademickich, którzy sami otwarci są na innowacje. W PEDAGOGIUM już nikogo nie dziwi, że u wejścia wita gości ściana wypełniona hasłami wybranymi przez studentów, ani kolorowe korytarze wyklejone gramami, czy ściany z tablicami sensorycznymi także zrobionymi przez studentów. Park Jurajski? Też tu znajdziecie. Papierowe motyle, drzewa pełniące rolę Hyde Parku to jest obecnie przestrzeń PEDAGOGIUM. Osoby przyzwyczajone do majestatycznych przestrzeni akademickich potrafią odnaleźć się tutaj. Idea tętniącej działaniami dydaktycznymi uczelni to credo tej placówki. Każdy kto chce studiować aktywnie i wypracowywać swój warsztat zawodowy znajdzie tu odpowiednie warunki. Znajdzie osoby podobne do siebie z którymi będzie mógł przeżywać PRZYGODĘ edukacyjną.



Znajdujący się przy ul. Elektoralnej 24 lokal pozwoli wam choć przez chwilę przenieść się do dawnych lat

Gruby Jasek - restauracja jak z dawnych lat. Międzywojenny klimat i warszawskie jedzenie

NOWE MIEJSCE

Klimatyczne wnętrza międzywojennej Warszawy, folkowa muzyka na żywo i tradycyjne warszawskie jedzenie - tym charakteryzuje się restauracja Gruby Jasek.

#Sandra Gozdur

Na gastronomicznej mapie Warszawy pojawiła się nowa restauracja. Jest to miejsce z duszą, które wystrojem i menu nawiązuje do klimatu Warszawy z lat 20. i 30. XX wieku. Nazwa lokalu - Gruby Jasek - nawiązuje do znanego warszawskiego restauratora, bohatera ballady „Bal u Joska”, Józefa Ładowskiego.

GRUBY JOSEK - IDEA NAZWY

Nazwa tej restauracji nie jest oczywiście przypadkowa. - Gruby Jasek [Józef Ładowski - przyp. red] bardzo kojarzy się z Warszawą. Chcieliśmy uczcić czasy rozkwitu Warszawy. Ten okres międzywojnia, gdzie War-

sawia odżywała po I wojnie światowej, podczas której doświadczyliśmy różnych, niestety w tragicznych w skutkach, rzeczy - tłumaczy menedżer restauracji, Kacper Drozdowicz.

CO ZJEMY W GRUBYM JOSKU?

- Mamy mnóstwo odniesień do warszawskich dań. Wiadomo, że nie odtworzymy ich 1:1, bo to już nie są te samego składniki i nie ten klimat, ale przemycamy flagowe dania. To wszystko jest w nowoczesnej formie, przystępnej dla dzisiejszych ludzi, ale w każdym daniu chcemy ten akcent Warszawy oddawać - wyjaśnia Drozdowicz.

Jako przystawkę możemy zamówić tatara, którego mieliśmy okazję spróbować. Nieśmiało przyznajemy, że był doskonały zrobiony, tym samym jest jednym z najlepszych, jakie dotychczas jedliśmy. Oprócz tego, do wyboru jest także śledzik, który w dawnych czasach był popularną zakąską do wódki oraz cynaderki i raki.



Klimatyczne wnętrza lokalu nawiązują do baru Józefa Ładowskiego

FOT. SZYMON STARNAWSKI

Obowiązkową pozycją są również, tradycyjne dla Warszawy, flaki z pulpetami.

Pozycji w daniach głównych jest zaledwie 6, ale mimo to, każdy może znaleźć coś dla siebie.

Znajdują się tam potrawy z: jagnięciny, wieprzowiny, wołowiny, jesiota i perliczki. Jest również wersja bezmięsna, czyli babka ziemniaczana z kozim serem i pestkami dyni.

Na łasuchów czekają desery. Mnie osobiście zachwyciła wuzetka, nie tylko smakiem, ale również propozycją podania. Na początku myślałam, że podstawka jest tylko w formie ozdoby, ale okazało się, że to czekolada, którą można oczywiście zjeść. Oprócz wuzetki, zjemy tu szarlotkę i faworki.

WYJĄTKOWE WNETRZA

Gruby Jasek to nie tylko pyszne menu, ale także klimatyczne wnętrza, które nawiązują do baru Józefa Ładowskiego. Aby dostać się do jego knajpy, najpierw trzeba było wejść przez bramę, ale okazało się, że dopiero wtedy, bocznymi drzwiami wejść do środka. Przy Elektoralnej jest podobnie. Przez dużą witrynę widać wyłącznie dół. Z kolei cała część restauracyjna jest na górze.

- Przy wyborze miejsca pod ten projekt szukaliśmy wnętrza, gdzie będziemy mieli starą cegłę. Bardzo mocno przebudowaliśmy ten lokal. Zachowaliśmy cegłę, ale chcieliśmy dodać

nowoczesne akcenty. Wystrój jest trochę loftowy, industrialny, ale przez różne smaczki, jak neon z syrenką trzymającą akordeon czy samo logo Grubego Joska, chcemy pokazać trochę tej Warszawy. Stąd też kaszkiet w naszym logo, który po prostu musiał się tu znaleźć - wyjaśnia Kacper.

Dlaczego warto wybrać się do Grubego Joska? Przede wszystkim dla klimatu, który tam panuje oraz rodzinnej atmosfery. Dla dzieci przygotowane jest specjalne menu i kącik, w którym mogą m.in. poczytać książki o warszawskiej gwarze.

Co więcej, w Grubym Josku można także wypić wiele ciekawych wódek z różnych regionów Polski. - Chcieliśmy się skupić na produktach warszawskich, ale gdybyśmy to zrobili, to niewiele byśmy mogli w tej karcie zawrzeć - dodaje menadżer restauracji. I zaznacza, że lokal stawia na jakość i polskość. Zależy im, aby pokazać, że Polacy mają wiele ciekawych produktów.

REKLAMA

009015317

Szanowni Państwo,

Z okazji Świąt Wielkanocnych
życzymy bardzo rodzinnych, ciepłych,
spokojnych Świąt Zmartwychwstania Pańskiego,
aby ten czas upłynął wspólnie z rodziną i bliskimi,
z wiarą, miłością i nadzieją na dobre dziś
i lepsze jutro, a przede wszystkim życzymy
zdrowia, radości i spełnienia marzeń.

Miłosz Górecki
Przewodniczący Rady
Dzielnicy Mokotów
m.st. Warszawy

Rafał Miastowski
Burmistrz
Dzielnicy Mokotów
m.st. Warszawy

kwiecień 2019

REKLAMA

009011825

FIESTA
CATERING

Twój partner w organizacji usług cateringowych

Fiesta Catering
Sp. z o.o. Sp. K.
ul. Śmiała 59 lok. 1, 01-526 Warszawa
tel. 530 005 196 • www.fiesta.com.pl

REKLAMA

009013297

Restauracja Gruby Jasek
- prawdziwy klimat miasta!

GRUBY JOSEK

Elektoralna 24, Warszawa ☎ 782-24-23-22 ✉ serwus@grubyyosek.pl



Mistrzowie Smaku 2019. Poznaliśmy najlepszych!

Głosami czytelników naszemiasto.pl wybraliśmy mistrzów stołecznej gastronomii. Nagrody zostały przyznane w 20 kategoriach.

Plebiscyt Mistrzów Smaku już za nami. Najlepsi specjaliści z branży gastronomicznej w Warszawie zostali już wyłonieni głosami klientów. W czwartek, 28 marca, na Targach Euro Gastro odbyła się gala wręczenia nagród, podczas której zostały przyznane nagrody oraz wyróżnienia dla czołowych lokali gastronomicznych Warszawy.

To była pierwsza edycja naszego plebiscytu, którą z pew-

nością będziemy kontynuować w najbliższych latach. Spotkaliśmy się z niezwykle szerokim i ciepłym odzewem ze strony naszych czytelników. Udało nam się przygotować i stworzyć bardzo szeroką mapę ciekawych oraz nietuzinkowych miejsc, lokali gastronomicznych na mapie naszego miasta i regionu. Poznaliśmy również wiele niezwykłych osób, specjalistów z branży gastronomicznej - opowiada Katarzyna Niedzwiecka, koordynator akcji.

W gastronomii najważniejsza jest ocena klientów.

Wszystko jedno czy prowadzi się dużą restaurację, czy małą jadalnię - liczy się dobry smak i miła obsługa. W plebiscycie Mistrzów Smaku laureatów prestiżowych tytułów i cennych nagród wybrali ci, którzy mają największe prawo do oceny gastronomików, czyli ich klienci.

PLEBISCYT MISTRZOWIE SMAKU - WYNIKI GŁOSOWANIA

Burger Roku:
Dobra Buła
Pac Burger
Projekt Burger

Catering Dietetyczny Roku:
Hello Dieta Catering Dietetyczny
Koper Field
Tu Kokoszka Dziobała
Cukiernia Roku:
CANDY CAKES Pracownia Tortów Artystycznych
MajCake Pracownia Artystycznych Wypieków
Migdałowa - pracownia wypieków
Kawiarnia Roku:
Kawiarnia Tarta Shop
Bakery Home Cafe
Cavariou Cafe
Kebab Roku:

El Karnak
Kebab Habiba
Amrit Kebab
Kuchnia Azjatycka Roku:
San Thai
HORAPA Thai Restaurant
Meet and Eat
Kuchnia Polska Roku:
Karczma Smaczna Chata
Pasja Smaku
NASZA jadalnia
Kuchnia Śródziemnomorska Roku:
Balkan Bistro Prespa
Trattoria Cucina Povera
Altro Locale
Kuchnia Świata Roku:
Beef n' Pepper
Bistro Gruzińskie Granat
Tahina
Lodziarnia Roku:
Tłusty Kotek
Na Końcu Tęczy
Lodziarnia-Kawiarnia Laurie
Lunch Roku (Bar/Jadalnia/Bistro):
Komu Komu
Bistro Stokrotka
MB Food Group
Pizzeria Roku:
Bella Napoli
Spacca Napoli
Prowincja

Pub Roku:
Klub Pictures
House of Pool
Ulubiona
Sushi Roku:
Shizen Restaurant & Sushi Bar
Kimi Sushi
Fugu Sushi
Vege Roku:
Soup Culture
Falafel Żudi
WypasAnie
Barista Roku:
Łukasz Mitura
Szymon Malarecki
Mateusz Laskowski
Barman Roku:
Kacper Cyran
Ireneusz Gajewski
Dominika Mochocka
Kelner Roku:
Grzegorz Gołda
Robert Kozdrój
Karol Zajac
Kucharz Roku:
Kamila Syst-Zielińska
Szymon Szuba
Bogdan Mazgaj
Mistrz Słodkości Roku:
Agnieszka Majewska
Ewelina Kruszewska
Kawkownia Pracownia Tortów
Redakcja

Warsztaty, pokazy, konkursy i prelekcje. Branża gastronomiczna po raz kolejny spotkała się na największych targach tej branży

Gastronomiczny świat spotkał się w Nadarzynie

W dniach 27-29 marca 2019 r. stoiska blisko 300 wystawców z 21 krajów odwiedziło ponad 22 tys. osób. Goście targów przyjechali z 40 różnych państw. Targi, które po raz pierwszy odbyły się w Nadarzynie, w Płak Warsaw Expo, zostały niezwykle pozytywnie przyjęte przez branżę gastronomiczno-hotelarską. Specjalistyczne szkolenia i konferencje stały na wysokim poziomie, imprezy uatrakcyjniły konkursy kulinarne oraz mistrzowskie pokazy.

Stoiska wystawców tętniły życiem, nie dziwi więc okazywane zadowolenie uczestników. Konkurs International CHEF Culinary Cup 2019 pod patronatem Jerzego Pasikowskiego był okazją do pokazania kunsztu kulinarnego przez zawodowych kucharzy.

Promocja przez gastronomię
XIII Festiwal Kuchni Greckiej przygotował Theofilos Vafidis. Jury oceniało autorskie dania tworzone z wykorzystaniem greckich produktów. Słów uznania nie krył ambasador Grecji Evangelos Tsaoussis - To wspaniałe targi, zrobiły na mnie wielkie wrażenie, to świetna okazja do promowania mojego kraju przez ga-



Stoiska wystawców tętniły życiem. Nie zabrakło także pokazów, szkoleń i warsztatów

stronomię - stwierdził. Po raz jedenasty wyłoniono laureatów w konkursie Kulinarny Talent 2019 organizowanym przez Roberta Sowę. Celem było znalezienie pośród młodych wyjątkowych talentów kulinarnych. - Mnóstwo atrakcji, duża dawka emocji i eksplozja smaków - skomentował Robert Sowa.

Czas debiutów

Debiut odnotował konkurs Smart Cuisine - dania dietetyczne. Pomysłodawca, prezes Klubu Szefów Kuchni Jarek

Walczyk, ocenił: - Dania były bardzo dobrze przygotowane. Coraz więcej szefów i restauratorów stawia na rozwiązania skupiające się na tematyce zdrowia, ponieważ klienci szukają miejsc, gdzie nie idzie się na skróty w tej kwestii. Nowością był też konkurs cukierniczy Debić Pastry Cup. - Poziom zgłoszonych ekip był wysoki, a rywalizacja wyrównana. Cieszę się, że w nowej przestrzeni targowej cukiernictwo znalazło swoje miejsce - powiedział organizator Paweł Mieszala.

Nie tylko jedzenie

Wiele emocji wzbudził Międzynarodowy Konkurs Barmański „Barmatic Cup”, w którego jury znalazł się Tomasz Małek, mistrz świata barmanów. Olimpiada Kawy zgromadziła baristów z całej Polski. - Organizujemy Olimpiadę Kawy już po raz jedenasty - powiedział Tomasz Obracaj. - Naszym głównym zadaniem jest edukacja baristów. Ten zawód ma swoje tajniki, a kawa staje się coraz bardziej modna.



Emocje wśród gości targów wzbudził konkurs barmański

Warsztaty i szkolenia

Program edukacyjny „Profesjonalny Menedżer Restauracji” cieszył się ogromnym zainteresowaniem. Ponad 280 uczestników poznawało tajniki fachowego przygotowania do prowadzenia biznesu gastronomicznego. Targom towarzyszyły też konferencje, szkolenia, warsztaty i panele, przygotowane z myślą o specjalistach z branży. Rozstrzygnięto konkursy na najlepsze targowe produkty. Listę laureatów można znaleźć na stronie www.eurogastro.com.pl.

Najlepsi zostali nagrodzeni

Ważnym elementem było wręczenie nagród w plebiscycie „Mistrzowie Smaku” organizowanym przez naszemiasto.pl. Tegoroczne targi pokazały wiele nowych możliwości, otworzyły perspektywę rozwoju oraz przebiegły w znakomitej atmosferze. 24. edycja Międzynarodowych Targów Gastronomicznych EuroGastro oraz 13. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel odbędą się w dniach 25-27 marca 2020 r. w tej samej lokalizacji.

REKLAMA

009010207

TEATR POLONIA

ALMODOVARIA

SCENARIUSZ NA MOTYWACH FILMÓW PEDRA ALMODÓVARA: MARIA JANICKA
 TEKSTY PIOSENEK: ANNA BURZYŃSKA REŻYSERIA: ANNA WIECZUR-BŁUSZCZ
 WYSTĘPUJĄ: ANNA SROKA-HRYŃ, MATEUSZ DĘBSKI Z ZESPOŁEM MUZYCZNYM

PREMIERA: 25 KWIEŹNIA 2019



fot. Katarzyna Wiedler/papochstudio.pl

KASA I FOYER TEATRU SA WYNAJMOWANE OD M.ST. WARSZAWY - DZIELNICY ŚRODMIEŚCIE

PREMIERY W 2019 R. DOFINANSOWANE PRZEZ:

PATRONI MEDALNI:

URODA

wyborcza

wyborcza.pl WARSZAWA

GAZETA.PL

cojestgrane24

PARTNER PREMIER:

DORADCA PRAWNY TEATROW:

C.M.S. Law.Tax

Bilety w sprzedaży online www.teatrpolsnia.pl
 lub w kasie teatru 22 622 21 32

Sercem dobrego burgera jest starannie dobrane mięso

Karmienie ludzi daje nam dużo radości

Dobra Buła,
I miejsce w plebiscycie Mi-
strzowie Smaku,
kategoria Burger Roku.

Czym był dla Was start w naszym plebiscycie? I czym jest dla Was wygrana?

Start w plebiscycie jest dla nas dużym wyróżnieniem i mobilizacją do dalszej pracy, zaś wygrana pokazała nam, że nasza praca jest doceniana przez osoby, dla których to robimy, czyli naszych gości. Jest to bardzo miłe móc pochwalić się dyplomem za najlepszego Burgera Roku.

Jakie były początki Waszego biznesu?

Powstał w 2013 roku jako food truck, byliśmy jednym z pierwszych food trucków z burgerami, po kilku latach jeżdżenia po Warszawie i okolicach zdecydowaliśmy się otworzyć nasz pierwszy lokal w dzielnicy, w której się wychowaliśmy, czyli na Bemowie. Potem pojawił się kolejny lokal na Białoleścu i na Jelonkach.



Dobra Buła zaczynała od food trucka, teraz ma trzy lokale i apetyty na znacznie więcej

Lubie karmić ludzi?

Bardzo lubimy karmić ludzi, czy to robimy na food trucku, czy w naszych lokalach, radość jest zawsze ta sama.

Co jest najtrudniejsze w codziennej pracy?

Najtrudniejsze to walka z codziennościami, usterki sprzętów gastronomicznych, które codziennie pracują na bar-

dzo wysokich obrotach, naprawy naszych samochodów dostawczych, które pokonują setki kilometrów codziennie. Każdego dnia czekają nas jakieś niespodzianki, na które trzeba

natychmiast reagować, ale tak właśnie wygląda ten biznes.

Co jest Waszą specjalnością?

Naszą specjalnością są nasze burgery, w których

sercem jest nasze mięso i właśnie to mięso jest czymś, czym się wyróżniamy, jest to sezonowane mięso rasy Red Angus, które same w sobie jest bardzo aromatyczne i intensywne w smaku, w połączeniu z grillem lawowym, który wydobywa prawdziwy aromat mięsa - to po prostu trzeba spróbować.

Jakie produkty cieszą się największą popularnością wśród klientów?

Mamy kilka bestsellerów. Jak nasz Blue Mango Burger, który jest z nami od 2013 roku; połączenie bardzo słodkiego Mango Alfonso z serem pleśniowym - robi to oszałamiającą robotę.

Jakie macie pomysły na rozwój firmy?

Plany są bardzo ambitne, chcielibyśmy mieć lokale w każdej dzielnicy Warszawy, mamy też dużo zapytań franczyzowych z Warszawy i innych miast Polski, więc śledźcie nas czujnie.

Ich burgerownia powstała z miłości do popularnej kanapki

Dziękujemy wszystkim za to, że nas docenili. To dla nas ważne

Pac Burger,
II miejsce w plebiscycie Mi-
strzowie Smaku, kategoria
Burger Roku.

Czym był dla Was start w naszym plebiscycie?

Jako początkująca burgerownia start był ważnym pokazaniem się, że jesteśmy i zapraszamy.

Co oznacza dla Was zajęcie drugiego miejsca?

Cieszymy się, że mogliśmy wziąć udział w plebiscycie, a zajęcie miejsca tak wysoko było bardzo niespodziewane! Dziękujemy z całego serca za docenienie nas, tym bardziej że to nasza pierwsza wymarzona działalność.

Skąd pomysł na burgery?

Hmm... lubimy jeść, a burgery są pyszne, więc połączyliśmy dwie opcje i jesteśmy.

Jakie były początki Waszego biznesu?

Początki nie były lekkie. Pierwsze miesiące pracowali-



Pac Burger marzy o otwarciu drugiego lokalu

śmy sami codziennie, uczyliśmy się i słuchaliśmy gości. Nie zawiedliśmy się.

Lubie karmić ludzi?

Nie byłoby nas tutaj, gdyby było inaczej.

Co jest najtrudniejsze w codziennej pracy?

Wzruszające krojenie cebuli (śmiech).

Co jest Waszą specjalnością?

Doprawione mięso i świeże buły z piekarni.

Jakie produkty cieszą się największą popularnością wśród klientów?

Burger wypas i retro'90, a także zapiekanka retro'90.

Jakie macie pomysły na rozwój firmy?

Cały czas się rozwijamy i jeżeli wszystko pójdzie po naszej myśli, to może w przyszłości otworzymy drugi lokal, bo obecnie nie możemy rozbudować. Nie chcemy spoczywać na laurach.

W gastronomii to ludzie są najważniejsi

Gotuję tak, jak sam chciałbym zjeść. Smacznie i z dobrych produktów

Projekt Burger,
III miejsce w plebiscycie Mi-
strzowie Smaku, kategoria
Burger Roku.

Skąd pomysł na burgery?

Wszystko zaczęło się od tego, że chciałem stworzyć coś dla ludzi, bo to właśnie o nich chodzi w tym biznesie.

To ludzie tworzą gastronomię, ci w kuchni, jak i ci, którzy przychodzą zjeść. Gotuję tak, jak sam chcę jeść w takich miejscach, smacznie i z dobrej jakości produktów.

Lubie przygotowywać jedzenie dla innych?

Lubię karmić innych i patrzeć, jak im smakuje. Właśnie o to w tym chodzi, o zadowolenie drugiej osoby, tak to widzę. Udział w plebiscycie jak i zajęcie 3 miejsca znów sprowadza się do ludzi, ponieważ to oni mnie zgłosili i na mnie głosowali. Samo zgłoszenie było dla mnie wyróżnieniem. Poczuję, że inni doceniają to, co robię, co jest dla mnie bardzo dużą motywacją do dalszego roz-

woju. Oczywiście to wszystko nie jest takie proste, gdy pracuje się samemu, a najtrudniejsze jest bieganie z góry od klientów na dół do kuchni.

Jaki macie plany na przyszłość?

Obecnie lokal jest w stanie zawieszenia, bo jadę w Polskę z foodtruckiem, ale już nie sam.

O wszystkim będę informował na Facebooku Projekt Burger! Pozdrawiam i do zobaczenia w terenie (śmiech).



W najbliższym czasie Projekt Burger będzie swoim food truckiem objechał Polskę

Wiara w to, co robią, pozwoliła im rozwinąć firmę i osiągnąć sukces

Gotowanie to nasze życie. Kochamy to!

Hello Dieta Catering Dietetyczny. I miejsce w Plebiscycie Mistrzów Smaku, kategoria Catering Dietetyczny Roku.

Czym był dla Was start w naszym plebiscycie?

Start Hello Diety w plebiscycie Nasze Miasto był przede wszystkim dla nas ogromnym wyróżnieniem, ale i zaskoczeniem. O wzięciu udziału dowiedzieliśmy się od naszych Klientów, którzy zgłosili nasz catering i którzy kibicowali nam do ostatnich sekund głosowania. Zajęcie 1 miejsca potwierdza, że to, co robimy, ma sens. Że nasze 100 proc. zaangażowanie jest zauważalne i docenione.

Skąd pomysł na catering dietetyczny?

Gastronomia jest w moim życiu od zawsze. Od przeszło 20 lat pracuję na kuchni. W Hello Dieta również każdego dnia wkładam kielich kucharski i jestem z moim zespołem od rana na kuchni. Pilnuję smaku i jakości każdego posiłku. Nie odpuszczam.

Jakie były początki Waszego biznesu?

Jak wszystkie początki - było niezwykle ciężko. Praca na trzy etaty, nieprzespane noce. Ale pasja, zaangażowanie oraz zwrotne informacje od zadowolonych Klientów pozwoliła nam wierzyć, że to, co robimy, przyniesie sukces. Jak widać, ci sami Klienci nie zawiedli, oddając ponad tysiąc głosów tylko na nas, za co im niezmiernie dziękujemy!

Dla kogo skierowana jest Wasza oferta?

Nasze zestawy przygotowujemy zarówno dla osób chcących zrzucić wagę, jak i dla tych, którzy chcą zdrowo się odżywiać. Dla kobiet w ciąży, mam karmiących, dla osób, które potrzebują diet specjalistycznych ze względu na schorzenia, dla aktywnych fizycznie, jak również dla zapracowanych, nie mających czasu na codzienne zakupy i stanie w kuchni.

Lubicie karmić ludzi?

Uwielbiamy. Gotowanie to nasze życie. Albo to kochasz, albo nienawidzisz (śmiech).

Co jest najtrudniejsze w codziennej pracy?

Powadzenie cateringu to nie tylko gotowanie. Po zastanowieniu powiem, że trudna jest cała logistyka. Od zaplanowania menu, po pozyskanie najlepszej jakości produktów, praca organizacyjna kuchni, praca biura aż po dostawę diet. Wszystko musi ze sobą współpracować i być dopięte na 100 proc.

Co jest Waszą specjalnością?

Nasze menu jest 8-tygodniowe, tak aby każdy mógł znaleźć coś dla siebie. Ale mamy swoje perełki, które są naszym numerem jeden, np. tatar z suszonych pomidorów, w sezonie jesiennym gulasz z jelenia, w okresie wiosenno-letnim chłodnik z botwinki, ale i podwieczorki, których receptury pieczętujemy opracowuje nasza dietetyk Natalia.

Jakie produkty cieszą się największą popularnością?



Hello Dieta Catering Dietetyczny ma mocno rozbudowaną ofertę, tak aby każdy mógł znaleźć wygodną dla siebie opcję

Ponieważ w naszej ofercie poza dietami klasycznymi mamy również diety specjalistyczne, coraz większa liczba osób decyduje się na dopasowanie diety do swoich potrzeb.

Jakie macie pomysły na rozwój firmy?

Świetnie trafiliście z pytaniem, ponieważ jesteśmy właśnie na etapie przenoszenia cateringu do nowej, dużo większej siedziby. Chcemy jeszcze bardziej się rozwijać, rozszerzać swoją ofertę, ale również chcemy, aby zespół, który z nami współpracuje, miał jak najlepsze warunki do pracy.

W tym miejscu chcielibyśmy podziękować całej ekipie Hello Diety za codzienne zaangażowanie, gotowość do pracy, kreatywność i wyrozumiałość do wymagającego szefa (śmiech).

To że zostaliśmy wybrani cateringiem roku to nie tylko mój sukces, to sukces każdego z nas.

Kasia Jakubowska marzy o otwarciu małej kawiarni połączonej z winiarnią

Kreatywnie łączą smaki, aby zadowolić swoich klientów

Koper Field, II miejsce w Plebiscycie Mistrzów Smaku, kategoria Catering Dietetyczny Roku.

Czym był dla Was start w naszym plebiscycie?

Był przede wszystkim znakomitą okazją do utwierdzenia się w przekonaniu, że jestem wśród osób, które mają pasję i potrafią skutecznie realizować swoje pomysły.

Co znajduje się w Waszej ofercie?

Koper Field oferuje różnorodne posiłki stanowiące całonienne wyżywienie, zbilansowane i dostosowane do preferencji Klientów. Można zamówić 3, 4 i 5 posiłków w kilku wariantach diet i różnej kaloryczności. Potrawy są zdrowe, przygotowywane z produktów kupowanych w dniu ich przyrządzenia i dostarczane do poszczególnych Klientów. Warto podkreślić, że posiłki zawierają głównie warzywa, owoce, kasze, bakalie, ryby i mięsa (nie występuje wiewprzowina). Zapraszam na stronę



Catering dietetyczny to sposób na realizację marzeń o poszukiwaniu nowych smaków

www.koperfield.pl i fb: koper_field_catering.

Cociesz się największą popularnością wśród klientów?

Z moimi Klientami jestem w stałym kontakcie, rozmawiamy o ich oczekiwaniach i wykluczeniach, tak aby każdy korzystał z diet w optymalnym zakresie. Większość Klientów

wybiera diety, które oprócz warzyw, owoców i kasz zawierają mięso.

Co jest Waszą specjalnością?

Kreatywne łączenie produktów i wydobywanie z nich oczekiwanych przez Klientów smaków, co skutkuje prośbami o powtórzenie posiłków, np. fit podwieczorki, sałatki, zupy, dania mięsne czy ryby.

Jakie produkty cieszą się największą popularnością wśród Klientów?

Staramy się przygotowywać posiłki, które nie są standardowe i proste w wykonaniu, bowiem zdajemy sobie sprawę, że każdy Klient czeka na coś wyjątkowego. Z tego powodu wiele czasu poświęcamy na opracowywanie menu. Mamy wiele takich posiłków, które na prośby Klientów przygotowujemy wielokrotnie. Są wśród nich na przykład: kaczką w pomarańczach z kopytkami, zupa krem z papryki, pieczona dorada, tiramisu z mango, brownie bezglutenowe i bez laktozy na cukrze kokosowym.

Tu Kokoszka Dziobała na pierwszym miejscu stawia zdrowie klientów

Gotowanie zdrowych potraw od zawsze było ich pasją

Tu Kokoszka Dziobała, III miejsce w Plebiscycie Mistrzów Smaku, kategoria: Catering Dietetyczny Roku

Skąd pomysł na catering dietetyczny?

Gotowanie zdrowych, urozmaiconych i smacznych potraw od zawsze było naszą pasją. Studiowałam fizjoterapię, Łukasz jest masażystą, edukacja prozdrowotna od zawsze była częścią naszego życia.

Jakie były początki Waszego biznesu?

Zaczęliśmy dostawać propozycje gotowania dla najbliższych, którzy przekonywali się do zdrowego stylu życia. Z czasem doszło sporo zainteresowanych osób, więc musieliśmy zdecydować, co dalej.

Dla kogo skierowana jest Wasza oferta?

Jesteśmy wyjątkowym Cateringiem Wegańskim, który nie używa w diecie cukru, glutenu oraz soi. Na pierwszym miejscu jest dla nas zdrowie klienta. Wiemy, że zdrowy tryb

życia idzie w parze ze zdrowym odżywianiem. Naszym celem jest poprawianie sprawności fizycznej, jak i oczyszczenie organizmu za sprawą dobrze zbilansowanej diety.

Co jest Waszą specjalnością?

Dieta Wegan, inaczej zwana dietą wegańską, jest kierowana do osób eliminujących ze swojej diety produkty pochodzenia zwierzęcego. Komponowana jest z kasz i ziaren. Dominującym składnikiem są świeże owoce i warzywa, a także nasiona, pestki i bakalie.



Dieta pełnowartościowa może być stosowana w zależności od kaloryczności, zarówno przez tych, co chcą schudnąć lub przytyć

Racjonalnie ułożona zmniejsza ryzyko zachorowania na wiele chorób cywilizacyjnych.

Dieta pełnowartościowa lub hashimoto, w zależności od poziomu kaloryczności, jest idealna, zarówno dla osób chcących zrzucić zbędne kilogramy, jak i chcących zdrowo przytyć.

Jakie macie pomysły na rozwój firmy?

Otrzymujemy zapytania, kiedy będzie w innych miastach. W planach są miasta w całej Polsce.

Pierwsze torty Marlena Piwowarczyk zaczęła piec dla swoich dzieci

Candy Cakes. Z miłości do pieczenia

**Candy Cakes,
I miejsce w Plebiscycie Mi-
strzowie Smaku, kategoria:
Cukiernia Roku.**

**Czym był dla Was start w na-
szym plebiscycie? Co oznacza
dla Was zajęcie 1. miejsca?**

Zobowiązującym wyróżnieniem, tym bardziej że zgłosili nas klienci, czego się nie spodziewaliśmy. Pierwsze miejsce to bezcenna satysfakcja i siła napędowa do dalszego działania. Serdecznie dziękujemy!

**Skąd pomyślna prowadzenie cu-
kierni?**

Candy Cakes powstało z mojej pasji do pieczenia. Już jako 10-letnie dziecko piekłam w domu ciasta. Będąc na urlopie wychowawczym, zaczęłam piec torty urodzinowe dla swoich dzieci. Później dla znajomych, którzy z kolei polecali moje wypieki swoim znajomym. Zaczęłam szkolić się i kompletować sprzęt. Postanowiłam wtedy, że chcę mieć własną pracownię.

**Jakie były początki Waszego bi-
znesu?**

Dwa lata pracowaliśmy w wynajmowanej małej kuchni, co było bardzo niekomfortowe ze względu na ograniczone możliwości i nie było marketingu. Później powstała strona www.candycakes.pl/fanpage. Od tego momentu było zdecydowanie więcej zamówień. To był też czas nauki na błędach, rozwiązywania problematycznych sytuacji związanych z zamówieniami typu: nieodebrany tort.

**Co jest najtrudniejsze w co-
dziennej pracy?**

Nie ma jednej rzeczy. Trudne jest omówienie koncepcji z klientem. Z bólem serca też musimy odmawiać klientom dzwoniącym na „ostatnią chwilę”, ale staramy się pomóc w miarę możliwości. Torty artystyczne są pracochłonne i produkcja wymaga czasu. Trudna jest też dostawa delikatnych, wysokich, piętrowych tortów.

Co jest Waszą specjalnością?

Indywidualne zamówienia tortów urodzinowych dla dzieci i dorosłych, jak również



Pierwsze ciasta właścicielka Candy Cakes zaczęła piec jeszcze jako dziecko. Miłość do słodkości pozostała do dziś

na wszelkiego rodzaju przyjęcia okolicznościowe, np. na chrzest, I Komunię Świętą, wieczory panieńskie, kawalerskie czy baby shower. Torty wykonywane są w stylu angielskim z figurkami, w stylu drip cake, w kremie oraz naked. Przyszli Państwo Młodzi mogą zamówić tort weselny, słodki stół lub tematyczne babeczki,

np. jako podziękowania dla gości.

Wasze torty to prawdziwe dzieła sztuki. Jak wygląda ich produkcja?

Przygotowujemy dekoracje, które muszą być perfekcyjne dopracowane, np. małe detale czy figurki. Następnie pieczemy biszkopty i przekładamy

je smaczными kremami. Tort musi się schłodzić, aby można go było obłożyć podkładem pod dekorację. Po czym następuje kolejne chłodzenie i dekorowanie. Dopracowany piękny tort zostaje zapakowany i wydany klientowi. Proces trwa min. 48 godzin.

Czy trudno się oprzeć Waszym słodkościom?

Trudno. Z doświadczenia wiemy, że osoba która raz cokolwiek zamówi, wraca, jest to znak, że klienci doceniają wysoką jakość.

**Jakie produkty cieszą się naj-
większą popularnością wśród
klientów?**

Torty urodzinowe dla najmłodszych. Każde dziecko chce mieć tort z bohaterem ze swojej ulubionej bajki, a dzięki nim My jesteśmy na bieżąco z najnowszymi animacjami. Słyszeliście o Hatsune Miku? My już znamy tą dziewczynkę.

Dla kogo kierujecie swoją ofertę?

Do wszystkich wymagających i ceniących jakość miesz-

kańców Warszawy i okolic, którzy chcą mieć tort, który nie tylko pięknie wygląda, ale też pysznie smakuje i jest wykonany z naturalnych składników, tzn. prawdziwego masła, śmietany, czekolady i owoców.

Klienci sami mogą skomponować smak według swoich upodobań. Co ciekawe najmłodsi są dość wybredni. Nie lubią owoców lub czekolady, a jeszcze inni śmietany. W takich przypadkach jesteśmy bardzo elastyczni.

Jakie macie pomysły na rozwój firmy?

Mamy dużo pomysłów, których nie możemy teraz ujawnić, ale zachęcamy do śledzenia nas na Facebooku i Instagramie. Będziemy się rozwijać i rozszerzać swoją ofertę, np. o torty bezglutenowe. Planujemy też powiększyć nasz zespół. Aktualnie jesteśmy w jednym punkcie dość blisko Saskiej Kępy na Warszawskim Gocławiu. Nie wykluczamy w przyszłości kolejnych lokalizacji.

Właścicielka MajCake ma głowę pełną pomysłów i zapał do ich realizacji

Nasze torty są dla tych, którzy cenią smak i wygląd tortów

**MajCake,
II miejsce w Plebiscycie Mi-
strzowie Smaku, kategoria: Cu-
kiernia Roku.**

**Czym był dla MajCake start
w naszym plebiscycie?**

Była to dla nas świetna okazja do sprawdzenia siebie oraz zadowolenia klientów z naszych słodkości. Jak widać, nie robienie kompromisów, co do jakości naszych tortów, opłaciło się w 100 proc.

**Jakie były początki pracowni
MajCake?**

Początki były trudne i stresujące, bo w głowie kłębiły się myśli - czy się uda? Wybór lokalu, remont, wiele opłat, odbiór sanepidu, nie były łatwe. Teraz wiem, że ciężka praca opłaciła się i coraz więcej klientów, jak już raz zamówi coś słodkiego, to wraca do nas przy kolejnych okazjach. Zaczynałam w pojedynkę, a teraz mój zespół liczy już 4 osoby.

Co jest Waszą specjalnością?

Naszą specjalnością są naturalne, pyszne i piękne torty.



Klienci najpierw zachwycają się wyglądem, a później smakiem - mówi Agnieszka Majewska

Do każdego zamówienia podchodzimy bardzo indywidualnie, aby docelowy produkt spełniał wszelkie oczekiwania małego, jak i dorosłego klienta. Torty wykonujemy na bazie naturalnych składników, takich jak śmietanka 36%, masło 83% czy jajka z wolnego wybiegu. Nie ko-

rzystamy ze sztucznych produktów, jakie niestety często są używane w cukierniach, m.in. śmietana roślinna czy margaryna. Prowadzimy też słodkie warsztaty, które ostatnio cieszą się dużą popularnością.

Wasze torty to prawdziwe dzieła sztuki. Jak wygląda ich produkcja?

Pierwszą kluczową rzeczą jest ustalenie z klientem wszystkich szczegółów odnośnie zamówienia. Następnie wypiekamy biszkopty oraz przekładamy je kremami i innymi pysznymi dodatkami. Oczywiście używając produktów najwyższej jakości dostępnych na rynku. W tym samym czasie tworzone są figurki na tort, jeżeli takie było życzenie. Ostatnim etapem jest dekoracja tortu według projektu.

Czy trudno się oprzeć Waszym słodkościom?

Myślę, że trudno, zwykle jest tak, że klienci przy odbiorze tortu zachwycają się wyglądem, a następnego dnia piszą, że tort smakował nieziemsko.

Ważne jest, aby robić to, co się kocha - mówi Agata Szarejko

Pieczenie jest naszą prawdziwą pasją. Kochamy to, co robimy!

**Migdałowa,
III miejsce w Plebiscycie Mi-
strzowie Smaku, kategoria Cu-
kiernia Roku.**

**Czym był dla Was start w Plebi-
scycie Mistrzowie Smaku?**

Start w plebiscycie był dla nas okazją do sprawdzenia, czy nasze wypieki mają wielu miłośników! A zajęcie 3 miejsca traktujemy jako ogromne wyróżnienie, ponieważ działamy dopiero od roku, a skradliśmy już niejedno słodkie serce.

**Skąd pomyślna prowadzenie
cukierni?**

Pieczenie jest naszą prawdziwą pasją, kochamy to, co robimy. Od wielu lat zajmujemy się pieczeniem ciast. W końcu zdecydowaliśmy się na otwarcie własnej cukierni, pełnej zapachu maślanej kruszonki i pysznych domowych wypieków.

**Jakie były początki Waszego bi-
znesu?**

Początki były bardzo pracowite. Wszystko pieczemy sami na miejscu, co kosztuje

nas wiele czasu i pracy. Na szczęście mamy świetny zespół pracowników, którzy razem z nami tworzą to miejsce.

**Co jest najtrudniejsze w co-
dziennej pracy?**

Kiedy robi się to, co się kocha, żadna praca nie jest trudna.

Co jest Waszą specjalnością?

Mamy najlepsze drożdżówki na świecie!

**Czy trudno się oprzeć Waszym
słodkościom?**



Drożdżówki, torty bezowe, serniki - oferta Migdałowej pełna jest słodkich wypieków, którym trudno się oprzeć

W prowadzeniu kawiarni ważne są pasja i zaangażowanie

Lubimy dzielić się dobrym smakiem

Kawiarnia Tarta Shop, I miejsce w Plebiscycie Mistrzowie Smaku, kategoria: Kawiarnia Roku.

Czym był dla Was start w naszym plebiscycie? Co oznacza dla Was zajęcie 1. miejsca?

Start w Plebiscycie Mistrzowie Smaku był dla nas bardzo miłą niespodzianką, ponieważ funkcjonujemy na rynku od niespełna roku, a zostaliśmy tak docenieni, zdobywając tytuł najlepszej kawiarni w Warszawie.

Tak bardzo kochamy kawę oraz dzielenie się z innymi smakiem najwyższej jakości, że postanowiliśmy otworzyć kawiarnię specjalizującą się w tartach własnego wypieku. Zarówno w wersji słodkiej, jak i wytrawnej.

Jakie były początki Waszej kawiarni?

Początki były bardzo przyjemne, ponieważ zostaliśmy niesamowicie dobrze przyjęci.



Specjalnością kawiarni są tarty, które powstają według własnych receptur i pomysłów. W ofercie są też rzemieślnicze wina

Co jest najtrudniejsze w codziennej pracy?

Nie ma rzeczy trudnych, jeśli coś robi się z pasją i zaangażowaniem.

A co daje satysfakcję?

Satysfakcję dają klienci, którzy wracają do nas z uśmiechem. Wiemy wtedy, że dobrze wykonujemy swoją pracę.

Co znajduje się w Waszej ofercie?

W naszej ofercie, prócz kawy i herbaty, znajdują się tarty własnego wypieku oraz zupy, które otrzymały międzynarodowy certyfikat V-Label w kategorii wegetariańskości, tak więc do ich produkcji używamy wyłącznie jaj z wolnego wy-

biegu, serów na podpuszczce mikrobiologicznej itp., świeżo wyciskane soki z cytrusów, w sezonie zimowym gorącą czekoladę, grzane wino i herbatę zimową, a w letnim lody rzemieślnicze czy domową lemoniadę. Możemy pochwalić się również całkiem pokazną kolekcją piw

kraftowych - mamy ich ponad 60!

Co jest najprzyjemniejsze w prowadzeniu kawiarni?

Najprzyjemniejsze w prowadzeniu kawiarni, tak jak już wspominaliśmy, są goście, którzy wracają do nas z uśmiechem. A takich mamy całkiem sporo.

Co wyróżnia Wasz lokal?

Lokal wyróżnia na pewno to, że nie zamawiamy z hurtowni czy cukierni gotowych produktów, lecz wszystko od podstaw robimy na miejscu oraz skupiamy się wyłącznie na tartach (nie ma drugiego takiego lokalu), a także objęcie ich certyfikatem V-Label w kategorii wegetariańskości, włącznie z zupami.

Dla kogo kierujecie swoją ofertę?

Mamy bogatą ofertę, z której każdy, niezależnie od wieku, może skorzystać, wychodząc w pełni usatysfakcjonowany.

Jakie macie pomysły na rozwój firmy?

Na początku powiększamy ogródek - w sezonie letnim będą dwa (przed i za lokalem), natomiast w sezonie jesienno-zimowym otworzymy ciepły ogródek przed kawiarnią. Później zobaczymy, może otworzymy kolejny punkt.

Udało im się stworzyć miejsce, do którego klienci lubią wracać

Miejsce spotkań, w którym pachnie kawą i pieczywem

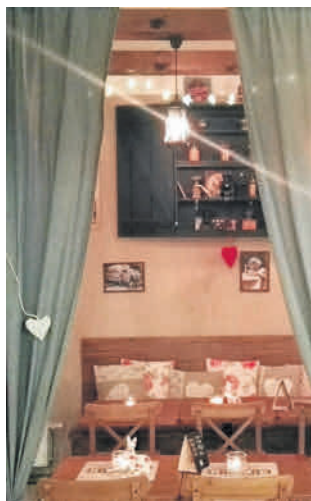
Bakery Home Cafe, II miejsce w Plebiscycie Mistrzowie Smaku, kategoria: Kawiarnia Roku.

Skąd pomysł na prowadzenie kawiarni?

Chcieliśmy stworzyć przytulne i kameralne miejsce z rodzinną atmosferą, gdzie goście będą się czuli wyjątkowo, „lepiej niż w domu”. Miejsce, w którym, oprócz pysznej kawy i bogatej oferty słodkości, będzie można kupić pachnące, chrupiące pieczywo.

Jakie były początki waszej kawiarni?

W czerwcu 2015 r. na warszawskich Włochach, na osiedlu Zielona Italia, otworzyliśmy rodzinną piekarnio-kawiarnio-cukiernię. Pomysł był prosty. Chcieliśmy stworzyć miejsce do rodzinnych spotkań z włoskim klimatem. Wspólnie z mężem mieliśmy ogromną przyjemność projektować wnętrze, które oddaje charakter tego miejsca.



W Bakery Home Cafe nie tylko można się napić kawy, ale też kupić świeże pieczywo

Co jest najtrudniejsze w codziennej pracy?

Budowanie relacji z ludźmi, każdy gość jest inny, ma inne potrzeby i wymagania, którym my musimy sprostać, do każdego gościa trzeba mieć indywidualne podejście. To jest ciągle podążanie i dopasowanie

się do rynku, do najnowszych trendów. W tej branży jest wiele nieoczekiwanych sytuacji, na które trzeba być gotowym, np. niespodziewana awaria ekspresu do kawy czy maszyny do lodów w chwili, kiedy jest największa kolejka.

Co daje satysfakcję i co jest najprzyjemniejsze w prowadzeniu kawiarni?

Myszę, że ogromną satysfakcję daje nam uśmiech naszych gości, to że tworzymy z nimi pewnego rodzaju więź, atmosferę, w której jest przestrzeń nie tylko na zakupy, ale przede wszystkim na rozmowę, na wymianę doświadczeń, zainteresowań, takich po prostu przyziemnych tematów. Najprzyjemniejsza w branży kawiarnianej jest atmosfera, jaka powstaje podczas parzenia kawy, ważne jest nie tylko to, co w filiżance, lecz to, co jest dookoła, czyli nastrój, przyjemne wnętrze i ta więź, o której wspominałam. Zwiększeniem i satysfakcją jest to, że tworzymy miejsce, do którego ludzie chcą wracać.

Flagowy okręt Cavarious znajdziecie na Nowym Świecie

Chcemy serwować wspaniałą kawę i na tym się dziś skupiamy

Cavarious, III miejsce w Plebiscycie Mistrzowie Smaku, kategoria: Kawiarnia Roku.

Czym był dla Was start w naszym plebiscycie i zajęcie 3. miejsca?

Nasza kawiarnia na Nowym Świecie działa od niedawna, bo od października 2018 r. Choć z dnia na dzień przybywa nam Gości, ciekawi byliśmy, czy zostaliśmy już zauważeni na bardzo konkurencyjnym i wymagającym rynku warszawskich kawiarni. Wyróżnienie w plebiscycie jest dla nas potwierdzeniem, że Cavarious ma już swoich sympatyków. Bardzo dziękujemy za wszystkie głosy i obiecujemy, że będziemy się starać nieustannie rozwijać.

Skąd pomysł na prowadzenie kawiarni?

Cavarious to marka kawiarni, którą można spotkać na wielu portach lotniczych w Polsce. Chcieliśmy mieć również lokal w mieście, jako swego rodzaju „flag ship”, miej-

sce, które będzie naszym centrum jakości, w którym będziemy mogli pracować nad nowymi produktami w otoczeniu silnej, wielkomięskiej konkurencji.

Co daje największą satysfakcję w codziennej pracy?

Bez dwóch zdań powracający Goście. Ci, którzy przychodzą codziennie, mają swoje ulubione miejsce i czują się u nas dobrze. Im jest ich więcej, tym satysfakcja większa.

Co znajdujesz w Waszej ofercie?

Jesteśmy typową kawiarnią - oferujemy szeroki wybór kaw, herbat, ciasta, słone przekąski, kanapki. Ale w odróżnieniu od wielu innych tego typu lokali mamy również wybór piw z regionalnego browaru w Cieszynie, prosecco z nalewaka, ciekawe wina oraz drinki. Mamy również dużą ofertę ekologicznych i wegańskich przekąsek i impulsów od najlepszych producentów z Polski i z zagranicy.



Do tej pory marka Cavarious znana była z kawiarni na lotniskach w Polsce. Teraz można ich spotkać w centrum Warszawy

Lokal zaczął działać dzięki zaangażowaniu całej rodziny

Dzielimy się tym, co mamy najlepszego

**El Karnak,
I miejsce w Plebiscycie Mi-
strzowie Smaku,
kategoria Kebab Roku**

Czym był dla Was start w naszym plebiscycie?

Start w plebiscycie to dla nas możliwość zdrowej konkurencji oraz sprawdzenia się na rynku warszawskim.

Co oznacza dla Was zajęcie 1 miejsca?

Zajęcie 1 miejsca to dla nas przede wszystkim ogromne wyróżnienie, serdecznie dziękujemy wszystkim, którzy oddali swój głos właśnie na nas. 1 miejsce zobowiązuje - dlatego będziemy dalej dążyć do tego, aby wciąż podnosić nasze standardy. Chcemy dalej się rozwijać i spełniać oczekiwania smakowe naszych klientów.

Skąd pomysł na prowadzenie kebabowni?

Pomysł na prowadzenie kebabowni powstał z miłości do tworzenia jedzenia

i z tego, co płynie w naszej krwi - oryginalne smaki, orientalne przyprawy - robimy to, co potrafimy najlepiej, i to, co lubimy.

Jakie były Wasze początki?

Początki były trudne, znalezienie odpowiedniego miejsca, przekonanie otoczenia, co do zasadności takiego lokalu w tym konkretnym miejscu. Całą rodziną angażowaliśmy się, aby powstało to miejsce i krok po kroku realizowaliśmy nasze marzenia.

Co jest najtrudniejsze w codziennej pracy?

Najtrudniejsze w codziennej pracy jest to, iż jest to czasem ciężka praca wymagająca wysiłku i cierpliwości, a najtrudniej jest gorącym latem, gdy temperatury przy grillu sięgają powyżej 40 stopni.

A co daje satysfakcję?

Satysfakcja to zadowoleny, najedzony klient, satysfakcję daje nam to, iż mamy

stałych klientów, którzy od lat nas odwiedzają, są tacy, którzy regularnie przyjeżdżają do nas z odległych miejsc spoza Warszawy.

Czy trudno jest przygotować idealny kebab?

Posiadając wysokogatunkowe produkty, znając idealną recepturę, mając miłość do tego, co się robi, i wkładając w pracę serce - nie jest problemem stworzenie idealnego kebabu.

Co oprócz kebabów znajduje się w waszej ofercie?

Oprócz różnego rodzaju kebabów swoim klientom oferujemy dania mięsne kuchni arabskiej, dania bezmięsne, można u nas zjeść słodką oryginalną baklawę, wypić kawę, herbatę arabską. W sezonie letnim zapraszamy na zewnętrzny ogródek, oferujemy również catering - chętnie obsługujemy różnego rodzaju imprezy poza naszym lokalem, jesteśmy otwarci na zapytania i propozycje.



El Karnak nadal chce się rozwijać. W planach jest otwarcie kolejnych lokali i dbanie o zadowolenie klientów

Co najchętniej zamawiają klienci?

Klienci najchętniej zamawiają kebab - kanapki, które mogą zabrać ze sobą. W weekendy odwiedzają nas rodziny, wówczas najczęściej kupowane są dania obiadowe podawane na talerzu.

Za co was lubią klienci?

Klienci lubią nas za smak, za atmosferę i za miłą obsługę.

Co wyróżnia wasz lokal?

Nasz lokal wyróżnia to, iż jesteśmy stali w swojej ofercie, mamy przystępne ceny, jesteśmy otwarci na ludzi. Wyróżnia nas optymizm i uśmiech na twarzy.

Jakie macie pomysły na przyszłość?

Planów na przyszłość mamy bardzo dużo, nie chcemy ich zdradzać, bo konkurencja nie śpi. Na pewno będziemy się rozwijać, szkolić, doskonalić, otwierać kolejne lokale, ale przede wszystkim chcemy być dla naszych klientów numerem 1!

Najwięcej satysfakcji czerpią z zadowolenia klientów

Najtrudniejszym zadaniem jest sprostanie oczekiwaniom gości

**Kebab Habiba,
II miejsce w Plebiscycie Mi-
strzowie Smaku, kategoria Ke-
bab Roku.**

Czym był dla Was start w naszym plebiscycie?

Nowym wyzwaniem, impulsem, który dostarczył nam pozytywnych emocji, co przełożyło się na pracę całego zespołu.

Co oznacza dla Was zajęcie 2. miejsca?

Radość, że nasi wspaniali klienci docenili naszą pracę. Każdego dnia staramy się spełniać ich oczekiwania. Drugie miejsce w Państwa plebiscycie sugeruje nam, że idziemy w dobrym kierunku.

Jakie były Wasze początki?

Początki istnienia restauracji były ciężką pracą. Nowe doświadczenia związane z prowadzeniem działalności w dziedzinie gastronomii z kolejnymi latami kształtowały charakter naszego kebabu.

Co jest najtrudniejsze w codziennej pracy?



Udział w plebiscycie dodał pozytywnej energii całemu zespołowi Kebab Habiba

organizacji i współpracy całego zespołu.

A co daje satysfakcję?

Najwięcej satysfakcji czerpiemy z zadowolenia naszych konsumentów. To miłe, że niektórzy stoją się u nas od wielu lat. Stali klienci są najlepszą laurką kebabu.

Czy trudno jest przygotować idealnego kebabu?

To zależy, co przez to rozumiemy. Dla jednych „idealny kebab”, dla innych po prostu „za dużo sosu”. Dla nas idealny kebab to taki, który przygotowujemy z zaangażowaniem, według naszej receptury, z najlepszych produktów. Bywa, że realizujemy indywidualne zamówienia, aby spełnić oczekiwania naszych klientów.

Co wyróżnia Wasz lokal?

Wyróżniamy się tym, że nasz kebab prowadzimy w formie restauracji, gdzie można wygodnie usiąść i zjeść posiłek. Mamy również dość obszerne menu.

Zaufanie i przywiązanie klientów do naszej marki jest już nagrodą samą w sobie

Kulinarna podróż po magicznym świecie kuchni Bliskiego Wschodu

**Amrit Kebab,
III miejsce w Plebiscycie Mi-
strzowie Smaku, kategoria Ke-
bab Roku.**

Czym był dla Was start w naszym plebiscycie?

Jest to wyraz uznania i nagroda za blisko 12-letnią pracę. Dziękujemy za wszystkie głosy oddane na nas.

Czym jest Amrit? Jaki jest pomysł na prowadzenie tego biznesu?

Amrit to marka z tradycjami. Kilkanaście lat temu założyliśmy sobie, że przybliżymy Polakom kuchnię Bliskiego Wschodu. Przecież ten region świata może się pochwalić szeroką gamą smaków, nie tylko popularnym kebabem.

Czy trudno jest przygotować idealnego kebabu?

Do wszystkiego, co robimy, podchodzimy z pasją i zaangażowaniem. Podobnie jest, jeśli chodzi o „idealny kebab”. Każdy posiada swoją oryginalną recepturę. Oczywiście wszystko zależy też od jakości używa-

nych produktów. My na przykład możemy się pochwalić własną produkcją mięsa (firma Prodoner). Może w tym tkwi nasz sukces?

Co oprócz kebabów znajduje się w Waszej ofercie?

Nasza oferta jest bardzo szeroka. W menu znajdują się orientalne śniadania, które otrzymały miano Prestiżowego Produktu Roku 2019. Oferujemy również przekąski typowe dla tego regionu świata jak: byrak, dulma, mutabal czy hummus. Oczywiście w naszym menu

można znaleźć tzw. dania dnia, w tym dania wegetariańskie, a na deser baklawę czy chałwę. I tak długo by jeszcze wymieniać... Każdy znajdzie coś dla siebie.

Za co Was lubią klienci? Czym wyróżniają się Wasze lokale?

Myślę, że klienci doceniają nasze zaangażowanie. Wystrój lokali i muzyka koresponduje z daniami serwowanymi przez nas - tworzy to niepowtarzalny klimat. Można powiedzieć, że zabieramy klientów w podróż po magicznym świecie Bliskiego Wschodu.



Bliskowschodnia kuchnia ma długą tradycję i wiele potraw, które warto odkryć. Taki cel stawia przed sobą Amrit Kebab

Na swoim koncie mają już liczne osiągnięcia, jednak nie chcą spoczywać na laurach

Najważniejsze, by nie obniżać poziomu

San Thai, I miejsce w Plebiscyfie Mistrzów Smaku, kategoria Kuchnia Azjatycka Roku.

Czym był dla Was start w naszym plebiscyfie? Co oznacza dla Was zajęcie 1. miejsca?

Daje powody do dumy i radości, a zarazem potwierdza, że idziemy dobrą drogą. Restauracja San Thai, którą stworzyliśmy w sercu Warszawy przy ulicy Próżnej, ma orientalny charakter i szybko zdobywa renomę, a zwycięstwo w plebiscyfie to tego doskonale potwierdzenie. Kosztowało to mnóstwo pracy, ale było warto, bo widać, że ludzie do nas wracają.

Skąd pomysły na prowadzenie tajskiej restauracji?

Bo jest wyjątkowa. Nie chcę dorabiać żadnej sztucznej ideologii, bo przecież wystarczy powiedzieć, że tajska kuchnia oferuje takie smaki, w których można się zakochać i chcieć do nich wracać. Pracuję w gastronomii od szesnastu lat i zawsze starałem się, aby ludzie mogli zjeść w prowadzonych

przez mnie lokalach dania przygotowane przez profesjonalistów. Uważam, że można nauczyć się każdej kuchni, bo tu nie istnieją ograniczenia. Trzeba tylko poświęcić na to dużo czasu. I, przede wszystkim, mieć odpowiednich nauczycieli. W San Thai za przygotowanie potraw odpowiadają czterej Tajowie, kuchnia jest ich królestwem. I widzę po klientach, że doceniają ich pracę.

Co jest najtrudniejsze w codziennej pracy?

Wyzwań jest wiele, ale najważniejsze to dbanie, aby ani na chwilę nie obniżyć poziomu. Z zewnątrz może się wydawać, że przygotowywanie potraw z karty dań jest dość powtarzalne, ale to złudzenie. Radzimy sobie jednak dobrze, a najlepszy dowód to fakt, że często odwiedzają nas ludzie z ambasady Tajlandii w Polsce. Skoro stołują się w San Thai, to znaczy, że jesteśmy wiarygodni, a oni odnajdują smaki, które kojarzą im się z domem.

A co dajesz satysfakcję?



Dania w San Thai przygotowuje czterech Tajów. Potrawy przez nich zrobione są dopracowane w każdym szczególe

Klienci, którzy wracają. Mówiłem już, że w kuchni tajskiej można się zakochać, bo orientalny smak ma w sobie coś, co trudno opisać. Łączy składniki i smaki, które w pierwszej chwili wydają się do siebie nie pasować. A jednak okazuje się,

że moi kucharze potrafią z nich przygotować niezwykle rzeczy.

Czy warszawiacy chętnie poznają nowe smaki?

Coraz chętniej eksperymentują, a my stwarzamy ku temu możliwości. Oferujemy

bogatą paletę przystawek, zup, dań głównych i deserów o skrajnie różnych smakach, od tych łagodnych na każde podniebienie po naprawdę ostre rzeczy. Najłatwiej po prostu przyjść i spróbować.

Które dania należą do ulubionych wśród klientów?

Najpopularniejsze tajskie danie - nie tylko w Polsce, ale i na świecie - to pad thai, czyli smażony makaron ryżowy z warzywami, orzeszkami ziemnymi, jajkiem i kielkami, ale - co ciekawe - sami Tajowie wcale tak często tego nie jedzą. Warto jednak spróbować, szczególnie na początek przygody z tajską kuchnią. Klienci chętnie jednak sprawdzają wszystkie dania i często później do nich wracają.

Zaco Was lubią klienci?

Najlepiej pytać klientów. Staliśmy się stworzyć coś więcej niż restaurację. Chcieliśmy, aby San Thai stał się miejscem, do którego ludzie po prostu lubią przychodzić. I to się udaje.

Jakie macie pomysły na przyszłość?

San Thai działa przy Próżnej niespełna dwa lata, więc wciąż jesteśmy na początku drogi, ale już bardzo dużo osiągnęliśmy. Mamy już na koncie wielkie wyzwania. Byliśmy partnerem radia Eska w programie „Eska odwołuje zimę”, gdzie szykowaliśmy catering na 700 osób. Współpracowaliśmy także z konkursami Miss Warszawy i Miss Exotica. Uczestniczyliśmy charytatywnie w działaniach fundacji „Rak and roll”, w pokazie mody fundacji „Spełniamy marzenia”, organizowaliśmy kolację dla niepełnosprawnej młodzieży. Otrzymaaliśmy prestiżową nagrodę „Złoty widelec” czy „Orły gastronomii”. Mogę wymienić nasze osiągnięcia jeszcze długo, ale najważniejsze w tym, aby nie zadowolili się tym, co już zrobiliśmy. Mamy dużo planów, ale najważniejsze jest przede wszystkim to, żeby utrzymywać i podnosić najwyższą możliwą jakość restauracji.

Wiosną i latem restauracja ugości was w zielonym ogródku

Tajlandia na talerzu. Różnorodne smaki i aromaty z dalekiej Azji

Horapa Thai Restaurant, II miejsce w plebiscyfie Mistrzów Smaku, kategoria: Kuchnia Azjatycka Roku.

Restauracja oferuje dania kuchni tajskiej przygotowane ze świeżych składników, smaczne i zdrowe, takie jak tajskie curry, pad thai, sałatki po tajsku. Restauracja proponuje również dania kuchni japońskiej (teryaki, makaron udon), a także wietnamskiej - sajgonki, zupa pho, spring rolls.

Restauracja serwuje napoje alkoholowe, np. tajskie piwo Singha, specjalne wina z Japonii - Choya. Horapa poleca również napoje z zielonej herbaty, kawy, owoców, a także tajskie herbaty (jaśminową, zieloną, z imbirem), filtrowaną aromatyczną kawę, mango lassi.

Horapa to doskonałe miejsce na spotkania

Restauracja Horapa ma przyjemność poinformować Państwa o poszerzeniu swojej oferty w zakresie komple-



Restauracja oferuje dania kuchni tajskiej przygotowane ze świeżych składników

sowej organizacji wydarzeń, takich jak imprezy firmowe, spotkania biznesowe, koktajle czy przyjęcia okolicz-

nościowe lub świąteczne. Restauracja mieści się na Ursynowie i otwarta jest od godz. 10 do 22.

Vinh Quang Tran, właściciel restauracji Meet & Eat, stawia na dalszy rozwój

Jesteśmy dumni, że nasza kuchnia została doceniona przez gości

Meet & Eat, III miejsce w plebiscyfie Mistrzów Smaku, kategoria: Kuchnia Azjatycka Roku.

Czym był dla Was start w naszym plebiscyfie? Co oznacza dla Was zajęcie 3. miejsca?

Kiedy dostaliśmy nominację do plebiscytu „Naszego Miasta”, cały zespół poczuł się ogromnie wyróżniony. Cieszymy się, że mogliśmy wziąć w nim udział, i czujemy się dumni, że nasza kuchnia i serce, które wkładamy w gotowanie, jest doceniane przez naszych gości. Mamy nadzieję, że jeszcze nie raz pokażemy, na co nas stać. Obiecujemy nie spocząć na laurach i dalej się rozwijać.

Co wyróżnia Wasz lokal?

Nasz lokal wyróżnia to, że inspirowujemy się szeroko pojętym slow foodem, czyli trendem mającym uświadomić społeczeństwu, że celebrowanie posiłków i mądre dobieranie składników do ich przygotowania przekłada się na nasze zdrowie i ogólne samopoczucie, ale też na relacje z bliskimi. Kładziemy

ogromny nacisk na naturalność naszych potraw, całkowicie eliminując z naszej kuchni wszechobecny glutaminian sodu i sztuczne, chemicznie modyfikowane produkty.

Czym są smaki Azji w Meet & Eat?

Staramy się, by dania serwowane przez naszą restaurację były jak najbardziej autentyczne w smaku, dlatego nasi kucharze to Wietnamczycy z wieloletnim doświadczeniem, odnoszący sukcesy w najlepszych wietnamskich restaura-

cjach i hotelach. Potrafią wydobyc z sporządzanych potraw najznakomitsze smaki.

Jakie macie pomysły na przyszłość?

Głowy mamy pełne pomysłów. Na razie jesteśmy skupieni na otwarciu naszej drugiej restauracji Tran Tran przy ulicy Wilczej 20 w Warszawie. Chcemy cały czas się rozwijać, dlatego mamy nadzieję, że w przyszłości otworzymy jeszcze wiele lokali, które pozwolą Polakom poznać azjatycką kuchnię i się w niej rozkochar.



O autentyczność dań i ich smak od wielu lat w restauracji Meet & Eat dbają wietnamscy kucharze

Karczma Smaczna Chata powstała z pasji do odkrywania polskiej kuchni

Przepisy przekazywane od pokoleń

Karczma Smaczna Chata, I miejsce w Plebiscycie Mi-strzowie Smaku, kategoria Kuchnia Polska Roku.

Czym był dla Was start w naszym plebiscycie?

Udział w plebiscycie był dla nas przede wszystkim wielkim wyróżnieniem i docenieniem naszych starań, bo to w końcu zgłosili nas Ci, dla których to wszystko robimy, czyli nasi Goście. Tym większa jest nasza radość, że okazało się, że w ich ocenie jesteśmy mistrzami smaku kuchni polskiej.

Skąd pomysł na prowadzenie restauracji z kuchnią polską?

Kuchnia polska i staropolska od zawsze była naszą ogromną pasją, od zawsze uwielbialiśmy się zagłębiać w tajniki kuchni regionalnej, niestety często już zapomnianej, więc nie mogło stać się inaczej niż stworzenie miejsca, w którym ta bogata tradycja będzie kultywowana.

Co jest najtrudniejsze w codziennej pracy?

Tak naprawdę, jeżeli się kocha swoją pracę, to nie ma trudnych rzeczy, co najwyżej powstają nowe wyzwania, no może jedynie doba mogłaby być nieco dłuższa, bo czasu nigdy nie jest zbyt wiele na realizację nowych pomysłów.

A co daje satysfakcję?

Największą satysfakcję daje nam zadowolenie Gości, czego chociażby wyznacznikiem jest to, że pomimo krótkiego okresu w nowej lokalizacji, co weekend bez wcześniejszej rezerwacji trudno o wolny stolik. Satysfakcjonujące jest również to, iż pomimo dużej odległości Goście za nami cały czas podążają, żeby u nas biesiadować.

Co jest Waszą specjalnością? Jak wygląda kuchnia polska w naszym wydaniu?

Naszą specjalnością jest tradycyjna kuchnia polska, opierająca się o naturalne, wysokiej jakości produkty. Bazując na przepisach przekazywanych z pokolenia na pokolenie, których w internecie się nie da

znaleźć. Nasza kuchnia to nieprzekombinowana i szlachetna wersja kuchni polskiej, często regionalna i zaskakująca zestawieniem smaków.

Co najchętniej zamawiają klienci?

Naszą tradycją jest przygotowywanie w każdy weekend tak zwanych dań spoza karty, i zdecydowanie te pozycje najchętniej są wybierane przez stałych Gości, bo zawsze mogą spróbować czegoś nowego i pysznego. Co nie zmienia faktu, że takie dania jak jagnięcina, dziczyzna czy kaczka wybierane są wcale nie rzadziej. To oczywiście, jeżeli chodzi o „mięsożerców”, natomiast weganie i wegetarianie uwielbiają kotlety janowskie, tradycyjne danie z okolic Kazimierza Dolnego.

Za co Was lubią klienci?

Za domową serdeczną atmosferą, za to, że każdy u nas czuje się, jakby przychodził do starych dobrych przyjaciół na dawno wyczekiwane spotkanie przy suto zastawionym



Klienci doceniają ich za smaczną i tradycyjną kuchnię oraz za domową atmosferę, jaka panuje w ich lokalu

stole. Za to, że nie ma u nas równych i równiejszych, tylko każdy jest tak samo traktowany i każdy jest mile widziany.

Czy oferujecie coś oprócz pysznego jedzenia - warsztaty, coś dla dzieci?

Tak, jak najbardziej, jak już mówiliśmy, staramy się na co dzień kultywować polską tradycję, nie tylko na talerzu, w związku z tym organizujemy wiele wydarzeń związanych z polską kulturą, targi rękodzieła, koncerty, wieczory poezji, warsztaty plastyczne dla

dzieci czy też pikniki charytatywne, w czasie których zbieramy środki finansowe dla tych, którzy w naszej okolicy tej pomocy najbardziej potrzebują. Każde z tych wydarzeń jest zawsze wyjątkowe i cieszy się ogromnym zainteresowaniem.

Co wyróżnia Wasz lokal?

Czymś nietypowym jest na pewno to, że nie mamy stałej karty deserów, ponieważ Przemek przygotowuje zawsze inne słodkie smakołyki, a nasi goście uwielbiają być przez niego zaskakiwani coraz to nowymi frykasami. Wyróżniającą nas jest już wspomniana tradycja przygotowywania dań spoza karty, no i nie możemy nie wspomnieć o fakcie otwartości na odwiedzanie nas ze swoimi pupilami, i nie muszą być to wcale tylko psiaki.

Jakie macie pomysły na przyszłość?

To pytanie na razie zostawimy bez odpowiedzi, po pierwsze żeby nie zapeszać, a po drugie po to, aby nasi goście mogli mieć miłe niespodzianki.

W swoim lokalu starają się serwować to, co w kuchni polskiej jest najlepsze

Tatar, kotlet i pierogi. Największe hity wolskiej Pasji Smaku

Pasja Smaku, II miejsce w Plebiscycie Mi-strzowie Smaku, kategoria Kuchnia Polska Roku.

Skąd pomysł na prowadzenie restauracji z kuchnią polską?

To była oczywistość! Bo od lat 60. na Żytnią 64 przychodziło się po najlepsze mięso, po wędliny i garmadę wytwarzane rzemieślniczo w oparciu o tradycyjne receptury. Lokal, w którym dzisiaj działa Pasja Smaku, przechodził zmiany i transformacje, ale tradycja dawania ludziom tego, co w polskiej kuchni jest najlepsze, trwa. I trwać będzie.

Co jest najtrudniejsze w codziennej pracy?

To trudne pytanie... W zasadzie nigdy go sobie nie zadawałam. Owszem, bywają sytuacje trudne, kłopotliwe, czasem opadają (i odpadają) ręce, ale zawsze aktywowało to we mnie pokłady kreatywności i energii. Dzięki temu rozwiązania rodziły się same lub bardzo szybko karta odmieniała się.



Prowadzenie restauracji wymaga ciągłej kreatywności i otwartości

A co daje satysfakcję?

Ludzie. Wszyscy, którzy do Pasji przychodzą, którzy tu jedzą, rozmawiają, otwierają i bawią się, tańczą i relaksują.

Co jest Waszą specjalnością?

Numerem jeden jest tatar Maximus. Chwalą nas za śledziki oraz klasykę polskiej kuchni - pomidorową, kotlety

schabowe i mielone. Ale mamy także lżejsze dania.

Oprócz oferty restauracyjnej, prowadzicie również warsztaty. Do kogo są skierowane?

To prawda, Pasja Smaku prowadzona jest przez fundację. W ramach działań fundacyjnych prowadzimy warsztaty skierowane przede wszystkim do lokalnej społeczności, mieszkańców Woli, choć uczestniczą w nich także mieszkańcy innych dzielnic, a nawet okolic Warszawy. Prowadzimy warsztaty kulinarne oraz kreatywne. Uczestnicy nie płacą za nie, bo wszelkie koszty pokrywa fundacja. To jest jak symbioza - nasi Klienci wspierają Pasję Smaku, Pasja wspiera fundację, a fundacja działa dla społeczności dzielnic.

Co wyróżnia Wasz lokal?

Ulica Żytnia, atmosfera wolskiego Młynowa, czyli kwiat Woli. A w jego centrum doskonały tatar, śledzie podawane w oparach autentycznego klimatu naszej dzielnicy.

Tradycyjne dania i tradycyjne smaki przyciągają stałych i nowych klientów

Nasza Jadalnia. Rodzinne miejsce z prostym, domowym jedzeniem

Nasza Jadalnia, III miejsce w Plebiscycie Mi-strzowie Smaku, kategoria Kuchnia Polska Roku.

Skąd pomysł na prowadzenie restauracji z kuchnią polską?

Od lat jesteśmy mieszkańcami Wilanowa. Razem z narzeczoną uwielbiamy gotować i jeść w różnych miejscach. Zastanawialiśmy się, czego w naszych okolicach brakuje. Odnaleźliśmy niszę w temacie kuchni polskiej. Zależało nam na stworzeniu rodzinnego miejsca, z prostym, domowym jedzeniem.

Co daje satysfakcję w codziennej pracy?

Największą satysfakcją dla nas jest fakt, że codziennie widzimy te same twarze. Mamy wielu gości, którzy w większości pracują lub mieszkają po sąsiedzku. Z wieloma udało nam się nawiązać relacje wręcz przyjacielskie. Nowe osoby również reagują entuzjastycznie na panującą u nas atmosferę.

Co jest Waszą specjalnością?

Zdecydowanie w stałym menu przeważają dania tradycyjne. Jednak staramy się codziennie urozmaicać kartę o propozycje lunchowe i weekendowe. Serwujemy tradycyjnego schabowego, ale równie dużym powodzeniem cieszy się nasz specjal „Schabowy Braniczki” (zachęcamy do spróbowania). Czasami czerpiemy inspirację z innych kuchni świata, starając się przedstawić je w naszym wydaniu.

Co najchętniej zamawiają klienci?

Zdecydowanie dużym zainteresowaniem cieszą się nasze zupy. Mamy fanów naszych pie-

rogów, mięsnych potraw, jak również słodkości. Wegetarianie też znajdują coś dla siebie, najczęściej zamawiają placki z cukinii podawane z masłanką.

Co wyróżnia Wasz lokal?

Nasze miejsce od samego początku tworzone było z pasją, przy pomocy całej rodziny. Wyróżnia nas zdecydowanie rodzinna atmosfera. Pracujemy z moim tatą i siostrą, a mamy pomagają nam głównie w weekendy. Inne osoby, które z nami pracują, niektóre od samego początku, również traktujemy jak rodzinę. Spędziliśmy ze sobą mnóstwo czasu. Jeszcze wiele przed nami.



Dorota Krupa poszukiwała niszy na kulinarnej mapie Wilanowa. Tak narodziła się Nasza Jadalnia, miejsce z polską kuchnią

Balkan Bistro Prespa niebawem pojawi się w nowej lokalizacji

Balkany na talerzu. Kuchnia pełna radości

Balkan Bistro Prespa, I miejsce w Plebiscycie Mistrzów Smaku, kategoria Kuchnia Śródziemnomorska Roku.

Czym był dla Was start w naszym plebiscycie? Co oznacza dla Was zajęcie 1. miejsca?

Start w plebiscycie był zarówno wyzwaniem, jak również wielkim wyróżnieniem. Zdobycie pierwszego miejsca jest dla nas zaszczytem. Cieszymy się, że nasi Goście docenili miejsce, które stworzyliśmy.

Skąd pomysł na prowadzenie restauracji śródziemnomorskiej (greckiej)?

Żołycielem Balkan Bistro Prespa jest Aleko Bliznakopulu, którego rodzina pochodzi właśnie z nad jeziora Prespa. Prababca urodziła się i wychowała po stronie albańskiej, babcia po stronie macedońskiej, a mama Rina po stronie greckiej. Stąd też nazwa Bistro.

Jakiej kuchni można u Was skosztować?

Serwujemy dania kuchni greckiej, albańskiej i macedońskiej.

Co jest najtrudniejsze w codziennej pracy?

Prowadzenie restauracji samo w sobie jest bardzo trudnym wyzwaniem. Natomiast słowo „trudność” nie występuje w naszym codziennym słowniku.

A co daje satysfakcję?

Największą satysfakcję przynosi zadowolenie naszych Gości. Jesteśmy po to, aby dać im przyjemność smakowania i generalnie obcowania z naszą kuchnią i jeżeli oni żegnają nas z uśmiechem, my jesteśmy szczęśliwi.

Co jest Waszą specjalnością? Jakie greckie smaki klienci mogą u Was poznać?

Pljeskavica po albańsku to nasz hit. Podobnie jak souvlaki marynowane w czerwonym winie i świeżych ziołach. Dużą popularnością wśród Gości cieszą się też nasze przystawki, oliwki

Kalamata, ser Manouri i hummus, który sami robimy.

Czy warszawiacy chętnie poznają nowe smaki?

Warszawiacy to bardzo świadomi konsumenci. Dużo podróżują, są ciekawi nie tylko świata, ale też kuchni. Goście cenią świeżość i jakość serwowanych potraw, dlatego coraz częściej wybierają miejsca, które spełniają te oczekiwania.

Co najchętniej zamawiają klienci?

Macedońską zupę paprykową, mix greckich przystawek (oliwki, owczo-kozi ser, dolmadakia, hummus), pljeskavice, wołowinę duszoną w czerwonym winie i souvlaki. Hitem są też greckie herbaty ziołowe.

Za co Was lubią klienci?

Śledząc opinie naszych Gości, śmiało możemy uznać, że naszą domeną jest dobra obsługa i jedzenie. Goście cenią sobie klimat, który tworzymy naturalnie. Klimat



Balkan Bistro Prespa specjalizuje się w kuchni śródziemnomorskiej i serwuje dania kuchni greckiej, albańskiej i macedońskiej

przyjaźni, uśmiechu i dobrego humoru, bo też taka jest kuchnia bałkańska - wesoła, pełna smaku i radości.

Co wyróżnia Wasz lokal?

Prespa to restauracja z rodziną historią. Niejako powrót do korzeni. Nasi Goście są także naszymi przyjaciółmi. My nie mamy klientów, bo w domu gość jest przyjacielem, a Prespa to nasz drugi dom.

Jakie macie pomysły na przyszłość?

Od 27 kwietnia będzie nas można znaleźć w innym miejscu. Przenosimy się na ul. Syrokomli 8. Zmieniamy lokal na większy, abyśmy mogli przyjąć więcej Gości. W każdą środę będzie można u nas posłuchać greckiej muzyki na żywo. Poszerzamy też ofertę nieco mocniejszych, greckich trunków i bałkańskiego piwa. Poza tym jeszcze w tym roku planujemy otworzyć kolejną Prespę. Jesteśmy na etapie szukania odpowiedniego lokalu na Bielanych.

Właściciele starają się, aby w lokalu panowała domowa atmosfera

Cieszymy się, że nasi goście widzą w nas Mistrzów Smaku

Trattoria Cucina Povera, II miejsce w plebiscycie Mistrzów Smaku, kategoria Kuchnia Śródziemnomorska Roku.

Czym był dla was start w naszym plebiscycie? Co oznacza dla was zajęcie 2. miejsca?

To nasi goście zdecydowali o zajęciu drugiego miejsca poprzez oddawanie na nas swojego głosu. Liczy się dla nas to, że goście Cuciny widzą w nas Mistrzów Smaku.

Kuchnia włoska jest popularna w Warszawie (i w Polsce). Skąd pomysł na prowadzenie właśnie takiej restauracji?

Kuchnia włoska jest popularna na całym świecie, a dlatego my zdecydowaliśmy się na nią? Jest kilka powodów. Paweł, który jest i menedżerem, i kelnerem, i barmanem, spędził pół roku w Włoszech i pokochał kulturę włoską, Włochów i wszystko, co włoskie. Jego zadaniem jest wprowadzanie włoskiej atmosfery do naszej Cuciny. Damian swoją miłość do Włoch przelewa na menu i talerze. Jest spe-



Trattoria Cucina Povera serwuje tradycyjne włoskie smaki - mniej i bardziej znane

cialistą kuchni włoskiej - zarówno tej tradycyjnej, jak i nowoczesnej. Oboje też dwa razy w roku lecimy do Włoch, by złapać ten klimat i po inspirację.

Włochy na talerzu. Co znajduje się w waszej ofercie?

W naszym menu znajdują się dania z różnych regionów Włoch. Te bardziej znane, jak spaghetti carbonara - klasyczna bez śmietany i cebuli, a z guanciale, serem pecorino

Romano i żółtkiem, spaghetti con la nduja, czyli Kalabria na talerzu - pikantne salami nduja, z czarnymi oliwkami. Pizza na tradycyjnym cienkim cieście, które odpoczywa 24 h, dania główne, jak np. tagliata di manzo, która dosmaża się na talerzu gościa. Ale pokazujemy też te mniej znane dania, jak np. polentę z sosem z parmigiano reggiano.

Co wyróżnia wasz lokal?

Co wyróżnia nasz lokal? Naszym głównym założeniem jest to, aby goście odwiedzający Cucinę czuli się, jakby odwiedzali starych, dobrych znajomych. By poczuć miłość do Włoch i do włoskiego jedzenia. Aby przez czas wizyty u nas mieli wrażenie, że są w słonecznej Italii. Wszystkie nasze dania są przygotowywane od podstaw, w chwili zamówienia przez gości, makarony są domową pastą przygotowywaną al dente. Nasze składniki są najwyższej jakości. W naszej kuchni nie znajdziecie mikrofali ani żadnych zamrożonych składników.

Czekając na swoje danie, klienci mogą patrzeć na pracę kucharzy

Altro Locale. Tu przyrządzają wszystkie dania z sercem

Altro Locale, III miejsce w Plebiscycie Mistrzów Smaku, kategoria Kuchnia Śródziemnomorska Roku.

Kuchnia włoska jest popularna w Warszawie (i w Polsce). Skąd pomysł na prowadzenie właśnie takiej restauracji?

Zgoda, kuchnia Półwyspu Apenińskiego od lat jest popularna na mapie stolicy, ale czy dużo jest miejsc, gdzie w prawdziwej domowej, rodzinnej atmosferze można zjeść, porozmawiać z kucharzami, wymienić się doświadczeniami, nie rzadko wspólnie coś ugotować? Ta atmosfera i absolutnie prawdziwa kuchnia to zasługa współwłaściciela restauracji, a zarazem naszego szefa kuchni i oczywiście rodowitego Włocha - Andrea Carillo.

Co jest waszą specjalnością?

Naszą specjalnością jest przyrządzenie dań z sercem. Może brzmi to patetycznie, ale tak dokładnie jest. Staramy się zapamiętywać gusta naszych stałych bywalców, dostosowywać do ich potrzeb, a w miarę

możliwości realizować zachcianki. Każdy znajdzie coś dla siebie: stek z tuńczyka/miecznika w towarzystwie krewetek, risotta i pasty, fiorentina czy ossobuco, zupa rybna oraz desery!

Co najchętniej zamawiają klienci?

Wszystkie dania z naszej karty cieszą się dużym uznaniem wśród gości, ale jeśli musimy wskazać konkretnie, to zdecydowanie są to owoce morza, steki rybne, risotto z borowikami oraz nasza słynna deska serów i wędlin, a z deserów tiramisu i tarta cytrynowa.

Co wyróżnia wasz lokal?



Satysfakcję dają im zadowoleni i uśmiechnięci goście, którzy nie żegnają się, lecz mówią „do zobaczenia wkrótce”

Indywidualne podejście do gości oraz otwarta kuchnia, która daje możliwość obserwowania kucharzy podczas pracy i naturalnej interakcji z nimi. Zawsze ciekawie jest obserwować, jak przygotowuje się danie, jakie składniki są wykorzystywane, w ten sposób tworzy się absolutnie szczerą więź między klientem a miejscem.

Ponadto Altro Locale ma piękny ogródek, ze starymi, pokrzywionymi drzewami owocowymi, dzięki którym, w upalne dni możemy schronić się przed promieniami słonecznymi oraz, cytując naszych gości, „poczuć się jak w Toskanii”.

Menu w Beef n'Pepper zmienia się cztery razy w ciągu roku

Stawiamy sobie wysoko poprzeczkę

**Beef n' Pepper,
I miejsce w Plebiscycie Mistrzo-
wie Smaku, kategoria: Kuchnia
Świata Roku.**

Czym był dla Was start w naszym plebiscycie? Co oznacza dla Was zajęcie 1. miejsca?

Na wstępie pragniemy podziękować naszym Gościom, za nominację w plebiscycie „Mistrzowie Smaku 2019” oraz za wszystkie oddane głosy na naszą restaurację. To dzięki Wam zajęliśmy pierwsze miejsce. Start w tegorocznym plebiscycie był dla nas nowym doświadczeniem, które dało nam mnóstwo satysfakcji oraz motywacji do działania. Zajęcie pierwszego miejsca utwierdziło nas w przekonaniu, że to, co robimy, jest super, i że Goście, którzy nas odwiedzają, doceniają nasze starania. Bardzo często słyszymy, „jesteście najlepszym steakhousem w Warszawie”, my bierzemy to do siebie i stawiamy jeszcze wyżej poprzeczkę. Wygrana jest motywacją dla całego naszego zespołu.



Specjalnością Beef n' Pepper są steki wołowe. Mięso pochodzi z wybranych hodowli i jest starannie wyselekcjonowane

Co jest Waszą specjalnością?

Naszą specjalnością są steki wołowe, mamy bardzo szeroki asortyment steków sezonowanych na mokro, znajdziecie u nas w menu steki z an-

trykotu czy rostbefu rasy Hereford, polską jałowkę, która jest hitem! Polędwicę wołową rasy Black Angus. Mamy nie tylko steki z polskiej wołowiny. W karcie menu znajdziecie

również steki z Argentyny, Irlandii czy USA. Całe nasze menu oparte jest na składnikach najwyższej jakości. Na pierwszym miejscu stawiamy na jakość produktu. Również mięso bierzemy od sprawdzonych dostawców, jest to specjalnie selekcjonowane mięso dla naszej restauracji. Na wszystkie produkty mamy certyfikaty.

Jak zmienia się karta Beef n'Pepper?

Kartę menu zmieniamy 4 razy w roku, bazujemy na sezonowych produktach, i tak też wygląda nasza karta. Obecnie jesteśmy w trakcie tworzenia nowego menu! Myślę, że od maja startujemy z wiosenno-letnimi daniami.

Skąd pomyślna taki profil restauracji?

Profil restauracji, hmm, na początku powstała nazwa - a później wykreowaliśmy to na steakhouse, restaurację w stylu amerykańskim. Goście naszej restauracji chętnie poznają nowe smaki, więc dla

stałych bywalców tworzymy dodatkową „wkładkę” z nowinkami. Nasz Szef Kuchni Przemek ma świetny smak, na talerzu nie ma przypadkowych smaków, tam każdy smak jest inny, starannie prze-myślany, a łącząc się, tworzą poezję smaków na talerzu. Ktoś, kto próbował kuchni Przemka, wie o czym piszemy.

Co najchętniej zamawiają klienci?

Przez profil restauracji nasi Goście najczęściej wybierają steki... różne! Chociaż liderem jest Rib-eye steak z polskiej jałowki. Na przystawkę koniecznością jest siekany tatar z polędwicy wołowej - podobno najlepszy w mieście, jak również krewetki - palce li-zać. Nasi Goście bardzo często wybierają koktajle, profesjonalni barmani robią to z pasją i starannością. Mamy szeroki wybór whisky i Bourbonów, posiadamy alkohole z różnych części świata, każdy znajdzie coś dla siebie. Duży wybór win z różnych regionów też jest dodatkowym atutem.

Za co Was lubią klienci?

Nasi Goście, którzy nas odwiedzają, lubią nas za panujący klimat w restauracji, za pyszną kuchnię, atmosferę, czy dbałość o każdy szczegół.

Co wyróżnia Wasz lokal?

Naszą restaurację wyróżnia to, że jesteśmy otwarci na ludzi! Do nas może przyjść każdy i będzie czuł się swobodnie. Do każdego podchodzimy indywidualnie, bardzo często organizujemy dla Gości większe rezerwacje. Urodziny, imieniny, wieczory kawalerskie i wieczory panieńskie to nasza specjalność. Mamy specjalne wydzielone miejsce, łóżko na tego typu imprezy.

Co daje Wam satysfakcję w codziennej pracy?

Naszym priorytetem jest zadowolenie każdego Gościa, od nas nikt nie może wyjść niezadowolony czy głodny, to nasza dewiza. To właśnie daje nam satysfakcję i motywację do dalszego działania. Dziękujemy - załoga Beef and Pepper.

Tradycyjne chaczapuri z serem i chinkali z mięsem to ulubione smaki gości

Kuchnia zajmuje szczególne miejsce w gruzińskiej tradycji

**Bistro Gruziańskie GRANAT,
II miejsce w Plebiscycie Mistrzo-
wie Smaku, kategoria Kuchnia
Świata Roku.**

Czym był dla Was start w naszym plebiscycie? Co oznacza dla Was zajęcie 2. miejsca?

Start w plebiscycie był bardzo miłym zaskoczeniem, ponieważ klienci wybrali naszą restaurację. Cieszymy się, że nas doceniono.

Skąd pomyślna restaurację z kuchnią gruzińską?

Jestem Gruzinem. W Gruzji zajmowałem się aktorstwem, jak przyjechałem do Polski, nauczyłem się gotować, po kilkuletnim doświadczeniu postanowiłem sam otworzyć restaurację.

Czym wyróżnia się kuchnia gruzińska?

Kuchnia zajmuje szczególne miejsce w gruzińskiej tradycji. Łagodny i zróżnicowany klimat Gruzji zapewnia bogactwo płoń. Dzięki charakterystycznym dodatkom, takim jak orzechy włoskie, czosnek, ocet, nasiona granatu i aroma-



Zadowolenie klientów motywuje do coraz większej pracy - mówi właściciel Granatu

tycznych ziół potrawy gruzińskie uzyskują swój unikatowy smak.

Jak zmienia się Bistro Granat?

Bistro GRANAT to nasza rodzina, którą stworzyliśmy. Chcemy, żeby każdy klient czuł się w niej tak jak my. Zmieniamy się na lepsze.

Czy warszawiacy, którzy Was odwiedzają, chętnie poznają nowe smaki?

Warszawiacy coraz chętniej próbują nowych smaków, a w naszej restauracji dajemy to, co najlepsze. Każdy ma inny smak i inne gusta, ale mimo tego nasi goście przekonują się do nowych smaków.

Co najchętniej zamawiają klienci?

Tradycyjne chaczapuri z serem, chinkali z mięsem i rosołem w środku. Tabaka kurczak w sosie jeżynowym i roladka z bakłażanem...

Za co Was lubią klienci?

Za to, że czują się jak w domu, za ciepło, które panuje w naszym bistro i za pyszne smaki i wino.

Co daje największą satysfakcję w codziennej pracy?

Moją największą satysfakcją jest to, że goście są zadowoleni z mojej kuchni, jak dla nich gotuję, to mnie napędza do pracy.

Zaczynali od targów Slow Market nad Wisłą

Tahina: Nie uznajemy drogi na skróty, nie idziemy na łatwiznę

**Tahina,
III miejsce w Plebiscycie Mi-
strzowie Smaku, kategoria
Kuchnia Świata Roku.**

Skąd pomyślna Tahinę?

Pomysł na Tahinę dojrzał w nas 4 lata. Zaczęliśmy z odrobiny innej strony, bo od targów Slow Market nad Wisłą w sezonie, później długo myśleliśmy nad konceptem, podjęliśmy ryzyko i jesteśmy! W tym roku też można nas spotkać przy pomniku Syrenki i spróbować naszych wrapów - z wołowiną i falafela, za którego otrzymaliśmy nagrodę od Wege Festiwalu.

Street food to gastronomiczny trend, który mocno się rozwija. W czym tkwi jego sekret?

Street food jest niezobowiązujący i luźny, nie trzeba się specjalnie ubierać, nakładać szpilek czy krawata. Bez zadęcia i sztywnych kołnierzyków, bardziej naturalnie i z ogromną dozą smaku. Czyli tak jak chcemy jadać na co dzień, po pracy, wieczorem z przyjaciółmi przy piwie. Bez udawa-

nia i zbędnych sztuczek. Nasze dania to „comfort street food”, czyli dania, na przygotowanie których poświęcamy godziny i dni, aby wydobyć z nich maksymalną ilość smaku. Dla przykładu hummus robimy 3 dni, wołowinę gotujemy 36 h, o marynowaniu nie wspominając.

Co jest specjalnością Tahiny? Za co Was lubią klienci?

Naszą specjalnością są sezonowe dania z najlepszych polskich składników. Klienci



Specjalnością Tahiny są sezonowe dania z polskich składników

doceniają wegańskie propozycje - falafel i tempeh oraz naszą miękką i soczystą wołowinę. Na talerzach towarzyszy im kolekcja 13 past, sałatek, kiszzonek i ziół - tworząc lekkie, zdrowe i jednocześnie syte danie. Goście do nas wracają, bo pomimo tego, że dostają jedno danie, to jest ono na tyle różnorodne i sezonowe, że się nie nudzi.

Co wyróżnia Wasz lokal?

Stworzyliśmy jedyny w Warszawie i Polsce koncept comfort street food. Niewielu jest takich szaleńców, którzy każdy jeden element przygotowują sami. Nie idziemy w półśrodki i na łatwiznę. Dlatego ciężko innym będzie to skopio-ować, bo nie każdy jest w stanie serwować wysoką jakość dań codziennie, a do tego w tak niezobowiązującej atmosferze. Daniem towarzyszą oryginalne napoje i drinki - jedyna w Warszawie kawa parzona na piasku, herbata z limonek suszonych na drzewach, lemoniada różana i wiele, wiele innych propozycji dla ciekawych nowych smaków.

Prowadzenie lodziarni w sezonie oznacza pracę po kilkanaście godzin dziennie

Tłusty Kotek stawia na klasyczne smaki

Tłusty Kotek, I miejsce w Plebiscycie Mistrzów Smaku, kategoria Lodziarnia Roku.

Co oznacza dla Was zajęcie I. miejsca?

Pierwsze miejsce to dla nas wyraz docenienia przez naszych gości, ale także duże zobowiązanie, ponieważ otrzymaliśmy to wyróżnienie po raz kolejny. To daje ogromną motywację do jeszcze cięższej pracy.

Czy trudno jest prowadzić lodziarnię?

Prowadzenie własnych lodziarni przy tak dużej konkurencji i dość krótkim sezonie letnim jest wyjątkowo dużym wyzwaniem, szczególnie jeżeli chodzi o utrzymanie wypracowanego wysokiego standardu oraz utrzymanie struktury firmy w okresie jesienno-zimowym.

W czym tkwi sekret waszych lodów?

W bardzo krótkiej etykietce (4 bazowe składniki: śmietanka, świeże mleko, żółtko, cukier),

determinacji w samodoskonaleniu warsztatu rzemieślniczego oraz wielkiej pasji do wykonywania tego zawodu.

Czy warszawiacy, którzy Was odwiedzają, chętnie poznają nowe smaki?

Stawiamy i bazujemy głównie na klasycznych smakach z delikatnym twistem. Robimy rzeczy stosunkowo proste, ale podchodzimy do nich z olbrzymią starannością, dokładnie selekcjonujemy używane w produkcji składniki pod względem jakościowym oraz czystości etykiety. Każdy ze „smaków” budujemy od podstaw, nie używamy żadnych past czy innych „dobrodziejstw”, powszechnie używanych w branży lodziarskiej. Każdy owoc, orzech, czekolada, wanilia, ziola itp. przygotowujemy i wprowadzamy w lodę ręcznie, tak jak robiono to w ubiegłych dekadach. W momencie wprowadzenia kolejnego smaku raczej nie kierujemy się tym, aby codziennie pojawiał się jakiś nietypowy smak w myśl zasady powszech-

nie stosowanej w branży „codziennie nowy smak”. W naszej lodziarni jest to wynik ciężkiej pracy, aby w każdym szczególe i nucie smakowej dopracować daną propozycję. Od momentu wprowadzenia do sprzedaży taki smak zostaje już na stałe.

Jakie nieoczywiste smaki można u Was znaleźć? Jak powstają?

To, co nas wyróżnia to fakt, że przede wszystkim bazujemy na klasykach. Nie przeganiamy się z innymi lodziarniami w serwowaniu „nieoczywistych smaków”. Nasze lody powstają zawsze w taki sam sposób, czyli w 100% rzemieślniczo, podczas pracy na tzw. frezerach pionowych. Oznacza to, że proces produkcji lodów jest właściwie całkowicie manualny. Używamy wyłącznie naturalnych produktów, bez kompromisów i choćby grama chemicznych stabilizatorów. Tworzenie takich lodów to złożona matematyka z elementami fizyki i chemii. Każdy produkt ma inną zawartość tłuszczu, cukru, wody, a więc jeśli chcemy stworzyć



Jacek Dalke zajmuje się całym procesem produkcji lodów, od logistyki dostaw, przez przygotowanie baz, aż po „kręcenie lodów”

z niego lody, musimy odpowiednio bilansować proporcje dodawanych do siebie składników. A skoro pracuje się na naturalnym surowcu, a nie kupionej u producenta gotowej paście, zadanie robi się dość trudne.

Co najchętniej zamawiają klienci?

Najczęściej wybieranym smakiem w moich lodziarniach są lody śmietankowe, z czego jestem bardzo dumny! To po tym smaku można sprawdzić, czy lodziarz reprezentuje poziom oraz warsztat, czy tylko umie dodać tej czy innej pasty lub barwnika do bazy lodziarskiej, kryjąc słodkim, kolorowym „dodatkiem” niedoskonałości podstawy. Ta podstawa to właśnie lody śmietankowe, które są bazą dla kolejnych wariantów smakowych. W dużej części warszawskich lodziarni lody śmietankowe nie są dostępne w codziennej sprzedaży. Gość, widząc taką sytuację przy 40 innych smakach do wyboru dostępnym w witrynie, powinien się zastanowić, dlaczego nie

serwuje się czystego smaku śmietankowego.

Co daje największą satysfakcję w codziennej pracy?

Warto zaznaczyć, że w sezonie często pracuję po 18-20 h na dobę. Osobiście zajmuję się całym procesem produkcji od logistyki dostaw, przez przygotowywanie baz, wszelkich dodatków aż po finalne „kręcenie lodów” dla 3 naszych punktów, często można mnie też spotkać w lokalach w weekendy, gdzie wspieram zespół przy obsługiwaniu gości. Jednak największą satysfakcją do wykonywania tej ciężkiej pracy daje mi bardzo często słyszany komplement, że moje lody smakują tak jak te produkowane w latach 50-60. Kiedy goście w wieku moich rodziców podczas jedzenia moich lodów śmietankowych zaczynają z sentymentem wspominać czasy, kiedy, będąc małymi dziećmi, chodzili na lody ze swoimi rodzicami. Daje mi to olbrzymią satysfakcję i poczucie, że to, co robię, zmierza w dobrym kierunku.

Klasyka łączy się z eksperymentami - bogactwo różnych smaków

Lody, których sekret tkwi w naturze i dbałości o szczegóły

Na Końcu Tęczy, II miejsce w plebiscycie Mistrzów Smaku, kategoria: Lodziarnia Roku.

Skąd pomysł na Na Końcu Tęczy?

Największą inspiracją powstania Na Końcu Tęczy była rodzinna tradycja oraz wielka miłość do lodów wysokiej jakości. W Warszawie istnieje wiele lokali, ale jednak brakuje miejsc, w których lody robione są z pasją i dbałością, z wykorzystaniem jedynie najlepszych składników. Tak naprawdę staraliśmy się stworzyć lodziarnię, do której sami chcielibyśmy przychodzić z przekonaniem, że dostaniemy to, co najlepsze.

W czym tkwi sekret waszych lodów?

Nasze lody nie mają żadnych tajemnych receptur, nie stosujemy żadnych sztuczek. Największym sekretem jest to, że rzeczywiście są lodami naturalnymi. Wyjątkowy smak powstaje dzięki temu, że w każdym aspekcie stawiamy na wysoką jakość - do produkcji lo-



Stworzyli lodziarnię Na Końcu Tęczy, w której sami chcieliby jeść pyszne lody

Czy warszawiacy, którzy Was odwiedzają, chętnie poznają nowe smaki? J

Uwielbiamy eksperymentować, tworząc niecodzienne połączenia smaków - nasi goście również. Z całym przekonaniem możemy stwierdzić, że warszawiacy zdecydowanie pokochali nasze oryginalne połączenia, m.in. pomidor malinowy z malinami, ogórek z cytryną czy mango ze świeżą kolendrą. Oczywiście nie można też zapomnieć o naszych kultowych smakach, takich jak słony karmel, snickers, pistacja czy orzeźwiające sorbety - jak mango, marakuja i cytryna ze świeżą miętą.

Co daje największą satysfakcję w codziennej pracy?

Największą radość sprawia nam widok uśmiechu na znanych twarzach stałych klientów, gdy odbierają porcję swoich ulubionych lodów. Niezwykle miłe jest właśnie to, że klienci, którzy raz do nas trafili, wracają, często czekają na swój ulubiony smak, dopytują, dzwonią... To cieszy najbardziej.

W codziennej pracy zawsze starają się pozytywnie zaskakiwać klientów

Lodziarnia, która powstała z pasji do lodów i aromatycznej kawy

Lodziarnia-kawiarnia Laurie, III miejsce w plebiscycie Mistrzów Smaku, kategoria: Lodziarnia Roku.

Skąd pomysł na lodziarnia-kawiarnię Laurie?

Pomysł zrodził się z pasji do lodów, tych najlepszej jakości, oraz do świeżo parzonej kawy.

Czy trudno jest prowadzić lodziarnię? Pytam o to w kontekście dość krótkiego sezonu na lody.

Prowadzenie lodziarni wiąże się z dużym wysiłkiem w ciepłe miesiące (średnio od kwietnia do końca września) - produkcja lodów musi być ciągła, aby żaden klient nie obszedł się smakiem.

W czym tkwi sekret waszych lodów?

Sekret ukryty jest w wysokiej jakości produktach, których używamy do produkcji, a także - aby każdy nasz klient, smakując nasze lody, cofał się pamięcią do czasów dzieciństwa.

Jak powstają wasze lody?

Nasze lody są produkowane u nas, na miejscu - daje to gwarancję jakości i świeżości.

Jakie nieoczywiste smaki można u Was znaleźć? Jak powstają?

Np. szalona wiewióra, Las Palmas, jagerbomb, rokitnik, whisky z colą (oraz wiele, wiele innych) - zawsze staraliśmy się zaskoczyć pozytywnie naszych klientów.

Co najchętniej zamawiają klienci?

Lody, lody, lody... kawa (w tym kawa mrożona) oraz ciasta, gofry - w zimie nawet pancakes oraz pełna gama herbat zimowych.

Co daje największą satysfakcję w codziennej pracy?

Dla nas największą satysfakcją jest satysfakcja klienta, kiedy widzimy, że nasze produkty powodują uśmiech na twarzy.



W ofercie oprócz lodów i kawy znajdziecie ciasta, gofry, a zimą pancakes oraz duży wybór herbat

Wygrana to motywacja, aby jeszcze lepiej zaspokajać kulinarne smaki gości

Smaki i ludzie. To ich przepis na sukces

Komu Komu, I miejsce w plebiscycie Mistrzowie Smaku, kategoria Lunch Roku

Czym był dla was start w naszym plebiscycie?

Start w plebiscycie był dla nas ogromnym wyróżnieniem ze strony naszych gości.

Komu Komu zajęło I miejsce w kategorii Lunch Roku. Co to dla was oznacza?

Zajęcie I miejsca jest dla nas przede wszystkim nagrodą, ale również ogromne wyzwanie, nie możemy spocząć na laurach, musimy dalej rozpieszczać naszych gości.

Wasza kuchnia to nieoczywista fuzja arabskiej, izraelskiej oraz meksykańskiej kultury. Skąd pomysł na taki profil restauracji?

Pomysłodawcą menu był Tadeusz Muller oraz wspólna ekipa Make Me Food, którzy pomogli rozwinąć naszą koncepcję w zaskakujący sposób.



Dla Komu Komu udział w plebiscycie Mistrzowie Smaku to ogromne wyróżnienie i zaskakująca przygoda kulinarna

Czym wyróżnia się wasza kuchnia?

Nasza kuchnia jest autorska, oryginalna, łączy smaki oraz aromaty różnych kultur świata. Ponadto korzystamy z mięs od najlepszych hodow-

ców w kraju, działamy w duchu zero waste.

Co jest waszym znakiem rozpoznawczym?

Naszym znakiem rozpoznawczym są wspaniali lu-

dzie, którzy razem z nami tworzą to miejsce.

Jak zmienia się karta Komu Komu?

Karta w Komu Komu jest bardzo zaskakująca i dzięki

naszemu szefowi kuchni, na pewno będzie zaskakiwała dalej wraz ze zmieniającymi się porami roku.

Czy wasi klienci chętnie poznają nowe smaki?

Sądząc po ilości odwiedzających nas osób, śmiemy twierdzić, że tak.

Co najchętniej zamawiają klienci?

Nasza karta jest pełna tak zwanych szlagierów. Najkorzystanejszą będzie odwiedzić naszą restaurację i samemu wybrać swoje ulubione danie.

Za co was lubią klienci?

Nasza restauracja to nie tylko fuzja smaków i aromatów, to przede wszystkim ludzie i przestrzeń dla nich stworzona. Nasz ogród po-zwala oddychać, a sauna na jego terenie rozgrzeje każdego zmarzlucha.

Co wyróżnia wasz lokal?

Niecodziennie połączenia smaków, aromatów oraz kultury.

Co daje największą satysfakcję w codziennej pracy?

Pełne brzuchy i uśmiechy naszych gości.

Klienci doceniają rodzinną atmosferę, jaka panuje w Stokrotce

Lokal istnieje na gastronomicznej mapie stolicy już ćwierć wieku

Bistro Stokrotka, II miejsce w plebiscycie Mistrzowie Smaku, kategoria: Lunch Roku.

Bistro Stokrotka zajęło II miejsce w kategorii Lunch Roku. Co to dla Was oznacza?

Zajmując II miejsce w konkursie, czujemy się wyróżnieni. Ale nie przez redakcyjne jury, ale przez naszych klientów, bo to właśnie goście Stokrotki są dla nas najważniejsi i to właśnie im, głoszącym w plebiscycie, zawdzięczamy miejsce na podium.

Stokrotka karmi warszawiaków już od ćwierć wieku. Jak udało Wam się przetrwać?

Lokal istnieje na gastronomicznej mapie Warszawy ponad ćwierć wieku i już ten fakt stanowi o tym, że nasi goście doceniają naszą pracę i chętnie do nas wracają.

Na czym opiera się Wasza kuchnia?

Serwujemy tradycyjne dania polskiej kuchni, nasza oferta jest skierowana do wszystkich



Bistro Stokrotka opiera się na tradycyjnych daniach polskiej kuchni

konsumentów, którzy cenią sobie tradycyjną domową kuchnię.

Przygotowując naszą ofertę, opieramy się na sprawdzonych produktach, pochodzących od naszych zaufanych dostawców z mazowieckiego makroregionu.

Jak zmienia się menu Stokrotki?

Menu Stokrotki jest cały czas uzupełniane, staramy się wychodzić naprzeciw sugestiom i oczekiwaniom naszych gości, bo to oni są dla nas najważniejsi, zwłaszcza że chętnie do nas wracają. Doceniają przyjazną i rodzinną atmosferę w naszym bistro.

Za co Was lubią klienci?

W naszą pracę wkładamy dużo serca. Robimy to, by zadowolić podniebienia naszych gości. To sprawia, że klienci chętnie do nas wracają, nieraz z całymi rodzinami, by w miłej atmosferze spędzić czas.

Co wyróżnia Wasz lokal?

W ofercie mamy zarówno dania obiadowe, jak i zestawy śniadaniowe, po które coraz częściej sięgają pracownicy budującej się tuż obok największej w Warszawie stacji II linii metra. Wyróżnikiem Stokrotki jest przede wszystkim nastawienie na klienta.

Naszym głównym celem jest to, by nasz gość został należycie obsłużony.

Najważniejsze w pracy jest zadowolenie klientów

Nasza kuchnia wyróżnia się pomysłowością i różnorodnością

MB Food Group, III miejsce w plebiscycie Mistrzowie Smaku, kategoria: Lunch Roku.

Czym był dla Was start w naszym plebiscycie?

Kolejnym wyzwaniem.

MB Food Group zajęło III miejsce w kategorii Lunch Roku. Co to dla Was oznacza?

Nic. Pewnie tylko tyle, żeby jeszcze więcej wysiłku włożyć w naszą pracę.

Jaki jest Wasz profil i pomysł na biznes?

Nasz profil to obsługa kantyn i nadanie im nowego charakteru - innego niż ten, który panuje na rynku.

Czym wyróżnia się Wasza kuchnia?

Pomysłowością i różnorodnością dań lunchowych oraz bogatą ofertą śniadaniową.

Czy warszawiacy, którzy Was odwiedzają, chętnie poznają nowe smaki?

Tak, osoby odwiedzające nas chętnie próbują nowych dań.

Co najchętniej zamawiają klienci?

Nasza oferta to zestawy proponowane przez nas. Zarówno oferta śniadaniowa, jak i lunch menu to oferta, która zmienia się co tydzień. Goście mają więc możliwość korzystania z oferty dań z różnych stron świata.

Za co lubią Was klienci?

Za to, że mogą zawsze być pewni, że zjedzą świeże i smaczne posiłki.

Co wyróżnia Wasz lokal?

Wyróżnia nas potężna oferta śniadaniowa.

Co daje największą satysfakcję w codziennej pracy?

Widok zadowolonych ludzi, którzy wracają do nas na kolejny posiłek.



MB Food Group stara się nadać nowy charakter kantynom, w których można w czasie pracy zjeść szybki lunch

Wygrana motywuje nas do dalszej ciężkiej pracy

Atmosfera jest równie ważna jak jedzenie

Bella Napoli, I miejsce w Plebiscycie Mi-strzowie Smaku, kategoria Pizzeria Roku.

Czym był dla Was start w naszym plebiscycie?

Już sama nominacja była dla nas dużą radością, zwłaszcza że to Goście naszych restauracji zgłosili Bella Napoli do udziału w plebiscycie.

Bella Napoli zajęła I miejsce w kategorii Pizzeria Roku. Co to dla Was oznacza?

Tak wysoka ocena i liczba głosów świadczy o tym, że zmierzamy w dobrym kierunku i trzymamy wysoki poziom. Pierwsze miejsce jest dla nas uwieńczeniem naszej codziennej, często ciężkiej, pracy. Jest niewątpliwie doskonałą motywacją do dalszego rozwoju, ale też dużą odpowiedzialnością. Zrobimy wszystko, by ten poziom utrzymać.

Włoska kuchnia należy do jednej z najpopularniejszych nie tylko w Warszawie? W czym tkwi sekret?

To prawda. Warszawiacy kochają włoską kuchnię. Dlatego też, odczuwając zapotrzebowanie na miejsca z autentyczną kuchnią włoską, w ciągu ostatnich szesnastu lat otworzyliśmy pięć kolejnych restauracji pod marką Bella Napoli. Polacy kochają kuchnię włoską przede wszystkim za jej prostotę i jakość, ale także za jej filozofię. Atmosfera ciepłego gościnnego domu we włoskiej restauracji jest równie ważna jak to, co serwujemy na talerzach. Klimat musi sprzyjać delectationowi się jedzeniem i nieśpiesznym rozmowom przy lampce domowego wina. W tym kultura jedzenia Włochów jest zbliżona do kultury jedzenia w Polsce, gdzie wszyscy członkowie rodziny zbierają się przy wspólnym niedzielnym stole, delektując się rozmowami i pysznym domowym jedzeniem.

Bella Napoli istnieje od 2003 roku. Jak restauracja zmieniła się przez te lata?

Pierwszą swoją restaurację Enzo Rossi otworzył na warszawskim Bródnie szesnaście

lat temu. Początkowo był to lokal działający na kilku metrach kwadratowych. Z biegiem czasu mieszkańcy Bródna pokochali ten lokal tak bardzo, że z dnia na dzień zaczęło w nim brakować wolnych miejsc. Stopniowo restauracja się powiększyła do kilkudziesięciu miejsc siedzących. Często słyszeliśmy od naszych Gości, że takich miejsc, jak Bella Napoli, brakuje w innych dzielnicach, dlatego otworzyliśmy restaurację w Markach, na Sadybie, Kolejowej, Francuskiej i ostatnią - na Świętokrzyskiej.

Co jest Waszym znakiem rozpoznawczym?

Naszym znakiem rozpoznawczym jest jakość i autentyczność. Już od początków marki Bella Napoli jest to dla nas kwestia priorytetowa.

Jak zmienia się menu Bella Napoli? Czy warszawiacy, którzy Was odwiedzają, chętnie poznają nowe smaki?

Staramy się być wrażliwi na potrzeby naszych Gości, słuchamy i słyszymy ich sugestie.



Pizzeria Bella Napoli powstała w 2003 roku, w niewielkim lokalu na Bródnie. Dziś marka ma już pięć lokali w stolicy

I choć stała karta menu pozostaje u nas niemalże niezmienna, do przygotowania dań dnia używamy produktów sezonowych. Niedawno zorganizowaliśmy w naszych restauracjach tydzień z owocami morza, jeszcze wcześniej - Giro Pizza, czyli Festiwal Pizzy, który cieszył się dużym powodzeniem. Zaproponowaliśmy na-

szym Gościom nowe smaki pizz, po czym niektóre z nich na stałe zagościły w naszym menu.

Conajchętniej zamawiają klienci?

Najczęściej zamawianym daniem w Bella Napoli jest pizza. Oczywiście pasty czy owoce morza też się cieszą du-

żym powodzeniem, ale to właśnie pizza stanowi filar naszej działalności. Często słyszymy, że ze względu na jakość używanych do jej produkcji składników jest ona bezkonkurencyjna.

Co wyróżnia Wasz lokal?

Nasze lokale oprócz smacznej i niedrożej kuchni wyróżniają się atmosferą. Już od progu witamy naszych Gości w prawdziwie włoskim stylu; bardzo często robią to osobiście właściciele lokali - Krystyna Sławik i Enzo Rossi. W lokalach na Świętokrzyskiej i Francuskiej organizujemy koncerty z muzyką na żywo w wykonaniu charyzmatycznych włoskich artystów.

Co daje największą satysfakcję w codziennej pracy?

Naszą satysfakcją jest satysfakcja naszych Gości. Gdy lokal jest pełny, a Goście są zadowoleni, czujemy, że nasza praca ma sens. Kontakt z ludźmi daje niesamowitą energię i motywację do dalszego działania.

Drugie miejsce w plebiscycie jest dla nich motywacją, by działać jeszcze lepiej

Kawałek autentycznego Neapolu przeniesiony do Warszawy

Spacca Napoli, II miejsce w plebiscycie Mi-strzowie Smaku, kategoria: Pizzeria Roku.

Włoska kuchnia należy do jednej z najpopularniejszych nie tylko w Warszawie. W czym tkwi jej sekret?

Sekret jest prosty: zbilansowane smaki i bardzo dobre produkty. Nasza kuchnia charakteryzuje się małą ilością składników, gdzie jeden nie przykrywa smaku drugiego. We włoskiej kuchni są potrzebne 2-3 dobrej jakości składniki, by stworzyć bardzo dobre dania.

Co jest Waszym znakiem rozpoznawczym?

Na pewno neapolitańska kuchnia. Sam jestem z Neapolu i spędziłem tam 21 lat mojego życia. Kuchnia neapolitańska ma bardzo długą tradycję. Wielu ludzi myli kuchnię włoską z neapolitańską i myśli, że niektóre nasze potrawy są ogólnie włoskie, a to są stricte neapolitańskie. Z Neapolu pochodzą najpopularniejsze włoskie

skie dania, jak: pizza, spaghetti pomodoro, insalata caprese, espresso, mozzarella di bufala itp.

Jak zmienia się Wasze menu?

Menu Specca Napoli zmienia się około dwa razy w roku. Używamy większości produktów z Włoch, a menu ustalamy w zależności od tego, co znajdziemy świeżego i najlepszej jakości w danym sezonie.

Czy warszawiacy, którzy Was odwiedzają, chętnie poznają nowe smaki?

Tak. Na początku istnienia naszej restauracji goście potrafili prosić o ketchup czy ananas do pizzy albo śmietanę do carbonary itp. Profanacja! Nasza filozofia była zawsze taka, żeby nie dostosować się do gustów Polaków, tylko żeby im pokazać nasze prawdziwe smaki. Po 5 latach działania mamy gości, którzy przyjeżdżają specjalnie do nas, by spróbować bardzo typowych produktów z Neapolu, jak friarielli, scarole itp., albo żeby wypić proste, kremowe, aromatyczne



Mattia Castiglione podkreśla, że kuchnia neapolitańska ma bardzo długą tradycję

espresso „al banco”, czyli na stojąco - tak jak u nas się to robi. Jest fajnie, bo czujemy, że przenieśliśmy kawałek Neapolu do Warszawy.

Co wyróżnia Wasz lokal?

Oryginalne potrawy i atmosfera. Lokal jest jak kawałek Neapolu. Głośno, ciasno, pełno dobrych zapachów i zadowolonych ludzi, a potrawy są takie same, jak w Neapolu.

III miejsce w plebiscycie jest dla nich motywacją do dalszej pracy

Tajemnica tkwi w dobrym cieście i domowej atmosferze

Prowincja, III miejsce w plebiscycie Mi-strzowie Smaku, kategoria Pizzeria Roku.

Prowincja zajęła III miejsce w kategorii Pizzeria Roku. Co to dla Was oznacza?

Jest to wielkie wyróżnienie. Jurorami w tym plebiscycie były najważniejsze osoby - czyli nasi goście. Jest dla nas powodem do dumy że tak wielu zdecydowało się na nas zagłosować. Wszystkim bardzo dziękujemy. To oczywiście także mobilizacja, żeby dalej się rozwijać, dla nich. Chcemy, żeby każdy głosujący był pewny, że dobrze wybrał.

Co jest Waszym znakiem rozpoznawczym?

Na to pytanie najlepszą odpowiedź są chyba wyniki tego plebiscytu. Najchętniej zamawianą pozycją w naszej restauracji jest oczywiście pizza. Staramy się, żeby zawsze smakowała jak najlepiej. Codziennie rękami zagniatamy ciasto, wybieramy najlepsze dodatki i staramy się jak najlepiej ją wypiec.

Chcemy, żeby nasze ciasto zawsze było cienkie i chrupiące. Cieszymy się, że tak wielu osobom przypadło ono do gustu.

Jak zmienia się Wasze menu?

Staramy się regularnie urozmaicać nasze menu. Kierujemy się oczywiście porą roku, jak i sugestiami gości.

Za co Was lubią klienci?

Wydaje nam się, że goście lubią nas nie tylko za nasze jedzenie, ale także za atmosferę tu panującą. Jesteśmy rodzinną restauracją, staramy się, żeby każdy gość poczuł się jak najlepiej w naszych progach. Wielu

naszych gości przychodzi do nas regularnie od wielu lat. Wytworzyła się między nami bardzo miła więź.

Co daje największą satysfakcję w codziennej pracy?

Największą satysfakcję daje nam uśmiech gości wychodzących z lokalu. Tak jak wspominaliśmy, dorobiliśmy się wielkiej grupy naszych stałych gości, regularnie nas odwiedzających nawet kilkakrotnie w tygodniu. Powracający, zadowolony gość jest najlepszą rekomendacją, a dla nas największą satysfakcją. Dążymy, by było ich jak najwięcej.



Klienci najchętniej zamawiają pizzę, ale Prowincja serwuje również pyszne makarony, które są wytwarzane na miejscu

Satysfakcję czerpią z zadowolonych klientów, którzy chętnie do nich wracają

Jesteśmy lokalnym, rodzinnym pubem

**Klub Pictures,
I miejsce w plebiscycie
Mistrzowie Smaku,
kategoria: Pub Roku.**

Czym był dla Was start w naszym plebiscycie?

To było dla nas wyzwanie i ciekawe doświadczenie. Mogliśmy brać udział w wydarzeniu, w którym zmagają się najlepsze lokale gastronomiczne w Warszawie.

Klub Pictures zajął I miejsce w kategorii Pub Roku. Co to dla Was oznacza?

To dla nas wielkie wyróżnienie. Korzystając z okazji, chcielibyśmy podziękować wszystkim naszym gościom, którzy nam zaufali i oddali na nas swoje głosy. To ogromnie motywuje nas do dalszej pracy i do tego, by się nadal rozwijać.

Czym powinien charakteryzować się dobry pub?

Przyjazną obsługą, zadbanym wnętrzem oraz szerokim asortymentem, żeby

każdy mógł znaleźć coś dla siebie.

Czym wyróżnia się Klub Pictures?

Przede wszystkim rodzinną i sportową atmosferą. Jesteśmy lokalnym pubem, mamy bardzo dużo stałych gości, którzy do nas wracają – odpocząć po pracy, spotkać się ze znajomymi, pograć w bilard czy obejrzeć najważniejsze wydarzenia sportowe. Dodatkowo, co środę, rozgrywamy Pictures Cup, czyli turniej w odmianę 9 bil.

Co jest Waszym znakiem rozpoznawczym?

To, że każdy u nas znajdzie coś dla siebie. Rodziny z dziećmi w weekendy mają możliwość zagrać za darmo w bilard bądź na konsoli, dla pań mamy szeroką gamę koktajli, a dla panów ogromny wybór mocniejszych alkoholi. Serwujemy – jako dodatkowy zastrzyk energii – pyszną kawę, transmitujemy wszystkie



W Klubie Pictures panuje sportowa atmosfera. Można tu oglądać transmisje najważniejszych wydarzeń sportowych – mecze piłkarskie, siatkówkę czy zmagania żużlowców

najważniejsze wydarzenia sportowe, a w ciepłe dni otwieramy duży ogród, w którym podajemy orzeźwiające napoje. Jesteśmy dla każdego, na każdą okazję.

Można u Was pograć w bilard czy obejrzeć mecz piłkarski. Jaki to ma wpływ na to, jak „żyje” lokal, na jego atmosferę?

Atmosfera, jak już wcześniej wspominałem,

jest bardzo sportowa. Oprócz meczów piłkarskich transmitujemy też inne wydarzenia, takie jak skoki narciarskie, siatkówkę czy piłkę ręczną i tym podobne. Wszystko zależy od tego, co

chcą obejrzeć nasi goście. Dodatkowo pojedynek w bilard czy na konoli sprawia, że w naszym pubie można poczuć prawdziwego ducha rywalizacji.

Co najchętniej zamawiają klienci? Czy jest top 5?

Niestety, nie mamy takiego swojego top 5. Jednak, jak to bywa w sportowych lokalach, przez panów najchętniej zamawiane do meczu jest piwo z burgerem, natomiast panie wybierają nasze koktajle – największą popularnością cieszy się daiquiri.

Za co Was lubią klienci?

Myślę, że na to pytanie najlepiej odpowiedzą nasi goście.

Co daje największą satysfakcję w codziennej pracy?

Zadowolenie osób, które nas odwiedzają. Jeśli to, co robimy, smakuje i sprawia radość naszym gościom, czujemy się spełnieni zawodowo.

Pub wyróżnia się jakością sprzętu sportowego - stołów bilardowych i piłkarzyków

Pub w sercu Mordoru. Od spotkań po pracy po imprezy integracyjne

**House of Pool,
II miejsce w Plebiscycie
Mistrzowie Smaku, kategoria
Pub Roku.**

House of Pool zajął II miejsce w kategorii Pub Roku. Co to dla Was oznacza?

Start w plebiscycie był już dla nas dużym wyróżnieniem i znakiem, że nasz klub po niespełna 3 latach działalności zostaje rozpoznawalny na rozrywkowej mapie Warszawy. Zajęcie II miejsca jest dla nas cenną nagrodą i formą uznania od naszych gości za codzienną pracę całego zespołu. Chcemy, aby każdy czuł się u nas komfortowo. Cały czas staramy się rozwijać naszą ofertę eventową, aby każdy znalazł coś odpowiedniego dla siebie. House of Pool jest nie tylko pubem czy klubem bilardowym. Jesteśmy lokalnym miejscem spotkań, w którym można również pograć w piłkarzyki, darta, przyjść na koncert, zagrać w turnieju, obejrzeć najważniejsze wydarzenia sportowe.

Czym wyróżnia się House of Pool?



House of Pool mieści się w zagłębiu biurowym na Służewcu Przemysłowym

House of Pool jest przede wszystkim miejscem spotkań pracowników biurowego Mordoru i doskonałym lokalem do organizacji imprez firmowych – od bankietów, przez przerwę kawową, aż po imprezy integracyjne. Jesteśmy bardzo elastyczni, potrafimy

podjąć się najbardziej wymagających eventów. Wyróżnia nas również jakość sprzętu sportowego. Do dyspozycji naszych gości jest 7 w pełni wymiarowych stołów bilardowych Dynamic III oraz 3 profesjonalne stoły piłkarskie LEONHART. Cały czas staramy się wzbogacać również ofertę artystyczną. W sezonie zimowym czas klubowiczom umilamy muzyką na żywo i koncertami. Latem natomiast organizujemy konkurs muzyczny dla amatorskich zespołów z Warszawy i okolic – Mordor Music Festival.

Co najchętniej zamawiają klienci?

Na pierwszym miejscu znajdują się zdecydowanie piwa. Naszymi podstawowymi browarami są San Miguel oraz Złote Lwy. Posiadamy również bogaty wybór kraftów. Miejsce II zajmują drinki, m.in. mojito, long island, cosmopolitan. Na najniższym stopniu podium znajduje się whisky. W swojej ofercie posiadamy podstawowe blendy, a także ciekawe pozycje dla konieserów.

Ulubiona swoją atmosferą przyciąga piłkarskich kibiców

Otwarta na wszystkich. Mała, ale wszyscy się tu zmieszczą

**Ulubiona,
III miejsce w plebiscycie
Mistrzowie Smaku, kategoria:
Pub Roku.**

Ulubiona zajęła III miejsce w kategorii Pub Roku. Co to dla Was oznacza?

Bardzo się z tego cieszymy. Zgłoszenie nas do waszej zabawy, a potem angażowanie kolejnych osób w wysyłanie esemesów z głosami to inicjatywa naszych stałych klientów.

Czym powinien charakteryzować się dobry pub?

My nie jesteśmy pubem, raczej speluną. Taki lokal wyróżniać się musi atmosferą, mieć swoją specyfikę. Na nas w żartach mówią „klubokawiarnia” i taką funkcję tak naprawdę pełni. Mamy swoją drużynę piłkarską – dwa razy graliśmy w Pucharze Polski, klub turystyki pieszej, organizowaliśmy rejs Ulubionej, mamy swoją ligę typerów. Przychodzi do nas wielu stałych klientów, którzy się tu po prostu dobrze i swobodnie czują. Myślę, że nie jesteśmy typowym szot barem,

myślę też, że dobry pub powinien nie tylko zajmować się upajaniem klientów, ale starać się wypełniać ich życie czymś więcej, na różnych płaszczyznach.

Co jest Waszym znakiem rozpoznawczym?

Ceny na każdą kieszeń. Ale też dobra atmosfera i bardzo charyzmatyczni barmani.



Lokal zajmuje tylko 18 mkw., ale zawsze jest pełen gwaru

Jak jest atmosfera w Waszym pubie?

Wesoła. Jak na lokal z taną wódką mamy mało rozrób. To nie tylko zasługa ochrony, ale też charakteru lokalu, muzyki, klienteli. Od początku przyciągamy ludzi związanych zawodowo albo kibicowsko z piłką nożną, głównie dziennikarzy sportowych. Bywają też u nas piłkarscy celebryci, zawodnicy emerytowani, ale też czynni. Również aktualnie grający w naszej reprezentacji piłkarskiej.

Co wyróżnia Wasz lokal?

Metraż – 18 metrów kwadratowych. Ale wygląda na to, że Ulubiona jest z gumy, bo zawsze wszyscy się mieszczą. Z tego jesteśmy słynni. Były wybitny piłkarz, a obecnie ekspert piłkarski Andrzej Iwan, śmiał się, że jak wpadł do nas Zdzisław Kręcina, to zajął całe wolne miejsce. Jesteśmy chyba jedynym piłkarskim lokalem, w którym w telewizorze nie można obejrzeć meczów z kodowanymi kanałami, a tylko z otwartych. Kodowane oglądamy na tablicy.

Paweł Bulaciński i Marcin Tomczyk odpowiadają za smaki Shizen Sushi

Każdego dnia szukamy smaku umami

Shizen Sushi, I miejsce w plebiscycie Mistrzowie Smaku, kategoria: Sushi Roku.

Shizen Sushi zajęło I miejsce w kategorii Sushi Roku. Co to dla Was oznacza?

Korzystając z okazji, chciałbym serdecznie podziękować naszym gościom za oddanie swoich głosów na Shizen Sushi w Państwa plebiscycie. Zajęcie pierwszego miejsca było dla mnie i dla Marcina Tomczyka (szefa kuchni) dosyć wzruszającym momentem, gdyż poczuł się, że nasza wizja stworzenia najlepszego sushi w Polsce znalazła uznanie wśród naszych gości. Równocześnie zdobycie pierwszego miejsca jest dla nas takim turbodoładowaniem do jeszcze większego starania się o zrealizowanie naszej wizji i o satysfakcję naszych gości.

Czym wyróżnia się Shizen Sushi? Co jest Waszym znakiem rozpoznawczym?

Mamy dużo odwagi przy eksperymentowaniu i tworzeniu nowych smaków. Na-

szym bestsellerem okazało się tzw. autorskie sushi, przygotowane przez naszych sushi masterów. Zaczęło się to od tego, że moi znajomi odwiedzający restaurację często zamawiali sushi spoza menu, prosząc sushi masterów, żeby puścili wodze fantazji i przygotowali jakieś oryginalne danie. Miałem więc okazję widzieć, jak ludzie reagują na różne smaki, i gdy widziałem w ich oczach tę reakcję, którą się widzi się, gdy próbujemy coś naprawdę smacznego, od razu pytałem, jakie składniki zostały użyte i sam próbowałem. Tym sposobem powstała karta autorskich sushi, która zawiera 10 pozycji. Można tam znaleźć np. małże św. Jakuba, kawior z mango, ikrę latającej ryby. Ta karta oczywiście ewoluuje, bo nasi sushi masterzy prześcigają się w tworzeniu ambitnych kompozycji smakowych, a nasi goście to doceniają.

Jakie powinno być idealne sushi? W czym tkwi sekret dobrego sushi?

Najchętniej tutaj oddałbym głos Marcinowi, żeby nam po-



Shizen Sushi oprócz sushi serwuje także inne przysmaki kuchni azjatyckiej, np. pat thai, udon czy ramen

wiedział, jakie powinno być idealne sushi, natomiast jako pasjonat kuchni japońskiej wiem, na co należy zwracać uwagę...

Marcin: Sushi to perfekcyjnie ugotowany ryż i najświeższe z możliwych składniki, w tym ryby, owoce morza i warzywa, które codziennie przygotowujemy i oprawiamy dla naszych gości. Dbając o każdy szczegół, opracowując coraz to doskonalsze

receptury, szukamy smaku umami. Czyli tego najważniejszego, wyjątkowego smaku...

Co oprócz sushi oferujecie w Waszej restauracji?

Nasza restauracja to nie tylko sushi. Nasi goście chętnie próbują u nas takich dań, jak pad thai, red curry, udon z wołowiną, ramen czy zupa tom kha. To na pewno nasze dania top

z oferty szeroko rozumianej kuchni azjatyckiej.

Skąd taka miłość do kuchni azjatyckiej, japońskiej?

Będąc jeszcze chłopcem, miałem okazję polecić z rodzicami do rodziny do Nowego Jorku, gdzie po raz pierwszy spróbowałem prawdziwej japońskiej kuchni. Niesamowity

smak sushi, które tam jadłem, ale też sposób przygotowywania i podawania przez japońskich sushi masterów pozostał mi w pamięci przez wiele lat. Później, pracując w bankowości, miałem dużo okazji, by próbować sushi zarówno w Polsce, jak i za granicą, jednak żadne sushi nie było w stanie doścignąć tego pierwszego, które jadłem w USA... Aż do momentu, kiedy poznałem naszego szefa kuchni Marcina Tomczyka na pokazie sztuki przygotowywania japońskich przysmaków. Autorskie sushi, które Marcin przygotował miało właśnie to coś, co zrobiło na mnie tak piorunujące wrażenie w czasach dzieciństwa. Niedługo po naszym spotkaniu przedstawiłem Marcinowi swoją wizję stworzenia najlepszego sushi w Polsce (czemu nie w Europie?). Razem stworzyliśmy koncepcję Shizen Sushi, czyli miejsca wyjątkowego, gdzie każdy będzie mógł wybrać się z nami w podróż po prawdziwej japońskiej kuchni.

Zdobycie II miejsca w plebiscycie jest motywacją do dalszej pracy

Kimi Sushi. Restauracja stworzona z myślą o najbliższych sąsiadach

Kimi Sushi, II miejsce w plebiscycie Mistrzowie Smaku, kategoria Sushi Roku

Czym był dla was start w naszym plebiscycie?

Start w plebiscycie był dla nas wielkim zaskoczeniem, ale również wyróżnieniem. Nie wiemy, kto nas zgłosił do konkursu, ale bardzo dziękujemy tej osobie.

Kimi Sushi zajęło II miejsce w kategorii Sushi Roku. Co to dla was oznacza?

Jesteśmy zaszczyceni, że nasi goście tak bardzo nas cenią, bo to dzięki ich głosom dostaliśmy to wspaniałe wyróżnienie. Zdobycie II miejsca w kategorii Sushi Roku jest również dla nas elementem motywującym, żeby dążyć do doskonałości.

Czym wyróżnia się Kimi Sushi?

Nasi kucharze każdego dnia dbają o jakość produktów, z których przygotowywane są nasze dania. Podczas dostawy jakości ryb oraz innych produk-



Sekret dobrego sushi tkwi w dobrze przyrządzonym ryżu i świeżej rybie

tów jest sprawdzana skrupulatnie, a podczas przygotowania receptur dania są dopracowane do perfekcji.

Co jest waszym znakiem rozpoznawczym?

Nazwa naszej restauracji to Kimi, co oznacza w języku japońskim „dla Ciebie”. Tworząc naszą restaurację myśleliśmy głównie o naszych sąsiadach,

chcieliśmy stworzyć miejsce przyjazne gościom mieszkającym na Wilanowie i udało nam się osiągnąć sukces, ale nie rzadko odwiedzają nas klienci w dalszych okolicach. Nasza obsługa dobrze zna swoich gości i często wie przed podaniem karty, co będziemy przygotowywać. Co więcej, nasza karta jest jedynie sugestią dla gości, co mogą zamówić w Kimi Sushi. Jeśli ktoś chciałaby skosztować potrawy, której nie ma w naszej karcie, a my mamy składniki do przyrządzenia danej potrawy, to z pewnością nasi kucharze chętnie przygotują danie na prośbę gościa.

W czym tkwi sekret dobrego sushi?

Sekret dobrego sushi tkwi w dobrze przyrządzonym ryżu oraz świeżej rybie. Ryż musi być idealnie ugotowany oraz doprawiony.

Co daje największą satysfakcję w codziennej pracy?

Radość gości oraz fakt, że wracając do nas jak do własnego domu.

Dzięki plebiscytowi Mistrzowie Smaku zyskali nowych klientów

Sekret dobrego sushi tkwi w idealnym doborze składników

Fugu Sushi Chodkiewicza, III miejsce w plebiscycie Mistrzowie Smaku, kategoria Sushi Roku.

Fugu Sushi Chodkiewicza zajęło III miejsce w kategorii Sushi Roku. Co to dla was oznacza?

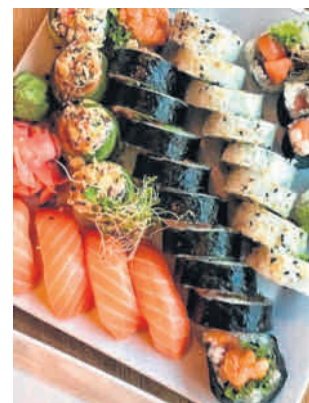
Trzecie miejsce w plebiscycie to dla nas bardzo zaszczytne wyróżnienie. Jesteśmy stosunkowo młodą restauracją. Mamy naszych stałych klientów, a po plebiscycie pojawiło się sporo nowych. Niektórzy przyjeżdżają tu specjalnie, by spróbować naszego sushi, inni zaglądają do nas przy okazji spacerów po pobliskich Polach Mokotowskich.

Co jest waszym znakiem rozpoznawczym?

Jakość i świeżość. Podstawę, czyli ryby, bierzemy jedynie od znanych i zaufanych dostawców. Zaś po owoce i warzywa jeżdżę sam. Osobiście wybieram najlepsze i najzdrowsze. Czasami wiąże się to z wizytą u kilku dostawców w poszukiwaniu idealnych produktów.

Jakie powinno być idealne sushi?

Idealne sushi to takie, gdzie każdy kawałek to rozkosz smaku, a nie ryżowa papka z dodatkami. Składniki współpracują ze sobą, nie zagłuszają się, a komponują jedną pyszną całość. Wiem, że może to trochę oklepane, ale naprawdę nie było mi łatwo znaleźć dobre sushi w Warszawie, dlatego też zde-



Konrad Janiszewski osobiście dba o to, by składniki, z których przygotowywane jest sushi, pochodziły z najlepszych źródeł

cydowałem się otworzyć miejsce z takim idealnym sushi.

W czym tkwi sekret dobrego sushi?

W świeżych składnikach oraz ich idealnych proporcjach.

Co oprócz sushi oferujecie w waszej restauracji?

Od nowego roku wprowadziliśmy kilka dań gorących i pysznych zup tajskich. Można zjeść u nas aromatycznego kurczaka teriyaki lub pyszną zupę laksa z krewetkami królewskimi.

Co najchętniej zamawiają klienci?

Najczęstszym wyborem jest nasz grillowany zestaw Grill Mix oraz mix naszych najbogatszych rolek, czyli Fusion Set. Klienci wybierają też bardzo często moją ulubioną rolękę, czyli Grill Gold - z pieczonym łososem w środku i pysznym, soczystym opiekany na zewnątrz, polane słodkawym sosem majonezowym i posypane szczypiorkiem.

Cieszymy się, że klienci docenili naszą lojalność i rzetelność

Ich znakiem są jadalne kubki na zupę

Soup Culture, I miejsce w Plebiscycie Mistrzów Smaku, kategoria Vege Roku.

Soup Culture zajęło I miejsce w kategorii Vege Roku. Co to dla Was oznacza?

To bardzo miłe wyróżnienie. W plebiscycie nie ma żadnych opłat wstępnych i kapryśnego, oderwanego od rzeczywistości jury. O tym, kto zwycięży, decydują adresaci starań i pracy tych nominowanych. Głosują ci, na których najbardziej nam zależy. W czasach, kiedy żyjemy w nadmiarze treści i w ciągłym biegu, a pisanie SMS-ów odeszło do lamusa, frekwencja głosujących zrobiła na nas wrażenie. Po oddaniu na nas głosu, wielu klientów i przyjaciół firmy pisało też nam wiadomości z życzeniami powodzenia i wyjaśniania, dlaczego zagłosowali. Udowadniali nam, z jaką świadomością wybierają Soup Culture i jak doceniają naszą lojalność i rzetelność. Jesteśmy im wszystkim ogromnie wdzięczni. To był bardzo miły czas w naszej pracy.

Skąd pomysł na vege restaurację?

Idea narodziła się z chęci działania zgodnej z naszymi wartościami. Wybierając vege, odwracamy się plecami do przemysłu wykorzystującego zwierzęta i zwracamy z drogi oszołomionego konsumpcjonizmu. Martwi nas obecna rzeczywistość, w której tracimy kontakt z logiką. Przy tym rozwoju technologii i zaspokajaniu potrzeb ponad konieczność, na świecie tyle samo ludzi umiera z głodu, co z przejedzenia. A za tym stoi również produkcja żywności odzwierzęcej. Upraszczamy, ale tylko w ten sposób można zwrócić uwagę na ten globalny problem. I widzimy w nim konieczność udziału sektora biznesu. Oczywiście tego dobrego udziału. Chcemy być ambasadorem rozsądku w kwestii dbania o własne zdrowie i matkę Ziemię.

Czym wyróżnia się Soup Culture?

Szczerością. Mówimy otwarcie, co nam w duszy

i w garnkach gra. A jeśli myślimy o produktach, to jadalne kubki na zupy. Wymyśliliśmy je, wcielając w życie ideę zero waste i opatentowaliśmy. Stworzyliśmy pierwszy piec do produkcji jadalnych naczyń na gorące płyny - zupy i napoje, np. kawę. Teraz nasze kubeczki są już w 6 krajach, a piec produkujemy tylko tu, w Warszawie.

Co jest Waszym znakiem rozpoznawczym?

Wspomniane już, jadalne kubki na zupy. Nie znasz Soup Culture? To niestety nie zjesz pysznego kubeczka. Technologia jest zastrzeżona, także znajomość z tą innowacją jest możliwa tylko za naszym pośrednictwem.

Vege jedzenie nie musi być nudne. Dania są kolorowe i aromatyczne. W czym tkwi sekret pysznej kuchni vege?

Choć to dziwnie zabrzmiało, w niedocenieniu jej. Tradycja i nasz gastronomiczny konserwatyzm doprowadził do marginalizacji warzyw w codziennej diecie. „Dodaj sałatkę DO kot-



W menu Soup Culture znajduje się ponad 40 smaków kremowych zup, które podawane są w jadalnych kubeczkach

leta”. Zapomnieliśmy, że warzywa i owoce są samowystarczalne i pełnowartościowe. Że mogą śmiało grać pierwszoplanową rolę na talerzach. Wówczas, jeśli pojawia się sukces kuchni warzywnej, to jest on

traktowany jak czary, sekretne receptury. A to nic innego jak bogactwo kulinarnej roślinności.

Co znajdziemy w Waszym menu?

Nasze menu to ponad 40 smaków kremowych zup, podawanych w świeżo wypiekanych kubeczkach, oraz menu dodatkowe: autorskie gorące kanapki, zdrowe desery. Karta zup jest zmienna tygodniowo - dbamy o atrakcyjność i świeżość oferty. Proponujemy zawsze 4 zupy, których smaki zmieniają się w każdy poniedziałek.

Co najchętniej zamawiają klienci? Jak wygląda top 5?

Firmowy krem serowy i wrap Diego. Królewska para menu z naszej śródziemnej zupiań. Ale rewelacyjnie odbiera się też wszystkie nowości w menu, np. krem piwny z cheddarem czy słodko-ostry krem po afrykańsku z masłem orzechowym. Nasze nowinki akceptowane są z ogromnym zaufaniem.

Co dajecie największą satysfakcję w codziennej pracy?

Opinie naszych gości. Ich regularne wizyty i stałe powroty. A to można zamknąć w sformułowaniu „dobre efekty”.

Sarbjit Singh lubi dzielić się z innymi miłością do zdrowej kuchni

Miejsce, które powstało z miłości do jedzenia i wegańskich smaków

Falafel Żudi, II miejsce w Plebiscycie Mistrzów Smaku, kategoria: Vege Roku.

Falafel Żudi zajął II miejsce w kategorii Vege Roku. Co to dla Was oznacza?

Jest to dla nas duży sukces i wyróżnienie. Nasza praca i zaangażowanie zostały docenione. W prowadzeniu Falafela Żudi wkładam całe serce, moja żona śmieje się, iż Falafel Żudi to moje dziecko. Wynik plebiscytu utwierdza mnie w tym, że to, co robię, ma sens.

Czym wyróżnia się Falafel Żudi?

Swobodna i serdeczna atmosfera, niepowtarzalny smak falafela, robionego na oczach gości. Dodatkowo Veg-Kebab którego podstawą jest Kebab od bezmięsnego, mięsnego oraz nasza własna receptura dodatków. Wszystkie składniki są starannie wybierane, warzywa kupowane od lokalnych rolników. Oferujemy również naturalne kiszonki, bez dodatków, konserwantów i octu. Kiszonki produkowane w małym



Falafel Żudi stawia na mało przetworzoną żywność i wyraźne smaki

lokalnym gospodarstwie zgodnie z tradycyjną recepturą. Dodatkowo nasi goście mogą zakupić w naszym Falafelu sporo wegańskich smakołyków.

Co jest Waszym znakiem rozpoznawczym?

Oczywiście pyszny falafel, wyjątkowy Veg-Kebab i starannie dobrane dodatki, smak i zapach moich potraw. Gotujemy jak w domu i tworzymy rodzinę.

Jaki powinien być idealny falafel?

Z zewnątrz chrupiący, w środku miękki z wyraźnym smakiem i aromatem, dokładnie taki, jak podajemy naszym gościom.

W czym tkwi sekret pysznej kuchni vege?

Jest to bardzo trudne pytanie. Mogę tylko powiedzieć w czym tkwi sekret kuchni Falafela Żudi - zachwycać prostotą i smakiem, który zostanie w pamięci na długo. Nie da się tego osiągnąć bez znakomitego kucharza i najwyższej jakości produktów.

Co oprócz falafela jest w Waszym menu?

Veg-Kebab, hummus, który robimy sami codziennie, pasta z bakłażana, kiszonki oryginalne syryjskie, jak i nasze polskie, wegańskie słodczyce, bakława, harissa, majonezy i sery. I oczywiście nie może zabraknąć dolmy oraz frytek z batatów i belgijskich. Wciąż szukamy i poszerzamy nasz asortyment.

Anna Tomaszewska od dawna marzyła o wegetariańskiej restauracji

Chcemy tworzyć miejsce, gdzie ludzie będą się cieszyć jedzeniem

WypasAnie, III miejsce w plebiscycie Mistrzów Smaku, kategoria: Vege Roku.

Skąd pomysł na vege restaurację?

Jako jedna z dwóch właścicielek jestem wegetarianką ponad ćwierć wieku. Od zawsze byłam związana z przygotowaniem posiłków, czasem rozdawaniem ich jako wolontariusz. Dobrze pamiętam tę przyjemność z obdarowywania kogoś jedzeniem. Pomysł stworzenia miejsca, gdzie ludzie będą się cieszyć dobrymi potrawami, rósł przez lata. Dziś jedzenie wegetariańskie, a coraz częściej wegańskie zyskuje coraz więcej zwolenników. Wiele ludzi daje się przekonać, że chociaż parę razy w tygodniu dobrze jest zjeść coś bezmięsnego. Jest to dla nas najcenniejsze doświadczenie.

Czym wyróżnia się WypasAnie?

Domowym, przyjaznym klimatem, uprzejmą i pomocną obsługą, dużą dbałością szefowej kuchni Aleksandry Sowoy

o każdy szczegół na talerzu. Lokal jest dość obszerny, dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych. Jest kącik zabaw i można wjechać wózkami. Na zbliżający się sezon przygotowujemy również zadaszony ogródek.

Co jest Waszym znakiem rozpoznawczym?



Wegańskie i bezglutenowe ciasta cieszą się dużą popularnością wśród klientów WypasAnia

Duże kolorowe porcje i ciasta. Ciasta wegańskie, słodzone naturalnymi syropami, bez glutenu cieszą się dużym uznaniem.

Vege jedzenie nie musi być nudne. Dania są kolorowe i aromatyczne. W czym tkwi sekret pysznej kuchni vege?

Nie będę oryginalna, jak powiem, że wszystkie składniki muszą być świeże i najwyższej jakości. Nie boimy się używać też przypraw, co daje wiele możliwości smakowych. Inspirujemy się kuchniami z wielu stron świata, stawiamy na różnorodność, ale też odtwarzamy smaki kuchni polskiej w daniach wegańskich. Każdy znajdzie coś dla siebie.

Co dajecie największą satysfakcję w codziennej pracy?

Niezwykłe miło jest słyszeć od gości, że przyszli do nas sceptycznie nastawieni, ale wychodzą mile zaskoczeni i będą wracać. Osoby spożywające na co dzień mięso przekonują się, że można zjeść posiłek roślinny i być usatysfakcjonowanym.

Pracując w gastronomii, musimy nauczyć się nie tylko gotowania, ale także zarządzania ludźmi, wielozadaniowości, odporności na stres i podstaw ekonomii

Dobry kucharz jest ekonomistą z dobrym smakiem

Czym dla kucharzy jest wyróżnienie w plebiscycie takim jak Mistrzowie Smaku?

Krzysztof Szulborski: Rozpytując w środowisku kucharzy i restauratorów, czy jest takowe wyróżnienie, wszyscy jednakowo stwierdzili, że to ogromny prestiż środowiskowy oraz ogromna reklama za równo osób startujących w konkursie, jak i obiektu gastronomicznego, który reprezentują kandydaci.

Gdyby miał Pan pokrótce scharakteryzować kucharza idealnego, jakie cechy by mu pan przypisał? Co powinien umieć, czym się odznaczać?

Dobry kucharz to przede wszystkim ekonomista z odpowiednim przygotowaniem i wiedzą na temat przechowy-

wania żywności, również esteta z wrodzony zmysłem smaku.

To tak pokrótce, ale rozwijając temat, dobry kucharz powinien mieć następujące cechy:

- dobra organizacja pracy - mając do przygotowania kilka różnych potraw jednocześnie, kucharz powinien właściwie rozplanować wykonanie zadań, by wydawać posiłki na czas i w odpowiedniej kolejności;

- zdolność zarządzania pracą zespołu - proces przygotowania potraw należy zorganizować w taki sposób, by pracownicy nie przeszkadzali sobie nawzajem, ale ze sobą współpracowali;

- wyczucie smaku - ułatwi tworzenie pysznych dań;

- wielozadaniowość - kucharz odpowiedzialny jest nie

tylko za przygotowanie potraw, ale za zakupy produktów spożywczych, nadzór nad pracą pomocników i komponowanie nowych dań;

- skrupulatność - osoba skrupulatna i dokładna nie zapomni dodać do potraw najważniejszych składników i przypraw. Zadba również o odpowiednią dekorację posiłku;

- dbanie o porządek - kuchnia utrzymana w czystości, zgodnie z zasadami BHP, to klucz do smacznych posiłków. Dzięki temu nie będzie przypadków zarażenia bakteriami i chorób spowodowanych nieświeżą żywnością;

- odporność na stres - podczas gotowania może okazać się, że brakuje ważnego składnika lub przypalono zamówioną potrawę. W takich sytu-



Krzysztof Szulborski jest przewodniczącym działającego od 1997 roku Stowarzyszenia Kucharzy Polskich

acjach pomoże opanowanie kucharza i szukanie rozwiązania problemu.

Stowarzyszenie Kucharzy Polskich patronowało plebiscytowi Mistrzowie Smaku, jednak pewnie nie wszystkim naszym czytelnikom jest ono znane. Proszę powiedzieć pokrótce, czym się państwo zajmujecie?

Jak wygląda działalność stowarzyszenia?

Stowarzyszenie Kucharzy Polskich jest jedną z najdłużej działających organizacji kulinarnych w Polsce, założoną w 1997 roku, zrzeszającą kucharzy każdego szczebla z całego kraju. Misją SKP jest rozwój branży gastronomicznej we wszystkich jej strukturach, po-

cząwszy od nauczycieli zawodu i młodych adeptów sztuki kulinarnej, po profesjonalnych kucharzy, cukierników i restauratorów. Prowadzimy szkolenia, warsztaty i pokazy oraz organizujemy eventy i konkursy kulinarne. Dysponujemy trenerami i doradcami kulinarnymi z wieloletnim doświadczeniem. Specjalizujemy się w profesjonalnych szkoleniach przeznaczonych dla pracowników hoteli i restauracji, jak również restauratorów, którzy poszukują merytorycznego i praktycznego wsparcia przy re-witalizacji karty menu lub oczekują stworzenia precyzyjnego know-how wraz z wprowadzeniem systemu HACCP w firmie. W naszej ofercie szkoleniowej można odnaleźć także warsztaty gastronomiczne o różnych stopniach zaawansowania, skierowane do uczestników indywidualnych bądź grup zorganizowanych. Organizujemy również szkolenia i pokazy w stylu live-cooking, które realizowane są w formie edukacyjno-rozrywkowej. Chcąc skuteczniej propagować sztukę kulinarną, powołaliśmy w 2010 roku Pomorską Akademię Kulinarą, w której kształcimy kucharzy, kuchmistrzów, piekarzy, cukierników i nauczycieli zawodu.

REKLAMA

008993303

TEATR KOMEDIA

Terence Frisby

Powiedzmy miłość

/Funny About Love/

Joanna Koroniewska

Marta Wierzbicka

Mateusz Banasiuk

/Mikołaj Krawczyk

Jan Jankowski

/Tomasz Dutkiewicz

Premiera 4 maja 2019

www.teatrkomedia.pl

Instytucja Kultury m.st. Warszawy

Tłumaczenie - Elżbieta Woźniak

Reżyseria - Tomasz Dutkiewicz

Scenografia - Wojciech Stefaniak

Money!

Baby?

I love you...

eBilet.pl

naszemiasto.

Party

flesz

RADIO 103.9FM kolor!

Przeład

Dla Łukasza Mitury kawa to codzienna praca i pasja

Uśmiech podnosi smak serwowanej kawy

Łukasz Mitura, I miejsce w Plebiscycie Mistrzów Smaku, kategoria Barista Roku.

Czym był dla Pana start w naszym plebiscycie?

Ciekawym doświadczeniem. Pierwszy raz brałem udział w takim plebiscycie i z tego bardzo się cieszę.

Zajął Pan I miejsce w kategorii Barista Roku. Coto dla Pana oznacza?

Jest to dla mnie bardzo duże wyróżnienie. Wygrana pokazuje mi, że to, co robię na co dzień, ma ogromny sens i dużą wartość dla osób, które oddały na mnie głosy. Dziękuję wszystkim za wsparcie.

Jak to się stało, że stał się Pan specjalistą od kawy?

Można powiedzieć, że to przypadek. W 2005 roku zatrudniłem się w jednej z warszawskich sieciowych kawiarni jako barista. Miała to być praca na czas studiów. Potoczyło się to jednak trochę inaczej. Pozostałem w branży kawowej do dzi-



Do zaparzenia dobrej kawy są potrzebne dobrej jakości ziarna i młynek, w którym je zmielimy tuż przed zaparzeniem

siaj. Z całą pewnością mogę dzisiaj powiedzieć, że KAWA jest moją pasją.

Większość z nas kawę pije codziennie, prawie automatycznie. Pan jednak jej przygotowuje.

nie wznosi na wyższy poziom. Skąd zamiłowanie do kawy?

Hmm... moje pierwsze doświadczenie z kawą było w rodzinnym domu w wieku około 17 lat - typowa zalewajka - dwie łyżeczki kawy + wrzątek - nie smakowało to dobrze. Wstyd się przyznać, ale wtedy piłem kawę instant (rozpuszczalną). Była dla mnie delikatna w smaku, co jako nastolatki bardzo odpowiadało. Kiedy zacząłem przygodę z profesjonalną kawiarnią, poznałem espresso, cappuccino, latte. Następnie pojawiły się rodzaje ziarna, pochodzenie, regiony, stopnie palenia, metody parzenia etc.

Czy pijąc kawę na mieście, potrafi Pan oderwać się od oceniania innych baristów?

Nie nazwałbym tego ocenianiem. Bardziej wymieniam się z nimi doświadczeniem i po prostu rozmawiam o kawie przy kawie.

Czym różni się barista od zwykłego „zaparzacza” kawy?

Barista przede wszystkim ma wiedzę na temat parzenia

kawy. Nie wystarczy jej zalać wrzątkiem. Wie, jakie czynniki wpływają na jej smak (gramatura, stopień zmielenia kawy, temperatura wody, jakość wody etc.), a przede wszystkim umie je wykorzystać, aby osiągnąć filiżankę najlepszej kawy.

Od czego warto rozpocząć swoją przygodę z kawą?

Myślę, że warto rozpocząć ją od zakupu dobrego młynka, który pozwoli nam na odpowiednie zmielenie kawy do różnych metod parzenia i następnie próbowanie kaw z różnych regionów świata w poszukiwaniu smaku swojej kawy. Nie zamykajmy się.

Jakie cechy powinien posiadać idealny barista?

Powinien być uśmiechnięty! Nic tak nie psuje kawy, czy też ochotę na nią, gdy przygotowuje/serwuje ją oburzony barista z miną, jakby robił to za karę. Idealny barista powinien również łatwo nawiązywać kontakty międzyludzkie, dzięki czemu będzie mógł lepiej zbadać potrzeby klienta, jak

również przekazać mu chociażby część swojej pasji.

Jak rozpoznać dobrą kawę?

Dobra kawa to świeża kawa. Co to znaczy? Przede wszystkim kawa ziarnista - która zachowuje najdłuższy aromat i smak. Powinna być świeżo wypalona, dostarczona do naszego domu w jak najkrótszym czasie od wypalenia. Dobra kawa charakteryzuje się w smaku dobrym balansem słodczy, kwasowości i goryczki.

Czym Pana swoją ulubioną?

Nie mam jednej konkretnej ulubionej kawy. Lubię eksperymentować i próbować kaw z różnych regionów. Jednak najbardziej lubię kawy afrykańskie, takie jak Ethiopia, Kenya czy Rwanda, jak również kawy z Ameryki Środkowej, czyli Panam, Honduras, Gwatemala.

Co daje największą satysfakcję w codziennej pracy?

Największą satysfakcję sprawia mi uśmiech zadowolonego klienta, któremu smakuje kawa zaparzone przeze mnie.

Szymon Malarecki parzy pyszną kawę w The Espresso Bar w hali Gwardii

Przygotowałem tysiące kaw, aby stać się specjalistą od dobrej kawy

Szymon Malarecki, II miejsce w plebiscycie Mistrzów Smaku, kategoria: Barista Roku

Jak to się stało, że stał się Pan specjalistą od kawy?

Pasją do kawy zaraziłem się od mojej dziewczyny Sonaty, z którą razem tworzymy nasz kawiarniany biznes. To od niej wiele się nauczyłem. Natomiast „specjalistą” od kawy stałem się stosunkowo niedawno, po wielu tysiącach przygotowanych kaw. Każdego dnia odkrywam i uczę się nowych rzeczy, często eksperymentuję i szukam ciekawych smaków.

Czym różni się barista od zwykłego „zaparzacza” kawy?

Dobry barista zawsze zna się na swojej pracy. Dąży do przygotowania idealnej kawy, gdzie znaczenie ma wiele czynników: począwszy od jakości ziaren, przez sposób zmielenia, czas parzenia, temperaturę i jakość wody, a skończywszy na wyglądzie kawy w kubku. Gdy już wie, jak odpowiednio przygotować kawę



- Cieszą mnie klienci, którzy wracają do mnie na kawę - mówi Szymon Malarecki

z wybranych ziaren, liczy się powtarzalność i dbałość o to, by klienci dostali za każdym razem tę samą kawę. Chodzi mi tutaj o smak i oczekiwania klientów: wracają, bo oczekują, że dostaną kawę, która smakuje tak samo, jak ta poprzednim razem. Oczywiście nie należy zapomnieć o eksperymentowaniu i wydobywaniu innych/różnych aromatów z tych samych ziaren. Przy różnych metodach parze-

nia można czasem odkryć naprawdę zaskakujące aromaty.

Czym Pana swoją ulubioną kawę?

Lubię kawy przelewowe, czarne. Moje ulubione ziarna pochodzą z afrykańskich plantacji w Etiopii, Kenii i Burundi.

Co daje największą satysfakcję w codziennej pracy?

Dla mnie najważniejszy w codziennej pracy jest kontakt z ludźmi. A największą satysfakcję dają mi opinie zadowolonych klientów. Cieszę się za każdym razem, gdy klienci specjalnie wracają tylko po to, żeby pochwalić naszą kawę. To jest dla mnie satysfakcjonujące.

A poza tym sprawia mi przyjemność dzielenie się różnymi kawowymi nowościami z klientami. Lubię też czasem kogoś „podszkolić” z przygotowania kawy w domu. Wielu klientów przychodzi i podpytuje, co i jak powinno być z tą kawą. Fajnie, że coraz więcej ludzi interesuje się, jak dobrze przygotować smaczną kawę. Chętnie im odpowiadam.

Po zakończeniu przygody ze sportem Mateusz Laskowski potrzebował nowej zajawki

Lubię dzielić się z gośćmi moim zamiłowaniem do kawy

Mateusz Laskowski, III miejsce w plebiscycie Mistrzów Smaku, kategoria: Barista Roku

Zajął Pan III miejsce w kategorii Barista Roku. Coto dla Pana oznacza?

Jest to dla mnie duże wyróżnienie, bo oznacza, że moje zaangażowanie w pracę z kawą jest zauważane i doceniane. A nie ma chyba nic lepszego niż połączenie swojej pasji z pracą, która spotyka się z pozytywnym odbiorem. W tym przypadku gości kawiarni firmowej Unique Choice manufakturowej palarni.

Jak to się stało, że stał się Pan specjalistą od kawy?

Wszystko zaczęło się nieco z przypadku, po zakończeniu kariery sportowej w żeglarskim, które uprawiałem 10 lat. Następnie pierwsza praca w kawiarni, kiedyś Green Coffee, u boku mistrzów Polskiej kawy. Kluczowe było uczenie się od prawdziwych pasjonatów kawy. Nie sposób było nie złapać bakcyli. Jako spor-

towcowi po żeglarskim niezbędna mi była zajawka, w którą zaangażuję czas i energię, by się rozwijać, być coraz lepszym.

Skąd zamiłowanie do kawy?

Po rozstaniu ze sportem bardzo szybko rozpocząłem pracę w kawiarni. Okazało się, że znajomość z kawą to niekończąca się historia, zdobywanie nowych doświadczeń i umiejętności. Zabawa smakiem przez różne metody parzenia czy łączenie z innymi produktami spożywczymi. To również umiędzynarodowienie przez wykończenie kaw mlecznych niepowtarzalnym wzorem Latte Art. Na końcu jest jeszcze drugi człowiek i jego zadowolenie z pysznej kawy czy uśmiech za sprawą ciekawego wzoru. Możliwość dzielenia się z gośćmi kawiarni swoimi zamiłowaniem do kawy nie pozwala się od tego oderwać.



- Jako doświadczony barista za barem przy ekspresie czuję się jak w domu - mówi laureat III miejsca w plebiscycie Mateusz Laskowski

zająca się historia, zdobywanie nowych doświadczeń i umiejętności. Zabawa smakiem przez różne metody parzenia czy łączenie z innymi produktami spożywczymi. To również umiędzynarodowienie przez wykończenie kaw mlecznych niepowtarzalnym wzorem Latte Art. Na końcu jest jeszcze drugi człowiek i jego zadowolenie z pysznej kawy czy uśmiech za sprawą ciekawego wzoru. Możliwość dzielenia się z gośćmi kawiarni swoimi zamiłowaniem do kawy nie pozwala się od tego oderwać.

Jakie cechy powinien posiadać idealny barista?

Myślę, że idealnego baristę powinna cechować wielozadaniowość oraz, jak każdego chcącego coś osiągnąć, pracowitość i pokora. Trzeba obserwować i rozumieć procesy, które wiążą się z parzeniem kawy, aby móc je poprawiać czy wypracować własną metodę. Ważne jest, by ze wszystkiego wyciągać lekcję i być otwartym na to, co się dzieje wokół tematu.

W pracy barmana ważną są kreatywność, empatia i dobry kontakt z klientem

Lubię, gdy goście do mnie wracają

Kacper Cyran,
I miejsce w kategorii Bar-
man Roku,
Klub Pictures.

Czym był dla Pana start
w naszym plebiscycie?

Nominacja była dla mnie dużym wyróżnieniem, to przyjemne uczucie być przez kogoś docenionym. Pierwsze miejsce daje dużo satysfakcji i motywacji do rozwijania się jako barman.

Jak to się stało, że został
Pan barmanem?

Zawsze podobały mi się akrobacje flair i to, w jaki sposób barmani przygotowują drinki, więc stwierdziłem, że sam sprawdzę się w tej niełatwej sztuce.

Na czym polega praca bar-
mana?

Praca barmana to nie tylko robienie koktajli czy lanie piwa, ale przede wszystkim to kontakt z gościami. Do baru podchodzą różni ludzie - czasem moim

zadaniem jest poprawienie im humoru po ciężkim dniu, a czasem zrobienie show, które znajdzie się na prywatnych profilach w mediach społecznościowych.

Jakie cechy powinien mieć
idealny barman?

Według mnie najważniejszymi cechami dobrego barmana są kreatywność, empatia, zręczność, pozytywne nastawienie i wycucie smaku.

Czy klienci lubią poznawać
nowe smaki?

To kwestia indywidualna - jedni wiedzą, czego chcą i stawiają na to, co już znają, drudzy zaś przychodzą i chcą, abym ich czymś zaskoczył, a wtedy już mam pełne pole do popisu.

Lubi Pan eksperymentować
ze smakami?

Czy lubię? Oczywiście, że tak! Gdyby w każdym miejscu były robione takie same koktajle, ludzie nie



Pierwsze miejsce w plebiscycie daje Kacprowi Cyranowi dużo satysfakcji

mieliby ulubionych barów czy klubów. Fantastycznym uczuciem jest, gdy ktoś zaczyna przychodzić do baru i zamawia zawsze tego jednego drinka, którego kiedyś specjalnie dla niego skomponowałem.

Czy pracuje Pan nad swoim
rozwojem?

Lubię dowiadywać się nowych rzeczy o poszczególnych alkoholach, kawie czy historii powstania drinków. Uważam, że każdy dobry barman musi mieć w zanadrzu kilka ciekawostek i interesujących historii, aby wizyta przy barze nie była tylko zwykłym kupnem alkoholu, a raczej ciekawym doświadczeniem, którym gość będzie mógł się podzielić ze znajomym.

Co daje największą satys-
fakcję w codziennej pracy?

Zadowoleni goście, którzy po jednej wizycie ponownie odwiedzają nasz lokal.

Idealny barman powinien być cierpliwy, pokorny i ambitny

Najtrudniejsze w pracy barmana jest wstawanie na poranną zmianę

Ireneusz Gajewski,
II miejsce w plebiscycie Mi-
strzowie Smaku, kategoria:
Barman Roku.

Czym był dla Pana start w na-
szym plebiscycie?

Udział w plebiscycie był dla mnie nowym i ciekawym doświadczeniem.

Zajął Pan II miejsce w kategorii
BARMAN ROKU. Coto dla Pana
oznacza?

Zdobyte przeze mnie II miejsce to dla mnie wyróżnienie i poniekąd forma docenienia mojej długoletniej pracy za barem.

Jak to się stało, że został Pan bar-
manem?

Zupełnym przypadkiem. Gdy miałem 18 lat i byłem w jednym z warszawskich klubów, pracując tam barman nalał mi ciepłej wódki. Od tego momentu było dla mnie jasne, że ja tego błędu bym nie popełnił, i tak, idąc za ciosem, zapisałem się na pierwszy kurs. Barmaństwo stało się moją pasją i tak niezmiennie do dzisiaj.



Aby być dobrym barmanem, trzeba się nieustannie rozwijać i szkolić

Jakie cechy powinien
mieć idealny barman?

Według mnie idealny barman powinien być cierpliwy, pokorny i ambitny.

Czy klienci lubią poznawać
nowe smaki?

Tak, lubią.

Co daje największą satysfak-
cję w codziennej pracy?

Największą satysfakcję daje mi uśmiech i zadowolenie moich gości, którym smakują przygotowane koktajle.

Co jest w tej pracy najtrud-
niejsze?

Najtrudniejsze w pracy barmana to wstanie do pracy na poranną zmianę.

Czy pracuje Pan nad swoim
rozwojem?

Tak. Branża gastronomiczna czy barmańska to bardzo wymagająca dziedzina, która oczekuje od nas ciągłego poszerzania swojej wiedzy i umiejętności.

Sam prowadzę szkolenia w tym zakresie i ze szkolenia na szkolenie tych pojawiających się nowości jest coraz więcej.

Lubi Pan eksperymentować
ze smakami?

Zapraszam do odwiedzenia funpage'u Drink4You.

W pracy barmana ważna jest osobista charyzma

Dobry barman powinien przede wszystkim lubić ludzi

Dominika Mochocka,
III miejsce w Plebiscycie Mi-
strzowie Smaku, kategoria
Barman Roku.

Jak to się stało, że została Pani
barmanką?

Na początku mojej kariery zawodowej miałam okazję pracować dla międzynarodowej sieci restauracyjnej na stanowisku asystentki menedżera generalnego. Praca w gastronomii tak mnie zafascynowała, że podjęłam decyzję o poznaniu jej w praktyce, szczególnie atrakcyjna wydała mi się praca za barem - była to dla mnie pewnego rodzaju sztuka, która po prostu mnie zafascynowała i bardzo chciałam spróbować tam swoich sił.

Na czym polega praca barmana?

Chociaż barman może być określany po prostu sprządawcą, to tak naprawdę jest to bardzo mocne uproszczenie tego zawodu. Przede wszystkim chodzi o to, żeby wprowadzić gości w dobrą atmosferę, dzięki której mogą się odprężyć, odstresować i spędzić przyjem-

nie czas. My chcemy naszych Gości poznać jak najlepiej, zwłaszcza ich gusta smakowe, aby móc zaszerwować im to, co lubią najbardziej.



Dominika Mochocka uwielbia eksperymentować z nowymi smakami. Lubi to robić w swojej kuchni, jak i za barem

Jakie cechy powinien posiadać
idealny barman?

Przed wszystkim powinien lubić ludzi, być gościnnym, kulturalny i towarzyski. Ale jednocześnie powinien być asertywny oraz konsekwentny przede wszystkim dla osób, które są agresywne lub nietrzeźwe, co oczywiście się zdarza. W pracy barmana przydaje się również charyzma oraz poczucie humoru, którymi zjednuje sobie innych ludzi.

Lubi Pani eksperymentować
ze smakami?

Oczywiście, poza pracą za barem bardzo lubię eksperymentować w kuchni, co naturalnie przekłada się na bar, zwłaszcza że smaki, które świetnie ze sobą grają w jedzeniu, bardzo często smakują jako dodatki do alkoholi. A ja lubię też zaskakiwać moich gości. Np. jak dowiem się, że ktoś lubi maliny, to staram się podczas jego następnej wizyty zaszerwować mu koktajl, który zawiera w sobie właśnie ten dodatek.

Praca w gastronomii to prawdziwa szkoła życia

Dobry kelner jest doradcą i towarzyszem

**Grzegorz Gołda,
I miejsce w Plebiscycie
Mistrzowie Smaku, kategoria:
Kelner Roku**

Zajął Pan I miejsce w kategorii Kelner Roku. Co to dla Pana oznacza?

Wygrana w plebiscycie na Kelnera Roku to dla mnie duże zaskoczenie, ale również wyróżnienie. Idąc za ciosem i chęcią rozwoju zawodowego, poszukuję aktualnie miejsca pracy, w której będę mógł się rozwijać i mam cichą nadzieję, że wygrana mi trochę pomoże. Potrzeba mi wyzwania.

Co daje największą satysfakcję w codziennej pracy?

Długoletnia praca w gastronomii to wielka nauka życia dla każdego. Praca z ludźmi i obsługa gości na najwyższym poziomie to wielka satysfakcja dla mnie, ale sukces odczuwalny jest wtedy, gdy zadowoleni goście wracają i miło wspominają poprzednie spotkania. Goście nie przychodzą do re-

stauracji, by szybko coś zjeść, choć są i tacy, ale większość pragnie miło spędzić ten czas w przyjemnej atmosferze, zapominając o wszystkim. Szukają kontaktu, są ciekawi, i od tego jesteśmy my...

Jakie cechy powinien posiadać idealny kelner?

Dobry kelner to nie podawacz talerzy! To towarzysz, doradca i dobry sprządawca. Osoba mająca fachowe podejście do zawodu, sumienny dla pracodawcy, ale rzetelny i uczciwy dla gości. Ważną cechą jest samodyscyplina i odporność na stres, ponieważ pracujemy z różnymi ludźmi i musimy być gotowi na sytuacje „bez wyjścia”, choć osobiście uważam, że nie ma problemów, których nie można rozwiązać...

Co jest wyzwaniem w Pana pracy?

Najważniejsze jest zadowolenie gości, bo bez nich nasza praca nie istnieje.



Wygrana w plebiscycie dla Grzegorza Gołdy to ogromne wyróżnienie oraz wyzwanie, aby nadal się rozwijać

Wynik plebiscytu oznacza, że klienci są zadowoleni z mojej pracy

Praca kelnera pozwala poznawać nowych ludzi i nowe smaki

**Robert Kozdrój,
II miejsce w plebiscycie
Mistrzowie Smaku, kategoria:
Kelner Roku.**

Czym był dla Pana udział w naszym plebiscycie i zajęcie II miejsca?

Udział w plebiscycie był dla mnie ogromnym zaskoczeniem, ponieważ do udziału zgłosili mnie znajomi, którym jestem bardzo wdzięczny. II miejsce, które zająłem, to dla mnie wielki zaszczyt, gdyż to głosy od moich gości, jak również od znajomych. Oznacza to, że chyba są zadowoleni z mojej pracy.

Jak to się stało, że został Pan kelnerem?

Jestem osobą kontaktową, która lubi poznawać nowe smaki, tak więc, żeby to połączyć, zacząłem pracę jako kelner i tak już trwam w tym wiele lat.

Lubi Pan swoją pracę?

Oczywiście, że lubię tę pracę... Codziennie poznajemy nowych ludzi.



Sytuacje trudne w pracy stara się rozwiązywać rzeczową rozmową i uśmiechem

Jakie cechy powinien posiadać idealny kelner?

Dla mnie idealny kelner to przede wszystkim osoba, która kocha to, co robi, i wykonuje swoją pracę z pasją.

Co daje największą satysfakcję w codziennej pracy?

Satysfakcję mam wtedy, gdy moi goście wychodzą zadowoleni z restauracji i, co najważniejsze, do niej wracają.

Co jest najtrudniejsze w pracy?

Czasami zdarzają się sytuacje trudne, np. niezadowolony gość (wszystkim nie da się dogodzić). Staram się załagodzić sprawę z uśmiechem na twarzy i rozwiązać problem.

Co jest wyzwaniem w Pana pracy?

Lubię poznawać kuchnie świata, w różnych restauracjach pracowałem, ale jeszcze wiele przede mną...

Czego uczy Pana bycie kelnerem?

Uczymy się całe życie, a praca kelnera uczy w szczególności szacunku do drugiej osoby i do pracy.

Jak wypoczywa Pan po pracy?

W czasie wolnym lubię leniuchować (śmiech).

Na pracę kelnera wpływają jego indywidualne cechy charakteru

W swojej pracy lubię to, że każdy dzień jest inny. Nie ma monotonii

**Karol Zając,
III miejsce w plebiscycie
Mistrzowie Smaku, kategoria:
Kelner Roku.**

Czym był dla Pana start w naszym plebiscycie?

Start w plebiscycie był dla mnie takim sprawdzianem, czy uda mi się zająć I miejsce, widząc takich mocnych rywali. Zająłem III miejsce, ale traktuję to jak wygraną. Gdyby nie ludzie, którzy oddali na mnie głos, nie zająłbym tego miejsca.

Jak to się stało, że został Pan kelnerem?

Zawsze pracowałem w sprzedaży. Początki mojej kariery sięgają pracy w sklepie odzieżowym, pracy w call center. Zawsze kręciła mnie gastronomia, więc postanowiłem, że pójdę w tym kierunku.

Lubi Pan swoją pracę?

Bardzo lubię swoją pracę, czasem mam wrażenie, że to nie praca, tylko czysta przyjemność.

Jakie cechy powinien mieć idealny kelner?

Moim zdaniem nie ma idealnego kelnera, każdy jest inny, ma inny charakter i w indywidualny sposób podchodzi do swojej pracy.

Co daje największą satysfakcję w codziennej pracy?

Największą satysfakcją w mojej pracy jest to, że każdy dzień jest inny.

Co jest najtrudniejsze w pracy?

To, że czasem mam wrażenie, że nogi mi odpadną podczas największego ruchu w restauracji.

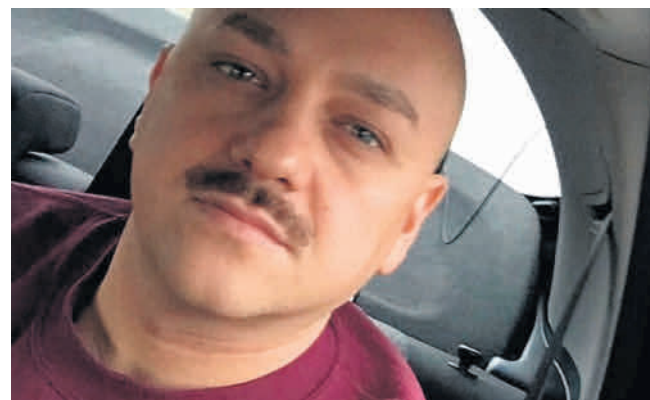
czas największego ruchu w restauracji.

Co jest wyzwaniem w Pana pracy?

Wyzwaniem w mojej pracy jest to, żeby przekonać gości, że czame to jest białe i na odwrót.

Czego uczy Pana bycie kelnerem?

Bycie kelnerem nauczyło mnie tego, że praca w gastronomii to jest ciężki kawałek chleba!



Karol Zając pracuje w restauracji Boska Praga. Najtrudniejsze w pracy jest fizyczne zmęczenie, gdy ruch w restauracji jest spory

Codzienne układanie menu w jej pracy to podstawa

W gotowaniu wkładam całe swoje serce

Kamila Syst-Zielińska, I miejsce w plebiscycie Mi-strzowie Smaku, kategoria: Kucharz Roku.

Zajęła Pani I miejsce w kategorii Kucharz Roku. Co to dla Pani oznacza?

Przed wszystkim chcia- bym podziękować wszystkim, którzy na mnie głosowali. To dla każdego kucharza najważniej- sze, aby dania, które komponu- jemy, smakowały klientom, bo to dla nich gotujemy, wkładając w to całe serce, a liczba głosów oddanych na mnie była niezwy- kłe duża, tym bardziej jestem z siebie dumna, że to właśnie ja otrzymałam takie wyróżnienie.

Jak to się stało, że została Pani kucharzem?

Kucharzem zostałam przy- padkiem. Gotowałam wtedy jeszcze mojemu chłopakowi ze- staw posiłków na cały dzień, ponieważ jest kulturystą i jego dieta jest niezwykle ważna. Po kilku dniach miałam listę osób, które również chciałyby otrzymywać to, co mój mąż, i tak zaczął kiełkować catering

dietetyczny Created with Love, który prowadzimy z mężem do dziś i w którym jestem sze- fową kuchni.

Co Pana pasjonuje w gotowa- niu?

Możliwość ciągłego udo- skonalania. Znajduję jakiś prze- pis i nigdy nie robię nic zgodnie z recepturą, traktując ją raczej jako bazę. Zakładając kitel, zmieniam się trochę w magika i uruchamiam swoją wyobraź- nię, modyfikując kolejne prze- pisy według własnej fantazji. To, jak finalnie będzie wyglą- dało, smakowało, co będzie za- wierało przygotowywane da- nie, zależy tylko ode mnie.

Jakie cechy należy mieć, by być dobrym kucharzem?

Przed wszystkim smak. Wszystkiego innego jesteśmy się w stanie nauczyć.

Codaje największą satysfakcję w codziennej pracy?

Największym motorem napędowym w mojej pracy są zdecydowanie wiadomości od klientów. Kiedy gotujesz

zupę pomidorową i okazuje się, że zamiast klientki zjadła ją jej córka z informacją, że jest lepsza niż babci, to nie ma większej sa- tysfakcji. Musisz po prostu pa- miętać, żeby następnym razem zapakować dwie. Każdą wiado- mość od moich klientów czy- tam całemu zespołowi, bo bez nich byłoby mi naprawdę ciężko, a razem ze mną są odpo- wiedzialni za efekt finalny każ- dego posiłku. Codzienna dawka wiadomości, jaką otrzymujemy, sprawia, że wiemy, iż nie mo- żemy ich zawieść, i codziennie podnosimy sobie poprzeczkę.

Co jest najtrudniejsze w pracy?

Odpowiedzialność. Przy- gotowuję posiłki dla osób z wie- loma nietolerancjami i aler- giami. Muszę dokładnie pilno- wać, aby nikt nie dostał w po- siłku czegoś, czego jeść nie może. To bardzo ważne, ponie- waż jeden błąd może doprowa- dzić do poważnych konsekwen- cji zdrowotnych, a moi klienci mocno mi ufają.

Co jest wyzwaniem w Pani pracy?



Zdaniem Kamili Syst-Zielińskiej podstawą dobrego gotowania jest smak. Wszystkiego innego można się nauczyć

Codzienne układanie no- wego menu. Nie pracuję w re- stauracji, gdzie menu jest zmie- niane kilka razy w roku. Ja co- dziennie gotuję coś innego i no- wego, ponieważ każdego dnia przygotowuję posiłki dla tych samych osób. Po pewnym cza- sie wiem, co kto lubi, a czego nie, i jak układać dla każdego jego codzienny jadłospis.

Czy obserwuje Pani, jak zmie- niają się gusta kulinarne warsza- wiaków?

Przed wszystkim coraz więcej osób korzysta z cateringów dietetycznych. Ludzie szukają produktów ekologicznych i tych najlep- szej jakości, przywiązują wagę do tego, co jedzą, czy- tają etykiety, wiedzą, że nie- stety, aby otrzymać kon- kretną jakość produktu, mu- simy mieć świadomość jego ceny. Coraz częściej kupuje się produkty pochodzące z lo- kalnych, małych przedsię- biorstw, produkty rzemieślni- cze, mimo że ich koszt jest znacznie wyższy niż tych standardowych.

Szymon Szuba stawia teraz na autorski projekt IL GUSTO DEI FIORI

Gotowanie jest formą sztuki, w której istotą jest dobry smak

Szymon Szuba, II miejsce w plebiscycie Mi- strzowie Smaku, kategoria: Kucharz Roku.

Jak to się stało, że został Pan ku- charzem?

Gotowanie to moja pasja od dzieciństwa. Fascynowało mnie, jak mama tworzy wszyst- kie potrawy i z jaką pasją to robi. Podążając w tym kierunku, roz- począłem edukację w szkole ga- stronomicznej. Następstwem tego było podjęcie pracy w branży gastronomicznej.

Co Pana pasjonuje w gotowaniu?

Czerpię z tego radość. Dla mnie to bardzo ekscytujące i twórcze. Gotowanie to trochę taka forma sztuki, jak malar- stwo. Stoję w kuchni, przed sobą mam cały niez- będny warsztat, a obok „widza” - głodnego klienta, czekającego na smak, który mu przedstawię.

Jakie cechy należy mieć, by być dobrym kucharzem?

Kreatywność i pasja to chyba najważniejsze cechy. By- cie ciekawym świata, bo prze-



Miłością do gotowania Szymon Szuba zaraził się od swojej mamy

znakomitych kucharzy, sty- listkę, która aranżuje przestrze- nie pod uroczystości klientów, i kelnerów.

Skąd pomyślał taki projekt?

Po kilkunastu latach pracy spędzonych w restauracji to taka odskocznia i większa swo- boda. Bezpośredni kontakt z klientem i takie gotowanie „live” jest bardzo przyjemne. Moja partnerka jest artystyczną duszą i oboje stwierdziliśmy, że chcemy robić coś wspólnie, coś co nas kręci. Dlatego ja tworzę smaki, a Marta przestrzeń arty- styczną.

Jakie są Pana plany?

Planujemy rozbudować na- szą ofertę. Jesteśmy na etapie tworzenia cateringu dietetycz- nego. Chcemy stworzyć plat- formę do zamawiania dań, w której klient będzie miał bo- gate menu. Przy pomocy wy- kwalifikowanego dietetyka każdy będzie mógł wybrać coś dla siebie. Naszym założeniem jest, by jedzenie, które serwu- jemy, było zdrowe, świeże, a usługi bardzo profesjonalne.

Aby być dobrym kucharzem, potrzebne są cierpliwość i gotowość do ciężkiej pracy

W gotowaniu pasjonują mnie różnorodność i ciekawy smak

Bogdan Mazgaj, III miejsce w plebiscycie Mi- strzowie Smaku, kategoria: Kucharz Roku.

Zajął Pan III miejsce w katego- rii Kucharz Roku. Co to dla Pana oznacza?

Start oraz zajęcie III miejsca w plebiscycie to dla mnie wy- różnienie i dowód na to, że War- szawiacy są skłonni pojechać kawałek dalej, aby skosztować potraw, które im smakują. Cie- szę się, że moja autorska kuch- nia, którą tworzę od samego po- czątku istnienia restauracji Wilanowska No25, przypadła do gustu gościom i pozwoliła mi stanąć na podium.

Jak to się stało, że został Pan kucharzem?

Już od dziecka podgląda- łem to, co działo się w rodzin- nej kuchni. Lubilem ekspery- mentować, zmieniając trady- cyjne dania. W gotowaniu pa- sjonuje mnie różnorodność. Lubię czerpać inspirację z róż- nych europejskich kuchni. Pracując w kuchni, nie można się nudzić.

Co daje największą satysfak- cję w codziennej pracy?

Wbrew pozorom praca w kuchni to bardzo ciężka praca, często po kilkanaście godzin na dobę na nogach. Dlatego bez pasji, cierpliwości



Wytchnienia od pracy Bogdan Mazgaj szuka w Tatrach oraz podczas spotkań ze znajomymi

i wytrwałości nie mogłoby się to udać. Gwar wypełnionej po brzegi restauracji i zadowo- lenie gości to jednak najwięk- sza satysfakcja.

Co jest najtrudniejsze w pracy?

Wyzwaniem bywa pogo- dzenie życia prywatnego z pracą. Intensywne życie w kuchni toczy się w każdy weekend, w każde święta. Na szczęście mam obok sie- bie wspierającą rodzinę, która mocno kibicuje mojej pasji.

Jak zmieniają się gusta kuli- narne warszawiaków?

Warszawiacy oczekują nowoczesnej i smacznej kuchni. Wielu stałych gości wybiera z karty różne dania, dla wielu ważne są też zmiany w menu, które wpro- wadzają większą różnorod- ność i możliwość poznania nowych smaków. Cenię gust warszawiaków, ich ambitne oczekiwania mobilizują mnie do jeszcze większej kreaty- wności.

Praca cukiernika wymaga cierpliwości i dbałości o szczegóły

W pracowni nie ma miejsca na kompromisy

Agnieszka Majewska, I miejsce w plebiscycie Mistrzowie Smaku, kategoria Mistrz Słodkości Roku

Zajęła pani I miejsce w kategorii Mistrz Słodkości Roku. Coto dla pani oznacza?

Oznacza dla mnie, że cała praca, jaką włożyłam w moje słodkości i prowadzenie pracowni, opłaciła się i trafiłam do coraz to szerszej grupy z moimi ideami. Cieszę się, że to, co robię, ma sens i że zostałam doceniona. Dziękuję wszystkim głosującym za tak duże wsparcie.

Jak to się stało, że została pani cukiernikiem?

Z zawodu jestem tak naprawdę technikem dentystycznym, ale od zawsze pasjonowałam się wypiekami. Odkąd pamiętam, nigdy nie smakowały mi torty czy inne ciasta kupione w typowych cukierniach. Zawsze czułam w nich chemię i miały w sobie tonę cukru. Z tego powodu zaczęłam zgłębiać tajniki wypiekania pysznych i naturalnych słodkości, bo



Agnieszka Majewska nie boi się wyzwiać. Cukiernictwo jest nie tylko jej pracą, ale przede wszystkim wielką pasją

wiedziałam, że można robić to o niebo lepiej. Zauważyłam, że wszystkim bardzo one smakują i się podobają, więc stwierdziłam, że chcę iść w tym kierunku.

Wzięłam udział w paru szkoleniach na przestrzeni mojej słodkiej kariery, ale głównie jestem samoukiem. Z tego wszystkiego zrodziła się moja

słodka pracownia MajCake, gdzie nie ma kompromisów co do jakości wypieków. Korzystamy tylko i wyłącznie z naturalnych składników, takich jak śmietanka 36 proc., masło 83 proc., jajka z wolnego wybiegu czy włoska czekolada. Nie używamy sztucznych produktów czy konserwantów.

Co panią pasjonuje w cukiernictwie?

Bardzo trudne pytanie, bo pasjonuje mnie praktycznie wszystko. Od klasycznych tortów, przeróżnych ciast, słodkości, poprzez dekoracje z masy cukrowej, na tortach 3D kończąc. Uwielbiam ciekawe połączenia smakowe, lubię jak w tortach jest i coś słodkiego, i kwaśnego, coś chrupiącego, a nawet czasem coś słonego. Intrygują mnie nowości w cukiernictwie i tak naprawdę jest to niekończąca się droga w poznawaniu słodkiego świata.

Jakie cechy należy posiadać, by być dobrym cukiernikiem?

Myszę, że przede wszystkim trzeba być cierpliwym i od-

powiedzialnym człowiekiem. Każdy etap produkcji wymaga czasu i skupienia oraz z racji, iż każdy wypiek szykowany jest pod konkretnego klienta, trzeba z czystym sumieniem być pewnym tego, co się mu wydaje. Nie można dopuścić, aby spod rąk wyszedł produkt słaby jakościowo. Jeżeli coś się nie uda, robimy od nowa bez najmniejszego zastanowienia.

Codaje największą satysfakcję w codziennej pracy?

Największą satysfakcję daje zadowolenie klienta. Jeżeli włoży się całe serce w wykonanie np. tortu, to najwspanialszym uczuciem jest uśmiech i pochlebne słowa odnośnie wyglądu, a następnego dnia odnośnie smaku. To mnie napędza do dalszego działania i utwierdza w tym, że to, co robię, ma sens.

Co jest wyzwaniem w pani pracy?

Wyzwaniem są zazwyczaj duże zamówienia lub skomplikowane projekty, jak np. torty w kształcie czegoś lub kogoś.

Raz miałam okazję robić tort dla stałej klientki przypominający popiersie George'a Michaela. Ile było z nim pracy, to tylko ja wiem, ale efekt powalił na kolana.

Czy lubi pani słodkości?

Oczywiście! Najbardziej kontrastowe smaki, jak wspominałam - słodkie, kwaśne, chrupiące, słone. Jestem też wielką fanką czekolady.

Jak lubi pani wypoczywać po pracy?

Biorąc pod uwagę, że mam swoją firmę, to nie mam czegoś takiego jak czas po pracy. Z firmą jest jak z własnym dzieckiem, myśli się o nim non stop. Ale jak tylko mogę się wyrwać, to lubię spędzać aktywnie czas z moją drugą połówką, podróżując po świecie, biorąc udział w eventach sportowych, jeździć rowerem czy chodzić po górach.

Ma pani ulubione miejsce w Warszawie?

Tak, z czystym sumieniem mogę polecić MajCake i biorę za to pełną odpowiedzialność.

Pasję do cukiernictwa Agnieszka Kruszewska odkryła podczas pracy w hotelu

Kreatywność i cierpliwość. To pozwala tworzyć słodkie cuda

Agnieszka Kruszewska, II miejsce w plebiscycie Mistrzowie Smaku, kategoria Mistrz Słodkości Roku

Jak to się stało, że została pani cukiernikiem?

Tak naprawdę nie jestem cukiernikiem z zawodu. Pasja narodziła się podczas pracy w hotelu i tak zaczęłam zgłębiać tajniki tego słodkiego fachu. Krok po kroku dochodziłam do pewnej wiedzy i umiejętności, które mam dziś. Dopiero w tym roku zapisałam się i ukończyłam kurs cukierniczy a od 1,5 roku pracuję w cukierni, gdzie mogę spełniać się zawodowo.

Co panią pasjonuje w cukiernictwie?

Najbardziej pasjonujące jest dla mnie tworzenie tortów w masie cukrowej z dużą ilością szczegółów, wymyślanie nowych deserów oraz dekoracji, wzorów ciastek. Wszystko, co wiąże się z kreatywnością.

Jakie cechy należy posiadać, by być dobrym cukiernikiem?



Codzienne wyzwania są dla niej motywacją, aby uczyć się nowych rzeczy

Na pewno cierpliwość. Przydaje się szczególnie przy tworzeniu skomplikowanych rzeczy. Kreatywność, osoba mało kreatywna nie odnajdzie się w słodkim świecie. Przede wszystkim wyczucie smaku i łączenie ich to ważna rzecz.

Co daje największą satysfakcję w codziennej pracy?

Największą satysfakcją jest wtedy, kiedy dostaje się wiadomość od klienta z podziękowaniem, że było pyszne i że zamawia tort na kolejny termin. Albo uśmiech dziecka, które widzi te wszystkie słodkości. Po ciężkim dniu zapomina się wtedy o wszystkim.

Co jest wyzwaniem w pani pracy?

Wyzwaniem jest wszystko to, czego do tej pory nie robiłam, ale bardzo chciałam lub marzyłam. Duże projekty skomplikowanych tortów lub deserów (słodkie stoły). Takie wyzwania motywują tylko pozytywnie, nie ma mowy o strachu.

Czy lubi pani słodkości?

Uwielbiam! Inaczej bym nie mogła tworzyć tak pysznych słodkości. Wymyślając coś, trzeba to spróbować w różnych kombinacjach smakowych, więc jak ktoś nie lubi słodkiego, ma ciężko w cukierni.

Paulina Banach doskonale pamięta pierwsze ciasto, jakie upiekła z babcią

W zawodzie cukiernika nie ma miejsca na rutynę i nudę

Paulina Banach, III miejsce w Plebiscycie Mistrzowie Smaku, kategoria: Mistrz Słodkości Roku

Zajęła Pani III miejsce w kategorii Mistrz Słodkości Roku. Coto dla Pani oznacza?

Jest to dla mnie ogromne wyróżnienie. Prowadzę małą pracownię i cieszę się, że zostałam zauważona i doceniona w tak dużym mieście, jakim jest moja ukochana Warszawa.

Jak to się stało, że została Pani cukiernikiem?

Zamiłowanie do cukiernictwa miałam od dziecka. Pamiętam moje pierwsze ciasto upieczone z babcią - murzynek. I wylizywanie miski. Zanim jednak otworzyłam swoją pracownię, skończyłam studia, wyszłam za mąż, urodziłam trzech synów. Kiedy zamówiłam tort w kształcie samochodu na urodziny najstarszego dziecka, pomyślałam, że za rok sama upiekę taki tort. Na kolejne urodziny najstar-



Zamiłowanie do cukiernictwa Paulina Banach wyniosła z rodzinnego domu. Do dziś wspomina pieczenie ciast wspólnie z babcią

szy syn miał tort w kształcie kłowna, a młodszy miał traktor. Szukałam informacji, uczyłam się, ćwiczyłam. Znajdowałam okazję, żeby

tylko coś upiec i w ten sposób testowałam smaki i różne dekoracje.

Co Panią pasjonuje w cukiernictwie?

W tym zawodzie nie ma miejsca na nudę i rutynę. Cały czas coś się zmienia, trzeba się dużo uczyć, ćwiczyć, rozwijać. Często uczestniczę w szkoleniach, żeby poznawać nowe receptury, techniki. Żeby zobaczyć, jak robi to ktoś inny.

Jakie cechy należy posiadać, by być dobrym cukiernikiem?

Moim zdaniem cukiernik powinien umieć słuchać i rozmawiać z klientem, musi szybko przetworzyć informacje, które otrzymał, i przedstawić wizję tortu. Oczywiście powinien mieć zdolności manualne, komponować smaki. Ale również być odpornym na stres, presję czasu, długą pracę. Musi być maksymalnie skupiony na tym, co robi, żeby efekt satysfakcjonował obie strony.

Cavarious, klimatyczne miejsce na Nowym Świecie

Na Nowym Świecie od niedawna można wstąpić do niezwykłego i klimatycznego miejsca. Za konceptem stoi słynąca z punktów handlowych i gastronomicznych na lotniskach - kultura firma Baltona. Cavarious został już zauważony i doceniony przez mieszkańców Warszawy i zajął III miejsce w plebiscycie Mistrzowie Smaku 2019 w kategorii „kawiarnia”.

Czym wyróżnia się Cavarious? To przede wszystkim zastosowanie innowacyjnego, nowoczesnego systemu do parzenia kawy (system Modbar produkowany z wykorzystaniem technologii La Marzocco), jednego z trzech takich urządzeń w Europie, który umożliwia lepszy kontakt baristy z Gośćmi. Kawiarnia Cavarious jest przygotowana z myślą nie tylko o miłośnikach świetnej kawy, ale także przewidziana jest dla ludzi lubiących żywy kontakt z in-



nymi. Stąd ekspres, którego nie widać, bo nie jest to wielka maszyna, która stoi na barze, a dwie wylewki, które zaledwie z niego wystają.

Pracownik robiący napój może cały czas rozmawiać z Gościem. Smakosz kawy natomiast ma dokładny podgląd na wszystkie wykonywane przez baristę czynności: mielenie ziaren, pienienie mleka. Ma to być uczta dla wszystkich zmysłów. Od początku powstania kawiarni zaobserwować można rosnącą liczbę Gości, co najdobitniej świadczy o tym, że ten innowacyjny pomysł spotkał się z dużym zainteresowaniem i aprobatą. We wnętrzu nie brakuje regałůw z książkami, które można czytać na

miejsku, a także gniazdek elektrycznych przy każdym stoliku, dzięki czemu jest to przyjazne miejsce do pracy i nauki.

Wśród częstych Gości są na przykład studenci z po-

bliskiego Uniwersytetu Warszawskiego.

W planach jest dalszy rozwój kawiarni. Już istnieje zielone patio. W menu pojawiła się oferta śniada-



niowa, a jesienią Cavarious zaprosi na pyszne lunchy. Zewnętrzny ogródek przed lokalem będzie dostępny dla gości w weekendy. Poza warszawskim Nowym Świa-

tem, kawiarnie Cavarious znajdziemy na lotniskach w Modlinie, Rzeszowie, Katowicach i Poznaniu oraz dworcach PKP w Krakowie i Warszawie.

MICHAŁ WRZESIŃSKI, Manager F&B, Grupa Baltona

„Koncept lokalu zbliża go do bistro. W ofercie jest alkohol, na przykład wino musujące, białe, czerwone, a także piwo z niewielkiego Browaru Zamkowego w Cieszynie. W kawiarni nie mogło zabraknąć wielu rodzajów kaw: z Brazylii, Nikaragui, Etiopii, Kenii. Są kawy jednorodne – single – przeznaczone do metod alternatywnych, takich jak ekspres przelewowy, aeropress, tłoczek francuski. Ale oczywiście podstawą są kawy oraz kompozycje kawowe na bazie wspaniałego espresso, parzonego z naszej autorskiej mieszanki. W połączeniu z wyborem słodkości na deser oraz lekkich potraw wytrawnych daje to idealne miejsce do spokojnego zatrzymania się w biegu, spotkań ze znajomymi, a nawet rozmów biznesowych.”



EWELINA SIESTRZEWITOWSKA, architekt, EMA Studio

„Głównym założeniem aranżacji lokalu była próba wpisania wnętrza zgodnego z koncepcją sieci kawiarni Cavarious w klimat wyjątkowego miejsca, jakim jest były Pałac Kossakowskich. Naszym zamiarem było nawiązanie do bardzo ciekawej przeszłości miejsca, czyli historii Pałacu, funkcjonującego tu kiedyś kina Coloseum oraz istniejącego na dziedzińcu pierwszego krytego lodowiska w Warszawie – Palais de Glais.

Założeniem projektu było połączenie nawiązania do tego charakterystycznego genius loci z przytulnym, a zarazem delikatnie surowym nastrojem wnętrza sieci kawiarni Cavarious. Lokal został zaaranżowany w sposób tworzący jak najbardziej półprywatnych przestrzeni, mających tworzyć wrażenie intymności i bezpieczeństwa. Funkcjonujące w sieci Cavarious 3 strefy: komfort, standard i ekspres zostały w tym lokalu przemieszane ze sobą.

Zaproponowaliśmy dużą ilość ciepłego drewna, kilka rodzajów tapicerek pokrywających miękkie, niskie fotele, kilka stref porośniętych bujną roślinnością, a wszystko podświetlone ciepłym, kierunkowym światłem.

Równowagą dla przewagi przytulnych, ciepłych materiałów jest surowy współczesny detal mebli, wykończenia ze stali malowanej na czarno oraz odkryte instalacje. Sercem lokalu jest środkowa sala z wielkim drewnianym stołem ustawionym na tle turkusowej ściany. Na końcu lokalu znajduje się istniejące już wcześniej, dobudowane pomieszczenie tarasu zimowego, zaaranżowane jako lżejsza zielona altana”



REKLAMA

009011721



W samym sercu Warszawy w przedwojennej kamienicy przy ulicy Poznańskiej 38 otworzyła się nowa restauracja dedykowana wszystkim miłośnikom mięsa, a także nowoczesnym wariacjom na temat kulinarnej klasyki. To miejsce, która powstało niejako w kontrze do obecnych trendów (moda na wege!), a także niejako z samego zamiłowania właścicieli do mięsnych potraw.

Jak sami mówią w rozmowach - Razem z moim współnikiem mieliśmy kiedyś okazję spędzić sporo czasu w Stanach Zjednoczonych, gdzie doznaliśmy kulinarnego spełnienia. To było Chicago, gdzie w jednej z lokalnych restauracji zamówiliśmy żebra wołowe, wolno pieczone. Wówczas była to dla nas egzotyka, ale po spróbowaniu żeberka oszaleliśmy! - mówi jeden z właścicieli lokalu Tomasz Wróblewski. Po chwili dodaje: „Oczarował nas sposób przygotowywania potraw, a mianowicie pieczenie w niskiej temperaturze przez 8 godzin, co powodowało

powolne wytapianie się tłuszczu przy jednoczesnym zachowaniu soczystości mięsa. Warto dodać, że to jedyne miejsce dla mięsożerców na ulicy Poznańskiej, które może pochwalić się mianem wegetariańskiego i wegańskiego raju, gdyż pełno na tej ulicy lokali o tym profilu.

W karcie restauracji Żebra i Kości poza tytułowymi żebrami (zarówno wołowymi, jak i wieprzowymi) możemy znaleźć takie pozycje jak: świeżo przyrządzany tatar przy gościach, kaczkę z flambrowanymi jabłkami, którą również przyrządza się przy gościu, grasicę cielęcą, kotlety jagnięce, rosół z pierożkami z baraniny, żurek grzybowy z przepysznym purée ze skwarami. Ponieważ w okoli-

cy jest mnóstwo hoteli, to pragnęliśmy zarekomendować im polską kuchnię w najlepszym wydaniu - mówi Tomasz Wróblewski i dodaje: Nie chcemy, aby gość się nudził w naszej restauracji, dlatego też większość dań jest przygotowywanych przy gościu. Kaczki i sztuki wieprzowe wjeżdżają na wózkach, przy gościach są luzowane i dopiero podawane na talerz. Tak samo tatar: przed przyrządzeniem klient może obejrzeć, z jakiego kawałka wołowiny go dostanie, kucharz sieka mięso przy gościu. Aż wreszcie zupy również nalewamy przy stole z garnka.

Na koniec warto napisać kilka słów o samej kamienicy przy Poznańskiej 38, gdzie

znajduje się lokal, gdyż ta przedwojenna kamienica została wybudowana w 1913 roku i jako jedna z nielicznych w stolicy przetrwała II wojnę światową, zachowując swój unikatowy klimat. W lokalu Żebra i Kości z początku mieściła się palarnia opium i z tych czasów uchowała się przepiękna, zabytkowa, wewnętrzna fontanna, która może być nie lada gratką dla wszystkich miłośników architektury, historii czy szeroko pojętej sztuki. Natomiast w czasie wojny, podobnie jak w pobliskim Hotelu Polonia, w kamienicy kwatrowali Niemcy. I tak jak po 1945 roku w budynku mieściła się tu redakcja „Rzeczpospolita”, tak jedzenie w Żebra i Kości do tych pospolicich na pewno nie należą.



Żebra i Kości Restauracja
www.zebraikosci.pl
22 536 33 27
Poznańska 38, Warszawa

Kulinaryny festiwal na dobre zapisał się już na liście imprez, które musi znać każdy szanujący się miłośnik jedzenia

Twórca Restaurant Week: „Kultury kulinarnej nie nauczymy się oglądając YouTube’a”

#rozmowa

Max Pollo
Chief Operating
Officer, Restaurant
Week

Skąd pomysł na festiwal w takiej formule jak Restaurant Week?

Pierwszy pomysł był wynikiem obserwacji, że brakuje w Polsce święta restauracji. Że Polacy boją się, nie rozumieją, na czym polega wyjście do restauracji, że konieczny jest odpowiedni strój, specjalna okazja do świętowania, a tak naprawdę każda okazja jest dobra, począwszy od redukcji stresu po ciężkim dniu w pracy. Prawda jest taka, że festiwal restauracyjny, działający na podobnych zasadach jak filmowe, istniał od lat na przykład w Nowym Jorku, Singapurze, Australii czy Kopenhadze. To właśnie w Danii Paweł Świątczyński, pomysłodawca i założyciel polskiego Restaurant Weeka zaznał czegoś podobnego do tego, co teraz wspólnie robimy w Polsce.

Jak na tle innych miast, gdzie organizowany jest Restaurant Week, prezentuje się Warszawa? Mamy tu do czynienia z innym, bardziej wymagającym typem klienta, czy to raczej stereotyp „wybrednej warszawki”?

Myślę, że w ostatnich latach te różnice w „wybredności” zatarły się. Mamy wiele wybitnych restauracji i wymagających gości również poza dużymi ośrodkami miejskimi. Obserwujemy nawet zjawiska na granicy gastro lub agroturystyki w małych miasteczkach czy wsiach na poziomie fine diningu.

Co stanowi największe wyzwanie przy koordynowaniu imprezy tej wielkości? Liczba restauracji, powtarzalność jakości dań, selekcja lokali?

Według mnie to brak skalowalności i powtarzalności. Z jednej strony co edycję robimy to samo, tak samo rekrutujemy restauracje, tak samo planujemy kampanię marketingową i tak samo rozważamy plakaty, ale za każdym razem musimy to dopasować do kalendarza (weekendy, święta). Z drugiej stro-



Max Pollo jest Dyrektorem Operacyjnym Restaurant Weeku

ny, przy każdej edycji festiwalu mamy nowy Key Visual, restauratorzy komponują nowe menu. Pilnowanie jakości jest trudne niczym polowanie na komara. Porównałbym to do takiej hipotetycznej sytuacji, w której dwa razy do roku musisz przeprowadzić swoją 6-osobową rodzinę, klonując się jednocześnie do kilkunastu lokalizacji, a każda ma inny „klimat”. Aha, jeszcze każda sklonowana rodzinka ma trochę inny temperament (śmiech).

Dodajmy do tego jeszcze dwa festiwale czyli Fine Dining Weeki, World Class Cocktail Festival i nagle się okazuje, że na walizkach jesteśmy przez 99 proc. naszego czasu. To ogromne wyzwanie, aby to opanować i nie zwariować. (Śmiech) Są elementy, które możemy skalować i multiplikować, jak np. bazy, schematy, manuale, kalendarze czy mediaplany oraz (co więcej) automatyzować procesy, ale nie można wyłączyć czujności.

Drugą stroną medalu są setki tysięcy zadowolonych gości, grubo ponad milion wydanych dań, rosnąca liczba restauracji w całym kraju, kultura bycia i chodzenia do restauracji, tworzenie technologii itp. itd. Naprawdę widać, że coś, co na Zachodzie „budowało się” przez de-

kady czy wieki, my kompensujemy w ekspresowej pigułce.

Ile trwa średnio przygotowanie jednej edycji Restaurant Week?

To około kwartału intensywnej pracy, ale pierwszego ważnego maila na temat najbliższego festiwalu wysłałem jeszcze w październiku 2018 roku, a bieżąca edycja trwa od 3 do 17 kwietnia. Czasem żartujemy sobie, że start festiwalu to dla nas laba - rozkładamy leżaczki i obserwujemy wyniki. Większość ludzi myśli zupełnie na odwrót, że dopiero w tych dniach zaczyna my pracę, wcześniej nie mając za wiele do roboty.

Prawda jest jednak taka, że start festiwalu to czas, w którym restauratorzy „wychodzą na scenę”, a goście mogą konsumować spektakl. To jest ostatnia chwila, aby przygotować wszystko na podsumowanie festiwalu, sprawdzić wszystkie „nauczki”, pomyśleć, zmiany i już wdrażać je na kolejną edycję, która – dla gości i restauratorów – odbędzie się dopiero za pół roku.

Jak wybierane są lokale biorące udział w imprezie?

Restauracje biorące udział w festiwalu są starannie selekcjonowane w oparciu o wysoką jakość kuchni i produktów, poziom autorskiego menu, poziom obsługi kelnerskiej i spełniają warunek

oczekuje przede wszystkim sporych porcji i obfitego posiłku. Jak w kraju, w którym tak wiele osób ocenia restauracje przede wszystkim po wielkości i obfitości porcji, udało nam się przekonać ludzi do formuły fine diningowej, gdzie liczy się doświadczenie samego jedzenia, idealne dopasowanie smaków, wrażenia? Słowem wszystko, tylko nie obfitość.

Wszyscy dojrzewamy, my jako konsumenci i goście restauracji, sami właściciele, szefowie kuchni, managerowie, kelnerzy, ale też my - Polacy. Mass media, głównie telewizja - programy kulinarne i internet miały i mają ogromny wpływ na to, czego oczekujemy od wizyty w restauracjach. To oczywiście duże uproszczenie, tak postawione pytanie opisuje ogromne zjawisko społeczne, które moim zdaniem jest na tyle dynamiczne, że zanim ja zdążę to wystarczającym stopniu przeanalizować, to wskoczy jakiś nowy trend albo zmiana i wszystko pójdzie do kosza.

Półtora roku temu odwiedzałyśmy zupełnie inne restauracje, nie mówiąc już o tym, co się działo pięć lat temu. Ja sam od niedawna, chodząc do restauracji, praktycznie nie zamawiam standardowych dań głównych, tylko wszystkie przystawki i inne średnie porcje, którymi można się dzielić. Zabieram też jak najwięcej znajomych, aby w trakcie pojedynczej wizyty móc skosztować jak najwięcej. Jak mawia jeden z właścicieli warszawskich dyktantów – życie jest zbyt krótkie, aby próbować dwa razy tę samą butelkę wina. (Śmiech)

Skoro już o obfitości mowa, ta edycja Restaurant Week odbywa się w #RespectFood i stawia na niemarnowanie żywności...

Tak, zgadzam się. Obfitość nie stoi w sprzeczności z ideą poszanowania jedzenia. Szanowanie jedzenia ma na celu nie tylko wzgląd na same składniki czy posiłek, ale też na ich pochodzenie, proces przygotowania oraz inne elementy wpływające na produkcję takie, jak na przykład plastik do przechowywania. Trzeba mieć jednak na uwadze, że nie wszystko, co bio i eko jest dobrej jakości, ma odpowiednie wartości odżywcze i jest dobre dla naszego organizmu. Jak we wszystkim, najważniejszy jest zdrowy rozsądek.

Nie ma pan poczucia, że festiwal, jako przedsięwzięcie gastronomiczne, też do takiego marnotrawienia się przyczynia? Część restauracji korzysta z długiego łańcucha dostaw, zakładam, że nie wszystkie produkty udaje się zużyć odpowiednio szybko, no i w końcu, przeważnie niezjedzone przez gości porcje lądują częściej w koszu, niż są przez klientów zabierane?

Rzeczywistość festiwalowa wygląda inaczej. Sprzedaż trzydniowych menu na Restaurant Week zaczyna się ponad miesiąc przed samym festiwalem. Restauratorzy znają dynamikę sprzedaży i rezerwacji z ogromnym wyprzedzeniem. Rezerwacje danego stolika podczas festiwalu „zamykają się” do godziny 17 lub 20 dzień wcześniej - zgodnie z potrzebami restauracji, bowiem jest to moment, w którym składają one zamówienia u swoich dostawców na kolejne dwa-dzieńca cztery godziny. Co za tym idzie, po stronie restauracji nie ma mowy o marnotrawieniu.

W ten sposób realizowana jest polityka „zero waste” na festiwalu?

Cała nasza kampania ma wymiar edukacyjno-społeczny. Zachęcamy naszych gości do niemarnowania jedzenia w domu: lepszego planowania listy zakupów, mrożenia resztek warzyw i mięs, wykorzystywania ich do gotowania rosołu itd. Więcej dowiedzieć się idąc na festiwal, przy swoim stoliku znajdziecie dzieśnię naszych uniwersalnych porad w duchu „zero waste”. Warto również zaznaczyć, że zawsze trzeba wszystko zjadać z talerza, co mi się często zdarza i kończę jedząc za dwoje.

I na koniec: gdyby mógł pan zmienić bez konsekwencji od razu jedną rzecz w polskiej gastronomii, co by to było i dlaczego?

Chciałbym oddać polskiej gastronomii lata bezpowrotnie stracone w trakcie wojen, zabiorów czy okupacji. Kultura gastronomiczna to nie jest coś, co można wdrożyć po tygodniowym audycie wyspecjalizowanej komórki czy przyswoić dzięki youtube’owym tutorialom. Wszystko to, czego mi brakuje lub powinno wyglądać inaczej albo lepiej, jest w 95 proc. efektem braku tego czasu, tego rozwoju kultury gastronomicznej w kraju.

#rozmawiał Przemysław Ziemiachód

FOT. MATERIAŁY PRASOWE

#najlepsze pijalnie czekolady

Mleczna, deserowa, a może biała? Przygotowaliśmy dla Was przegląd słodkich miejsc.



FOT. POLSKA PRESS GRUPA

CZEKOLADOWE ŁAKOCIE PROSTO Z BELGII

Ręcznie robione pralinki i trufle w 140 smakach oraz czekolady pitne - wszystko przygotowane według tradycyjnych belgijskich receptur - to słodka oferta Belgian Chocolate Club. Za 9 zł można się rozkoszować smakiem gęstych aromatycznych czekolad mlecznych i deserowych. Do każdej czekolady klienci dostaną słodki upominek, maślane ciasteczko z migdałami. Warto dodać, że w sklepie połączonym z pijalnią czekoladowe specjały znajdują dla siebie również cukrzycy i alergicy.

Belgian Chocolate Club,
ul. Górczewska 124



FOT. 123RF/ZDIEJE ILLUSTRACYNE

PYSZNOŚCI NA STARYM MIEŚCIE

Murzynek to lokal z ponad 50-letnią tradycją, położony w samym sercu Starego Miasta. Spróbujemy tu oryginalnych belgijskich czekolad. Do wyboru są te mleczne w cenie 12 zł za filiżankę i deserowe, trzeba zapłacić 14 zł. Warto skusić się również na wersje smakowe, m.in. z amaretto, orzechami lub wiśniami i bitą śmietaną. Ceny od 14 zł. Dla tych, którym będzie mało słodkości, proponujemy ciasta przygotowywane własnoręcznie w kawiarni, np. murzynka albo szarlotkę na ciepło z lodami za 12 zł.

Murzynek,
ul. Nowomiejska 1/3



FOT. FACEBOOK.COM/FETA-NA-FRETA

Z MIŁOŚCI DO PRAWDZIWEJ CZEKOLADY

Ze Starówki już tylko mały spacer na Nowe Miasto, do kolejnego miejsca pełnego przepysznych słodkości. Restauracja znajduje się w samym sercu tej dzielnicy w przedwojennej kamienicy Pod Okiem Opatrzności i może poszczycić się jedynym w swoim rodzaju widokiem na Rynek Nowego Miasta. Czekolada w Feta na Freta przygotowywana jest z prawdziwych słodkich tabliczek. Jest bardzo gęsta i aromatyczna, podawana z bitą śmietaną. Za filiżankę zapłacicie 12 zł. W wersji z wiśniówką - 16 zł.

Feta na Freta,
ul. Freta 29/31



FOT. POLSKA PRESS

KAMERALNE MIEJSCE DLA CZEKOLADOMANIÓW

Tego miejsca nie może ominąć żaden wielbiciel czekolady. Wśród klientów króluje gęsta, gorzka czekolada z pysznym spienionym mlekiem (6 zł). W kawiarni przy Chmielnej na wielbicieli słodkości czeka wiele pysznych pokus o każdej porze dnia. Na śniadanie ciepły croissant maczany w płynnej deserowej czekoladzie i filiżanka gorącego napoju (8 zł), a na podwieczorek owoce oblane słodką czekoladą - cena od 6 zł za 100 g. Spróbujcie zwłaszcza pysznych pomarańczy i truskawek.

Karmello Chocolatier,
ul. Chmielna 11



FOT. POLSKA PRESS GRUPA

SŁODKOŚCI ZNANE OD PONAD 160 LAT

W 1851 roku Karol Wedel otworzył pierwszą pijalnię i sklep z czekoladą. Od tego czasu słodkości wyrabiane przez cukierniczych mistrzów podbijają serca nie tylko warszawiaków. Mleczna, biała, deserowa, z lodami, syropem kokosowym, chałwą, toffi albo piernikiem - to tylko niektóre z czekoladowych specjałów, jakich można spróbować w słynnej kawiarni. Ceny od 12 zł. Wizytówką Wedla są również ręcznie robione praliny, tworzone pod czujnym okiem maestro czekolady - Janusza Profusa.

Pijalnia Czekolady Wedel
ul. Szpitalna 8



FOT. 123RF/ZDIEJE ILLUSTRACYNE

CZEKOLADA O NIETYPOWYCH SMAKACH

Ciekawe wariacje gorącej czekolady oferuje restauracja Wegeguru. W menu do wyboru czekolada klasyczna, słodzona syropem klonowym, na bazie peruwiańskiego i dominikańskiego kakao lub włoskiego bio karobu. Jest też czekolada na ostro z dodatkiem suszonej papryczki chili lub z pastą sezamową tahini. Oprócz tego wegetariańskie menu - dania główne, lekkie sałatki i małe przekąski. Warto spróbować też wege słodkości - tarty cytrynowej, szarlotki z sosem waniliowym i wielu innych.

Wegeguru,
ul. Marszałkowska 28

Wegański Beyond Burger, który smakuje i „krwawi” jak wołowina

WEGE

Tzw. Beyond Burger został wymyślony przez amerykański start-up i jest hitem w USA. Od kilku dni można go także zjeść w warszawskiej restauracji Krowarzywa.

#Joanna Postrzednik

Beyond Burger to dobrze znany weganom fast-food, który wyglądem, smakiem i teksturą do złudzenia przypomina krwiste

mięso wołowe. Burger został wymyślony i opracowany przez firmę Beyond Meat i jest hitem w Stanach Zjednoczonych. W jego produkcję zainwestował sam Bill Gates, Leonardo DiCaprio, a także były szef McDonald's, Don Thompson. Teraz można go także spróbować w Warszawie, a konkretnie w lokalach Krowarzywa - na Hożej, Marszałkowskiej i Jana Pawła II.

Burger imituje mięso do tego stopnia, że „krwawi” jak najprawdziwszy kawałek mięsa wo-



Beyond Burger to wegańska odpowiedź na klasyczną wersję z mięsem

FOT. PARSONTIME OUT/REX/SHUTTERSTOCK

łowego. To zasługa m.in. soku z buraka. W składzie znajduje się też bób, olej kokosowy, skrobia ziemniaczana i białko grochu.

- Beyond Burger to smak tradycyjnego wołowego burgera w wydaniu 100 proc. vegan, a do tego zawiera mega dużo roślinnego białka. Znajdziecie go w nim aż 20 g! To więcej niż zawiera burger wołowy. Jest sycący i świetny dla sportowców. Do tego przepyszny, nie zawiera GMO, soi ani glutenu. Oferta jest tymczasowa, więc trzeba się spieszyć - informuje restauracja Krowarzywa.

W 2018 roku Warszawa po raz kolejny została uznana za jedno z najbardziej przyjaznych miast dla wegan. To amerykański HappyCow umieścił nas na prestiżowej liście „vegan-friendly”. Uplasowaliśmy się na miejscu 7. Portal docenił nas za powiększającą się bazę restauracji dla wegan. W Warszawie znajdziemy kilkadziesiąt restauracji, kawiarni i sklepów, które dedykowane są weganom.

REKLAMA

PÓŁ ŻARTEM PÓŁ SERIO
• CAFE

OTWARCIE NASZEJ KAWIARNI 8 MAJA

GODZ. 9.00 - 21.00
ul. WŁODARZEWSKA 58A

PÓŁ ŻARTEM PÓŁ SERIO
• SLOW BISTRO

ŚNIADANIA 9.00 - 11.30
LUNCHE 12.00 - 17.00
MENU AUTORSKIE 12.00 - 21.00

www.catering-mg.pl

ul. WŁODARZEWSKA 58S
TEL: 735 915 100

009008915

REKLAMA

PHO LOVERS
viet & thai bistro

Zapraszamy do nowej restauracji serwującej dania wietnamskie oraz tajskie w najlepszym wydaniu. U nas możesz zjeść smacznie, tanio, szybko, w przyjemnym wnętrzu oraz zostać miło obsłużonym.

Zapraszamy - Pho Lovers Bistro - ul. Tamka 45a

009020236

„Jest sporo opcji, bo wiadomo, że zostanę przy tenisie. Teraz potrzebuję odpocząć, rok, może dwa.”

Agnieszka Radwańska, tenisistka

#wydarzenie

Wzory na wiosnę. Odmień swoje otoczenie

PATRONAT

Przed nami kolejna, wiosenna edycja Targów Designu WZORY - wydarzenia promującego najciekawsze i najnowsze polskie wzornictwo.

#redakcja

Podczas wiosennej edycji targów będzie można przyjrzeć się najnowszym produktom, poznać aktualne trendy, znaleźć coś wyjątkowego dla domu i ogrodu. Kwiecień to idealny moment na to, by wpuścić wiosnę wszędzie, gdzie tylko jest to możliwe.

W Domu Towarowym Bracia Jąbłkowscy zagości ponad 130 wystawców. Dla odwiedzających będzie to szansa zdobycia niepowtarzalnych produktów sztuki użytkowej - mebli, ceramiki, grafiki, lamp, tekstyliów, dekoracji. Nie zabraknie też stoisk z perłami vintage i królestwa zieleni - miłośnicy flory jak zwykle znajdą tu coś dla siebie: rośliny na balkon, do mini ogródków i leśne kompozycje w szkle.



FOT. MATERIAŁY PRASOWE

Targi tradycyjnie łączą część handlową z edukacyjną i społeczną, oferując liczne wydarzenia towarzyszące - warsztaty, koncerty i panele dyskusyjne. Tym razem dwa główne motywy przewodnie Targów to kobiecość i zieleń. Wśród wielu propozycji warsztatów na uwagę zasługują m.in. te organizowane przez Annie Sloan Polska.

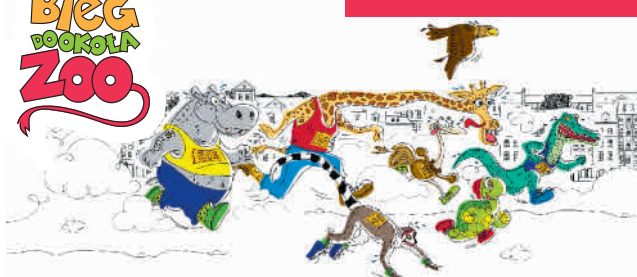
Wzory odbędą się w ostatni weekend kwietnia, tj. 27-28.04. w Domu Towarowym Bracia Jąbłkowscy, przy ul. Brackiej 25. Wstęp na wydarzenie jest wolny.

REKLAMA

019001755

**Bieg
dookoła
ZOO**

WARSZAWA 27.04.2019



Poczuj zwierzęcą radość z biegania

bogaty pakiet startowy • wspieramy warszawskie ZOO!

www.biegzoo.pl

SPONSORZY I PARTNERZY



DECATHLON

CISOWIANKA

PATRONI MEDIALNI

naszemasto.

BIEGOWE.PL

interia

Multikino

Limit uczestników wynosi 5000 osób na obu dystansach łącznie

Bieg dookoła ZOO. Popularne wydarzenie wraca do stolicy

PATRONAT

Najliczniejszy zespół, najszybsza drużyna czy największa wpłata na rzecz Fundacji PANDA? Na uczestników nietypowego biegu czekają atrakcyjne nagrody i dobra zabawa.

#redakcja

Bieg Dookoła ZOO organizowany był w Warszawie w latach 2009-2014. Później zniknął z kalendarza biegowego, ale w 2019 wraca. - Pobiegniemy na dwóch dystansach: 5 i 10 km. Trasa zostanie poprowadzona w taki sposób, aby duża jej część przebiegała wewnątrz warszawskiego ogrodu zoologicznego, w tym także niedawno wyremontowaną główną aleją - zapowiada dyrektor zawodów, Dariusz Pawelec z agencji Sport Evolution.

- Meta zostanie zlokalizowana w parku Praskim, gdzie na biegaczy i osoby towarzyszące będzie czekać mnóstwo atrakcji. To ma być impreza dla całych rodzin i - zgodnie z naszym hasłem - najweselszy bieg w Polsce, w którym liczy się przede wszystkim dobra zabawa - dodaje.

W ZESPOLE SIŁA

Nic tak nie motywuje do wysiłku fizycznego, jak grupa wspólnie ćwiczących osób. Do-



W biegu dziecięcym na starcie może stanąć 500 młodych zawodników

FOT. MATERIAŁY PRASOWE

skonałe wiedzą o tym biegacze, którzy chętnie zrzeszają się w lokalnych grupach biegowych, teamach czy klubach biegacza. Organizatorzy warszawskiego Biegu Dookoła ZOO właśnie do takich grup kierują swoją nową inicjatywę - Wyzwanie Zespołowe: - Nagrodzimy zespoły najbardziej liczne, najszybsze oraz najbardziej hojne dla podopiecznych Fundacji PANDA - mówi Ewa Paciurek, rzecznik prasowy imprezy. - Zgodnie z regulaminem akcji, do rywalizacji mogą przystąpić zarówno osoby już zarejestrowane, jak i te, które dopiero myślą o starcie w naszym biegu. W trakcie rejestracji na-

leży jedynie zaznaczyć „Team Challenge” i wpisać nazwę zespołu w polu „Klub”. A potem oczywiście trenować. Najlepiej w grupie! - dodaje.

Na tym nie koniec atrakcji. Sponsor imprezy, firma Decathlon, nagrodzi bowiem zawodników w najbardziej kreatywnych i zaskakujących przebraniach. Do wygrania będą trzy karty podarunkowe Decathlon o wartości 100 zł każda.

PAKIETY STARTOWE

W skład pakietu startowego Biegu Dookoła ZOO wchodzi: numer startowy z chipem do pomiaru czasu, pamiątkowy

medal z motywem zwierzęcym, koszulka techniczna Kalenji oraz torba ekologiczna z grafiką biegu. Zawodnicy otrzymają też wodę Cisowianka i baton energetyczny Bakal Sport, kupon zniżkowy do Multikina oraz voucher na pływalnię DOSiR Praga Północ. Co więcej, każdy uczestnik imprezy za okazaniem numeru startowego będzie miał również możliwość bezpłatnego zwiedzania ZOO po zakończeniu zmagani sportowych.

Odbiór pakietów startowych będzie możliwy w dniach 23-26 kwietnia w wybranych sklepach Decathlon na terenie Warszawy.

Na ścieżkach rowerowych pojawiły się kolorowe hasła, które mają nauczyć dobrych manier na drodze

AKCJA

Działania mają poprawić bezpieczeństwo. Napisy mają uczulić rowerzystów, by uszanowali przestrzeń dla pieszych i nie poruszali się po chodniku.

#redakcja

Na najbardziej ruchliwych ścieżkach rowerowych w Warszawie pojawiły się kolorowe hasła, m.in. „Nie jedź po chodniku”, „Uważaj na pieszych”, „Skręcasz? Daj znak”, „Pas rowerowy zawsze jednokierunkowy”. Tymczasowe napisy są elementem wiosennej kampanii „Rower to pojazd” i mają za zadanie uczulić rowerzystów, by uszanowali przestrzeń dla pieszych i nie poruszali się po chodniku. - Napisy można spotkać m.in. na Polu Mokotowskim, wzdłuż



To kolejna odsłona miejskiej kampanii „Rower to pojazd”

FOT. ZDM/MATERIAŁY PRASOWE

ul. Świętokrzyskiej oraz przy terminalach Veturilo. Oprócz tego po ulicach jeździ już 300 rowerów miejskich ze specjalnymi hasłami - informuje pełnomocnik prezydenta m.st. Warszawy ds. komunikacji rowerowej.

- W tym sezonie przypominamy, że rower to pojazd. Wiadomo, na dwóch kołach trzeba

mieć oczy dookoła głowy! Wtedy w porę dostrzeżemy nie tylko innych uczestników ruchu, ale i nowe, ważne wskazówki na szlakach - informują twórcy kampanii.

ROWER TO POJAZD

„Rower to pojazd” to tegoroczne hasło kampanii społeczno-edu-

kacyjnej, która promuje wśród rowerzystów drogowy savoir-vivre. Przy ścieżkach rowerowych czuwają edukatorzy, a „wzorowi” rowerzyści dostają od miasta gadzety rowerowe. Organizatorem i pomysłodawcą akcji jest Zarząd Dróg Miejskich.

6 BŁĘDÓW ROWERZYSTÓW

ZDM wytypował sześć najczęstszych przewinień, jakich dopuszczają się rowerzyści. - Jazda po chodniku, brak sygnalizowania manewru skrętu, brak obowiązującego oświetlenia roweru, nielegalna i niebezpieczna jazda pod prąd jednokierunkowymi pasami dla rowerów oraz szeroko pojęta życzliwość wobec pieszych - wylicza Tamàs Dombi, zastępca dyrektora Zarządu Dróg Miejskich. Celem akcji jest więc promowanie wśród rowerzystów drogowego savoir-vivre'u.

Ogłoszenia

Jak zamieścić ogłoszenia?

przez telefon
(22) 201 40 14przez internet
ogloszenia.gratka.pl

Nieruchomości

MIESZKANIA - KUPIĘ

DWUPOKOJOWE

MAŁŻEŃSTWO z dzieckiem kupi 2-3 pokoje w Warszawie 886127311

INNE

KUPIĘ mieszkanie kawalerkę lub dwa pokoje w Warszawie. Za gotówkę 691-739-258 Ania

KUPIĘ LUB WYNAJMĘ MIESZKANIE
TEL 501 070 353

Handlowe

ANTYKI

ABC ZNACZKI kupię 516-400-434

ANTYKI ul. Narbutta 23 - meble, obrazy, porcelanę, platerę, srebro. Płatne gotówką. Tel. 502-85-40-90, 22/646-32-67

FILMY, MUZYKA

KUPIĘ płyty winylowe 609-155-327

MASZYNY URZĄDZENIA

KUPIMY maszyny do obróbki metalu i drewna oraz oprządkowanie do maszyn. Tel. 782-592-790

naszemiasto®

ADRES REDAKCJI

02-672 Warszawa, ul. Domaniewska 45
tel. 502 499 074
redakcja.warszawa@naszemiasto.pl

REDAKTOR NACZELNY

Maciej Gładysiewicz

PROJEKT GRAFICZNY/DYR.ART.

Tomasz Bocheński

BIURO REKLAMY

02-672 Warszawa, ul. Domaniewska 45
Artur Mielcarek
tel: 22 201 40 06

BIURO OGŁOSZEŃ

02-672 Warszawa, ul. Domaniewska 45
tel. 22 201 40 14

WYDAWCA

Polska Press Sp. z o.o.
02-672 Warszawa, ul. Domaniewska 45,
tel. 22 201 41 00

DRUK

Polska Press Sp. z o.o. O/Poligrafia;
02-672 Warszawa, ul. Domaniewska 45

DYSTRYBUCJA

Seb Trans Log Sebastian Stomczyński
tel. 606 420 741

NAKŁAD KONTROLOWANY
ZWIĄZEK KONTROLI DYSTRYBUCJI PRASY
Materiałów nie zamówionych nie zwracamy.

Motoryzacja

INNE

KUPIĘ stary samochód lub motocykl, min. 40-letni. Może być niekompletny lub uszkodzony, 609-499-555.

Finanse biznes

KREDYTY, POŻYCZKI

KREDYTY 50 000 zł rata 549 zł
730809809

KREDYTY-POŻYCZKI-CHWILÓWKI
bez BIK. Tel. 577-668-566

KREDYTY
pożyczki&chwilówki

► Pożyczki pozabankowe
odłużeniowe – wysokie kwoty
LIDER WŚRÓD BROKERÓW FINANSOWYCH

► Chwilówki do 5000 zł (Nowa oferta)
LIDER WŚRÓD BROKERÓW FINANSOWYCH

► Kredyty bankowe
konsolidacyjne nawet
z brakiem zdolności
indywidualna przyznawalność
LIDER WŚRÓD BROKERÓW FINANSOWYCH

PLATFORMA
KREDYTOWA
OD NAS NIE WYJDZIESZ BEZ PIENIĘDZY
Oddział Ochota
Warszawa, ul. Grójecka 69
tel. 797-051-553, 22 126-67-31
Oddział Praga
(przy rondzie Wiatraczna) al. Waszyngtona 13
tel. 605-999-032, 22 779-56-87
Oddział Centrum
Warszawa, ul. Żelazna 74
tel. 504-128-394, 22 890-72-35
www.platformakredytowa.eu

USŁUGI PRAWNE

PORADY PRAWNE tel.22 299-22-26

SPADKI ZACHOWKI 883-422-882

Nauka

SZKOŁY

REKRUTACJA do nowej 4 klasy
w SSP nr 16 STO! Podania do 10
maja. Więcej informacji na www.
szkola16sto.pl

#dzieje się

Tutaj
się dzieje ;)

bo to jest

naszemiasto®

Praca

ZATRUDNIĘ

BRYGADZISTA Sprzątający
z prawem jazdy kat. „B” - atrakcyjne
wynagrodzenie. Cała Warszawa.
510-011-306.

DO gospodarstwa, zakw. pełne
utrzym. Samotny, może być
bezdolny, tel. 791-408-544.

FIRMA sprzątająca zatrudni osoby do
pracy. Cały etat lub dorywczo. Kontakt
501749583

FIRMA zatrudni osoby
niepełnosprawne. Kontakt 501749583

KIEROWNIK Obiektu - Janki.
Uprawnienia SEP Grupa I i II E. Umowa
o pracę. Tel.: 510-011-306.

MASZYNOWE sprzątanie
w godzinach 11-19. Tel. 727-003-831

MYCIE autobusów, różne
godziny, grafik, umowa zlecenie,
wynagrodzenie 16 zł brutto / h. Tel.
727-003-831.

MYCIE Okien lub sprzątanie biur
bądź pomieszczeń produkcyjnych
na Żeraniu lub Mokotowie. Tel.
727-003-831.

OCHRONA Wilanów. Obiekt biurowy.
Kwalifikowany Pracownik Ochrony.
Mile widziany jęz. angielski. Tel.
571-330-639

OPIEKA Niemcy, legalnie 725-248-935.

OPIEKUNKI do Niemiec tel.
730497770 www.ambercare24.pl
dzisiaj 70 ofert!

POSZUKIWANY hydraulik z prawem
jazdy. Umowa o pracę. Praca na
terenie Warszawy i województwa
Mazowieckiego. Tel. 510-011-306.

POSZUKIWANY Pracownik Ochrony
z kwalifikacjami, bronią obywatelską
w Jednostce Wojskowej lub do grupy
interwencyjnej w Warszawie. 24/48.
Tel. 510-011-306.

**Pracuj jako Opiekunka
Seniorów w Niemczech.**
Akceptujemy język na poziomie
podstawowym i organizujemy
kursy niemieckiego od podstaw
w Warszawie. Promedica24, tel.
506 289 039 lub 501 356 225.

ROZNOŚZENIE ulotek po blokach
(skrzynki pocztowe). Praca pon-pt
(7-15). 70-140 zł netto/ dzień. Kontakt-
695 800 080.

SPRZĄTANIE biur na terenie całej
Warszawy. Różne lokalizacje (także
miejscowości podwarszawskie),
różne godziny, możliwa praca na pół
etatu, UZ lub UoP. Tel. 727-003-831,
571-330-639.

SPRZĄTANIE na Mokotowie. 17-21.
Tel. 727-003-831.

SPRZĄTANIE obiektu biurowego na
Wawrze. 7-15. Umowa o Pracę. Tel.
727-003-831.

SPRZĄTANIE obiektu
komunikacyjnego (różne lokalizacje
na terenie Warszawy). Praca wedle
grafiku w godz. 6-14/14-22, 22-6 lub
7-19/19-7. Przyjmujemy też osoby
z orzeczeniem. Umowa zlecenie. Tel.
571-330-639.

SPRZĄTANIE w galerii. Plac
Unii Lubelskiej lub Głębocka. Tel.
510-011-347.

ZATRUDNIĘ murarzy, 691-621-980

OPIEKUNKI
SENIORÓW W NIEMCZACH

zarobki 1400-2000 Euro netto,
ubezp., zwrot kosztów
podróży. J. niemiecki.

www.shd-opieka.pl
0049231589-798-80

INNE

AGENCJA OCHRONY POSZUKUJE
OSÓB Z ORZECZENIEM
O NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI DO PRACY
PRZY OCHRONIE MAŁYCH SKLEPÓW
W WARSZAWIE, REMBERTOWIE,
JÓZEFOWIE, MIEDZESZYNIE
I SULEJÓWKU. DOŚWIADCZENIE
NIEWYMAGANE. TEL. 739 003 512

AKTUALNIE Zakład Pracy Chronionej
zatrudni Panie i Panów, z orzeczeniem
o niepełnosprawności, do sprzątania
biur w Warszawie i okolicach. Praca
od poniedziałku do piątku. Dogodne
godziny pracy. Umowa o pracę,
dofinansowanie do zakupu leków.
tel. 502-187-430 lub 515-747-886.
Zgłoszenia osobiste: Clar System, ul.
Czerniakowska 71, 5 piętro

DO sprzątania w Multikino Targówek,
ul. Głębocka, godz. 6 - 10, 14,75 zł
za godzinę, tel. 512-053-564 lub
502-187-430

FIRMA zatrudni osoby posiadające
kwalifikacje: Opiekun med.,Ratownik
med.,Pielęgniarka itp.,do opieki
nad osobami starszymi w ich
miejscu zamieszkania na terenie
Warszawy.Praca w pełnym
lub niepełnym wymiarze. tel.
tel.22 835 33 88,835 00 88(kontakt
pn-pt 8-16)

OSOBY do opieki nad osobami
starszymi w ich miejscu zamieszkania
na terenie Warszawy firma zatrudni.
Wykształcenie min.podstawowe.
tel.22 835 33 88,835 00 88(kontakt
pn-pt 8-16)

POSZUKUJEMY OSÓB
Z ORZECZENIEM
O NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI DO
OCHRONY MAŁYCH BUDÓW ORAZ
SPOKOJNYCH OSIEDLI W WARSZAWIE
(WILANÓW, BIAŁOŁĘKA, PRAGA,
WOLA, BEMÓWO, ŻOLIBÓRZ,
WŁOCHY) ORAZ W PRUSZKOWIE. NIE
WYMAGAMY DOŚWIADCZENIA. TEL.
578 002 512 LUB 739 003 512

ZATRUDNIMY Osoby do sprzątania
nowej galerii na Młocinach. Praca wg
grafiku, na dzień lub na noc. Praca od
połowy kwietnia.Tel:798063836

ZATRUDNIMY Osoby z aktualnym
orzeczeniem o niepełnosprawności
do sprzątania nowej galerii na
Młocinach. Praca na dzień, lub na noc.
Rozpoczęcie pracy: połowa kwietnia.
Tel:798063836

ZATRUDNIMY Panie i Panów do
sprzątania biur i hal magazynowych
Poczty Polskiej na ul. Łączyń (za
Wyścigami). Praca od poniedziałku
do piątku, w godz. 7.00 - 15.00. Cały
etat, umowa o pracę, wynagrodzenie
od 2500 zł brutto. Mile widziane
osoby, posiadające orzeczenie
o niepełnosprawności, tel. 502-187-430
lub 515-747-886. Zgłoszenia osobiste:
Clar System, ul. Czerniakowska 71,
5 piętro, lok. 517, w godz. 10 - 14, od
poniedziałku do piątku

Zdrowie

ZABIEGI

MORZE 960 zł turnus rehab.
598109275

Zaćma - usuń z NFZ, 42-211-90-70

INNE

ODZYSKAM pieniądze z ZUS po
śmierci bliskiego 796 776 363

Usługi

BUDOWLANO-REMONTOWE

CYKLINA, lak. solidnie 692 920 192

CYKLINA, układanie, 501-126-177

GLAZURA malowanie 881272076

GLAZURA terakota 511 280 650

RENOWACJA parkietu 512 246 444

Turystyka

KRAJ - GÓRY

WAKACJE w Świeradowie Zdroju-
zapraszamy: góry, domowa kuchnia,
rodzinna atmosfera, 506-077-096

KRAJ - JEZIORA

KARPICKO K/WOLSZTYNA, Ośrodek
"Jelonek", domki, jezioro, las.
61/283-06-42, 603-364-367, www.
jelonek.eu

KRAJ - MORZE

KĄTY Rybackie, Kąty Rybackie
-pokoje, domki w lesie, blisko plaża
tel. 55/247-87-53

ŁĘBA- komfort, tanio, 606-687-996.

Komunikaty

009017550

**BURMISTRZ DZIELNICY
ŻOLIBÓRZ
M.ST. WARSZAWY**
informuje,

że na tablicy ogłoszeń
w siedzibie Urzędu Dzielnicy
Żoliborz m.st. Warszawy
przy ul. J. Słowackiego
6/8 oraz w siedzibie
Zakładu Gospodarowania
Nieruchomościami
w Dzielnicy Żoliborz
przy ul. Marii Kazimiery 1
zgodnie z art. 35 ustawy
z dnia 21 sierpnia 1997 roku
o gospodarce nieruchomościami
(Dz. U. z 2018 r., poz. 2204)
zostały wywieszone
na okres 21 dni

**WYKAZY LOKALI
UŻYTKOWYCH
PRZEZNACZONYCH
DO NAJMU,
NA OKRES DO LAT 3,**

znajdujących się w budynkach
przy ul. L. Mierosławskiego 18,
ul. A. Mickiewicza 54,
ul. K. Szajnochy 11,
w Warszawie oraz

**LOKALU UŻYTKOWEGO
PRZEZNACZONEGO
DO NAJMU NA RZECZ
DOTYCHCZASOWEGO
NAJEMCY
NA OKRES DO LAT 3,**

znajdującego się w budynku
przy ul. L. Mierosławskiego 17
w Warszawie.

Wykazy lokali zostały
umieszczone również na
stronach internetowych
pod adresami:
www.zoliborz.org.pl
www.zgnzoliborz.waw.pl

Usługi kamieniarskie

NAGROBKI
już od 2499 zł
22/214 06 31
500 290 360
EKSPOZYCJA
Wólka Węglowa
ul. Palisadowa 15

Usługi z granitu, marmuru - blaty,
parapety, płytki, schody.

Kupowanie i sprzedawanie to gratka!

sprawdź na gratka.pl

gratka

WIELKIE OTWARCIE



WT. 16.04. i ŚR. 17.04.19

PN. - SO. 10 - 21, N. 10 - 20

WARSZAWA ul. Głębocka 13

CZEKAMY
NA
CIEBIE!

10%
RABATU
NA WSZYSTKO!*

* Rabat obowiązuje tylko w sklepie w
03-287 Warszawa, ul. Głębocka 13
i jest udzielany na kasie
w dniach 16.04. i 17.04.2019.
Akcja nie łączy się z innymi rabatami.
Rabat nie dotyczy bonów podarunkowych.



Zajrzyj na naszego bloga: blog.kik.pl
Sklep w Państwa okolicy można znaleźć na stronie www.kik.pl
Newsletter: zapisz się i bądź na bieżąco!

Ubranie kupione z głową
www.kik.pl

Oferta obowiązuje do wyczerpania zapasów. Sprzedaż tylko
w ilościach detalicznych. Różnice w kolorach wynikają
z technologii druku. Zastrzega się możliwość pomyłek.
KiK Textil Sp. z o.o. · ul. Legnicka 21 A · PL 53-671 Wrocław