

Mistrzowie Smaku

Sobota, 22/09/2018

Gazeta
WROCŁAWSKA

Poznaj smaki Dolnego Śląska

PRZEWODNIK
KULINARNY
PO WOJEWÓDZTWIE
DOLNOŚLĄSKIM



Dolny Śląsk jest wykwinny, aromatyczny,



FOT. PIOTR KRZYZANOWSKI

Poprzez te plebiscyty staramy się odkrywać razem z Państwem Dolny Śląsk. Pokazujemy, jak wiele osób obdarzonych niezwykłym talentem i wielką pasją kształtuje nasze województwo. Chcemy również podziękować wszystkim, którzy tworzą te niezwykle miejsca, atrakcje czy lokale gastronomiczne. Zwycięzcami jesteście wszyscy! Brawo Wy!

Dolny Śląsk

Mateusz Różański

mateusz.rozanski@gazeta.wroc.pl

12 września w pieczolowicie odremontowanej Sali Królewskiej Akademii Rycerskiej w Legnicy odbyło się wręczenie nagród zwycięzcom powiatowym i wojewódzkim plebiscytu Mistrzowie Smaku. Nie brakowało uśmiechów, chwil wzruszenia i wspólnych zdjęć.

Mistrzowie Smaku to zdecydowanie jeden z najbardziej prestiżowych, kulinarnych plebiscytów na Dolnym Śląsku. O laury starają się restauracje, bary, jadalnie, ale też kawiarnie, cukiernie czy lodziarnie. Dzięki niemu poznajemy najlepszych speców od sushi, czy ludzi obdarzonych darem do tworzenia wykwinnych dań, którym bliżej do dzieła sztuki niż niedzielnej obiadu. Gala udała się pysznie.

W gastronomii najważniejsza jest ocena klientów. Wszystko jedno, czy prowadzi się dużą restaurację czy małą jadalnię - liczy się dobry

smak i miła obsługa. W wielkim plebiscycie Mistrzowie Smaku 2018 laureatów prestiżowych tytułów i cennych nagród wybrali ci, którzy mają największe prawo do oceny gastronomików - ich klienci.

W tym roku na Dolnym Śląsku po raz pierwszy zostały przyznane tytuły Mistrzów Smaku dla najlepszych lokali i pracowników gastronomii. Laureaci zostali wybrani osobno w każdym powiecie naszego województwa.

Na kucharzy, kelnerów, barmanów czekały atrakcyjne nagrody, a na lokale gastronomiczne - kampanie promocyjne. Zwycięzcy w wojewódzkim finale odbiorą specjalne wyróżnienia 3 października podczas Międzynarodowych Targów Gastronomicznych POLAGRA Gastro i Invest Hotel w Poznaniu - największej i najważniejszej imprezy w branży gastronomicznej w Polsce.

Kto zwyciężył?

Poniżej prezentujemy laureatów poszczególnych kategorii już w etapie wojewódzkim.

Laureaci etapów powiatowych znajdziecie na naszym portalu www.gazetawroclawska.pl/mistrzowie-smaku. A oto zwycięzcy w kategoriach:

Kucharz Roku

1. Janusz Bukała, Restauracja Stara Kuźnia, Złoty Stok,
2. Marcin Misiurek, Restauracja Akropolis, Wrocław,
3. Maciek Jeton, Fortepiano Ristorante, Głogów.

Kelner Roku

1. Łukasz Kulikjan, Restauracja Biesiada, Koźmin,
2. Magdalena Kujawińska, Koku Sushi, Świdnica/Dworzysko, Szczawno-Zdrój,
3. Justyna Jakiela, Metafora Pub, Jelenia Góra.

Restauracja Roku

1. Hotel&Restauracja Księżyc, Świebodzice, ul. Jeleniogórska 52,
2. Swojak, Kamienna Góra, ul. Broniewskiego 18,
3. Restauracja Zielone Wzgórze, Bolesławów 52-53.

Cukiernia/Kawiarnia Roku

1. Cukiernia Cynamon, Legnica, ul. Batalionu Zośka 36A,

2. Piekarnia Cukiernia Machela, Kłodzko, ul. Grunwaldzka 2,

3. Równa Babka, Wrocław, ul. Odkrywców 5.

Bar/Jadalnia/Bistro Roku

1. Pub Lustro, Wrocław, ul. Krupnicza 15,
2. Poezja Smaku, Kamienna Góra, ul. Lubawska 6,
3. Przepis Bistro&Cafe, Strzelin, Rynek 21.

Barman Roku

1. Marcin Baniecki, Ministerstwo Śledzia i Wódki, Głogów,
2. Krzysztof Iwach, Głogów i cała Polska,
3. Kamila Surzykiewicz, Pub 12 Krok, Wrocław.

Lody Roku

1. Caffè Gieraccy, Kudowa-Zdrój, ul. Moniuszki 2,
2. Pod Arkadami, Bolków, Rynek 6,
3. Igloteka, Legnica, ul. Najświętszej Marii Panny 5G.

Pizza Roku

1. Stary Piec, Lubań, ul. Mikołaja 2,
2. Rucola, TiTo Pizza, Jelenia Góra (Sobieszów), ul. Zamkowa 5,

3. Ricotta, Made in Napoli, Syców, ul. Nowowiejska 9.

Wegetariańska Restauracja Roku

1. PieRogi Vegan, Wrocław, ul. Swobodna 37,
2. Dobry Dzień, Wałbrzych, ul. Nowy Świat 3/1,
3. Byłś Głodny, Jawor, Rynek 4.

Burger Roku

1. American Burger, Jelenia Góra, ul. Różyckiego 4,
2. Uliczny Burger, Kudowa-Zdrój, ul. 1 Maja 1,
3. Jack Pub&Restaurant, Oleśnica, ul. Wały Jagiellońskie 20.

Sushi Roku

1. Do SUSHI, Głogów, ul. Piotra Skargi 24,
2. Esencja Sushi, Wrocław, ul. Płońskiego 31 lok. U7,
3. Sushi Family, Groblice, ul. Opolska 5H.

Piekarnia Roku

1. Piekarnia Familijna, Kuźnica Czeszycka 11,
2. Piekarnia Jul-Ka, Kryniczno, ul. Parkowa 7,
3. Piekarnia Janyszek, Wrocław, ul. Dolnobreška 10.

- Serdeczne gratulacje dla Państwa. Jesteście powodem do dumy dla całego Dolnego Śląska - mówiła Apolonia Świokło, prezes wrocławskiego oddziału wydawnictwa Polska Press - organizatora plebiscytu.

Legnica już po raz kolejny gościła na gali największe, kulinarne talenty.

- Cieszę się, że już po raz drugi z rzędu wyniki plebiscytu są ogłaszane w Sali Królewskiej Akademii Rycerskiej, która również jest niewątpliwą atrakcją całego regionu - powiedział, gratulując zwycięzcom, prezydent Tadeusz Krzakowski.

Imprezę uświetniła dwójka znakomitych, młodych artystów, również związana z Dolnym Śląskiem. Karolina Lipska i Piotr Rachoń zabrali nas na prawdziwą muzyczną ucztę podczas której mogliśmy się delektować m.in. utworami legendarnego Maanam w nowej aranżacji.

Patronem plebiscytu Mistrzowie Smaku jest Stowarzyszenie Kucharzy Polskich. To jedna z najstarszych organizacji kulinarnych w Polsce.

Gazeta
WROCLAWSKA

www.gazetawroclawska.pl
REDAKCJA (ul. św. Antoniego 2/4 (wejście B, III p.), 50-073 Wrocław, tel. 71 37 48 151, faks 71 37 48 175, redakcja@gazeta.wroc.pl)
Redaktor naczelny Arkadiusz Franas, tel. 71 37 48 151, arkadiusz.franas@gazeta.wroc.pl
Zespół redakcyjny Grzegorz Chmielowski, tel. 502 499 317, grzegorz.chmielowski@gazeta.wroc.pl, Cyprian Dmowski, tel. 502 499 832, cyprian.dmowski@gazeta.wroc.pl, Janusz Michalczuk, tel. 71 37 48 170, janusz.michalczuk@gazeta.wroc.pl, Robert Migdał, tel. 502 499 812, robert.migdal@gazeta.wroc.pl

Wrocław Jerzy Wójcik, tel. 514 800 846, jerzy.wojcik@gazeta.wroc.pl
Redakcja online tel. 797 607 885, 514 800 845, 500 324 146, internet@gazeta.wroc.pl

Magazyny Katarzyna Kaczorowska, tel. 502 499 346, katarzyna.kaczorowska@gazeta.wroc.pl
Sport Jakub Guder, tel. 502 499 795, jakub.guder@gazeta.wroc.pl, Piotr Janas, tel. 502 499 829, piotr.janas@gazeta.wroc.pl

Poradniki i dodatki Bożena Korczal, tel. 502 499 811, bozena.korczal@gazeta.wroc.pl, Bogumiła Nehrebecka, tel. 514 800 963, bogumila.nehrebecka@gazeta.wroc.pl

REDAKCJE LOKALNE:
Głogów ul. Słodowa 8a, Grażyna Szyszka, tel. 502 499 804, grazyna.szyszka@gazeta.wroc.pl
Kłodzko ul. Okrzei 2, Damian Bednarz, tel. 502 499 821, damian.bednarz@gazeta.wroc.pl
Legnica Rynek 36/1F, Mateusz Różański, tel. 514 800 962, mateusz.rozanski@gazeta.wroc.pl
Lubin ul. Kopernika 10, Ewa Chojna, tel. 797 607 854, ewa.chojna@gazeta.wroc.pl
Wałbrzych Rynek 13, Adrianna Szurman, tel. 502 499 309, adrianna.szurman@gazeta.wroc.pl
Oleśnica ul. Mickiewicza 4b, Katarzyna Kijakowska, tel. 502 499 837, katarzyna.kijakowska@gazeta.wroc.pl
Syców ul. Mickiewicza 6, Dawid Samulski, tel. 797 607 881, dawid.samulski@gazeta.wroc.pl
Świdnica Małgorzata Popiek-Moczulska, tel. 502 499 826, malgorzata.moczulska@gazeta.wroc.pl

Zgorzelec Małgorzata Zagrodzka, tel. 502 499 319, Karolina Niemczyk, tel. 502 499 807, wojewodzka@gazeta.wroc.pl

Polska Press Sp. z o.o. Oddział we Wrocławiu, ul. św. Antoniego 2/4, 50-073 Wrocław, tel. 71 37 48 100, faks 71 37 48 101
Prezes oddziału Apolonia Świokło
Reklama i ogłoszenia Dyrektor Biura Reklamy Karolina Michalak, tel. 502 499 323, karolina.michalak@polskapress.pl
Promocja Anna Bijak-Bednarska, tel. 502 499 313, anna.bijak@gazeta.wroc.pl
Prenumerata 71 37 48 233, 800 116 231
Ogłoszenia, nekrologi tel. 505 280 626, 505 280 625, 698 635 638 Adresy i telefony biur ogłoszeń na stronach ogłoszeniowych.

Kolportaż tel. 71 37 48 217, jacek.kochaniec@polskapress.pl
DRUK Polska Press Sp. z o.o. Oddział Poligrafia, ul. Baczyńskiego 25a, 41-203 Sosnowiec, Miłowice

© (P) - umieszczenie takich dwóch znaków przy Artykule, w szczególności przy Aktualnym Artykule, oznacza możliwość jego dalszego rozpowszechniania tylko i wyłącznie po uiszczeniu opłaty zgodnie z cennikiem zamieszczonym na stronie www.gazetawroclawska.pl/tresci i w zgodzie z postanowieniami niniejszego regulaminu.

Polskie Badania Cytelnictwa
PBC
Polskie Badania Cytelnictwa

Nakład Kontrolowany ZKDP
BALIA LITERTYPIALNY
ŚWIATŁO KOLOROWE

POLSKA PRESS GRUPA

WYDAWCA
Polska Press Sp. z o.o.
ul. Domanińska 45, 02-672 Warszawa, tel. 22 201 44 00, fax: 22 201 44 10
Prezes zarządu Dorota Stanek
Wiceprezes zarządu Dariusz Świąder
Członek zarządu Paweł Fajara
Członek zarządu Magdalena Chudzikiewicz

Dyrektor artystyczny
Tomasz Bochenński
Dyrektor marketingu
Sławomir Nowak, slawomir.nowak@polskapress.pl
Dyrektor zarządzający biura reklamy
Maciej Kossowski, maciej.kossowski@polskapress.pl
Dyrektor kolportażu
Karol Wlazło, karol.wlazlo@polskapress.pl
Agencja AIP
kontakt@aip24.pl
Rzecznik prasowy
Joanna Pazio, tel. 22 201 44 38, joanna.pazio@polskapress.pl

pyszny i ma swoich mistrzów!



Doceniliśmy również najlepszych kucharzy minionego roku. Na Dolnym Śląsku zwyciężył Janusz Bukała (w niebieskiej marynarce), szef kuchni Restauracji Stara Kuźnia przy Kopalni Żłota w Żłotym Stoku. Gotowanie od zawsze było jego pasją. Wicemistrzem został Marcin Misiurek (w czarnej koszulce) z Restauracji Akropolis we Wrocławiu



FOT. PIOTR KRZYZANOWSKI

Zwycięzcom, laureatom i zgromadzonym na uroczystości gościom pięknie zaśpiewała Karolina Lipska



FOT. PIOTR KRZYZANOWSKI

Galę prowadziła red. Katarzyna Kaczorowska (z prawej), która starała się wydobyć od laureatów najlepiej strzeżone przepisy



FOT. PIOTR KRZYZANOWSKI

Uroczysta gala plebiscytu po raz kolejny odbyła się w zjawiskowej Sali Królewskiej legnickiej Akademii Rycerskiej



FOT. PIOTR KRZYZANOWSKI

Dobry kelner to skarb, a tu mamy zdecodowanie najlepszych z najlepszych. Gratulujemy!



FOT. PIOTR KRZYZANOWSKI

Legnicki Cynamon Katarzyny Byczko okazał się najlepszą cukiernią/kawiarnią na całym Dolnym Śląsku

RESTAURACJA ROKU 2018

Księżyc: tu gotuje Babcia!

Za pyszne dania w restauracji odpowiada szefowa kuchni Dorota Jasak, zwana przez wszystkich pieśczołliwie Babcią. Z Księżycem jest związana od samego początku

pow. świdnicki

Małgorzata Moczulska
malgorzata.moczulska@gazeta.wroc.pl

Najpierw powstał hotel, kilka lat później restauracja. Dziś Księżyc jest wizytówką Świebodzic. To rodzinna firma, które stawia na jakość. Młodzi uwielbiają tu przychodzić na burgery z belgijskimi frytkami, smakośze na ryby z własnej smażalni, a ci, którzy lubią kuchnię polską, na wyjątkowe pierogi.

Kompleks hotelarsko-gastronomiczny Księżyc to firma rodzinna, prowadzona przez Małgorzatę i Dariusza Stańczyków. Swoją wkład w funkcjonowanie obiektu ma również ich córka Pamela i rodzice pana Dariusza. W pierwszej kolejności powstał hotel, a 10 lat temu restauracja, która jest oczkiem w głowie pani Małgorzaty. Wokół kompleksu są urokliwe nasadzenia roślinne. Ich urodę doceniono już wiele razy w gminnych konkursach.

Nazwę Księżyc wymyślili mieszkańcy miasta i pracownicy uczestniczący w budowie hotelu, gdyż cały obecny teren pokryty był pierwotnie surowcem do złudzenia przypominającym skałę księżycową. Robotnicy żartobliwie mówili, że pracują na Księżycu, dlatego nikt nie wyobrażał sobie, aby nadać hotelowi i restauracji innej nazwy niż Księżyc właśnie.

Hotel jest fantastyczny. Goście oceniają go na 8,2

Obecnie do dyspozycji gości hotelowych jest klimatyczna recepcja (udekorowana wodnymi kaskadami) i nowoczesne urządzonych 14 dwuosobowych pokoi z łóżkami małżeńskimi lub pojedynczymi. Cztery najnowsze pokoje mają podwyższony standard.

Hotel ma znakomite opinie. Na najpopularniejszym portalu rezerwacyjnym Booking otrzymał ocenę 8,2, a to oznacza, że

goście uznali obiekt za „fantastyczny”. Goście hotelowi i przyjezdni mogą korzystać z tutejszej restauracji, w której może się stołować jednocześnie nawet 50 osób.

Kuchnia rodzima i z basenu Morza Śródziemnego

Menu złożone jest z dań kuchni polskiej z elementami kuchni śródziemnomorskiej.

- W naszej karcie każdy smakoś znajdzie coś dla siebie. Oferujemy sałatki, owocowe smoothie, przystawki na ciepło i zimno, dania wieprzowe, wołowe i drobiowe, jak również desery, napoje i alkohole. Jesteśmy specjalistami w zakresie dań rybnych. Posiadamy własną smażalnię ryb, położoną przy dużym stawie, który jest zarybiany wieloma gatunkami ryb. Nasza restauracja słynie z wyśmienitego pstrąga, soli i sandacza - wymienia Magdalena Cichopek z Hotel & Restauracja Księżyc. - Miłośników kuchni polskiej zapraszamy na pyszny żurek w chlebkach i pierogi. Ulubieńcem naszej młodszego klienteli jest burger z belgijskimi frytkami i sosem autorskim. Klienci uwielbiają naszą sałatkę z łososiem, klejnoty dolnośląskie - polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu, serową przyjemność - polędwicę wołową z serem mozzarella, a także fileta z kaczki w glazurowanych cebulkach - wymienia.

Podkreśla, że trzonem księżycowej restauracji jest szefowa kuchni zwana przez wszystkich pieśczołliwie Babcią - nie ze względu na wiek, lecz jej staż pracy. W Księżycu pracuje od samego początku.

- Jest doświadczoną i wspaniałą zorganizowaną kucharką. Nikogo nie powinno dziwić, że ulubionym przez gości daniem Babci są Pierogi Babuni, czyli pierogi ruskie według jej sekretnego przepisu - mówi Magdalena Cichopek.

Urokliwe miejsce na przyjęcie i wesele

W hotelu zatrzymuje się najczęściej klientów biznesowych, a sale bankietowe i urokliwe otoczenie kompleksu są scenariuszem dla biesiad, pikników, festynów, imprez integracyjnych i szkoleń, a także zorganizowanych bankietów, przyjęć rodzinnych, w tym pierwszych komu-



Dorota Jasak, szefowa kuchni prezentuje danie klejnoty dolnośląskie. Za nią stoi kelnerzy: Marta Chuchro i Seweryn Bugaj



Sandacz na porach, a do tego ziemniaki i garni warzywne

nii i wesel. Hotel dysponuje dwiema salami bankietowymi - mniejszą z przeszklonym dachem na około 80 gości i nową, dwukrotnie większą, a także przyległym do budynku całorocznym namiotem.

Można tu zatem zostać na dłużej, zorganizować imprezę, a także przyjść na obiad lub spędzić miło czas w smażalni ryb. I co ważne - korzystają z tego mieszkańcy regionu.

Niedzielną obiad z gwiazdą

- W weekendy odwiedza nas najczęściej miejscowych rodzin z dziećmi przychodzących na obiad.

Zwykle przygotowujemy weekendową wkładkę do menu, z kilkoma zestawami obiadowymi w atrakcyjnej cenie - mówią właściciele. Przy okazji chwalą się, że w ho-

telu i restauracji gościli wiele osób znanych. Całkiem niedawno były tu takie sławy znane z małego i dużego ekranu, jak Otylia Jędrzejczak, Jan Nowicki czy Magdalena Róžczka.

Częstym gościem smażalni i restauracji jest też telewizyjny prezenter pogody Tomasz Zubilewicz. Przyjeżdżają tu panowie z kabaretu Elita.

Pomagają i organizują

Poza działalnością komercyjną właściciele kompleksu zaangażowali się w organizację imprez. Przy hotelu odbyło się m.in. kilka edycji zjazdu motocyklowego (przyjeżdżało nawet 500 osób). Można na nich również liczyć wtedy, kiedy potrzebne są nagrody w konkursach czy sportowej rywalizacji na terenie gminy. ©©

Dużą popularnością cieszy się tutejsza smażalnia ryb, położona przy ogromnym stawie. Goście doceniają wyśmienitego pstrąga, solę i sandacza.

RESTAURACJA ROKU 2018

Wszystko jest tam świeże i gotowane z pasją. Prawdziwy hit - pół na pół z piersi kurczaka W Swojaku tak smacznie jak w domu

Kamienna Góra

Paweł Gołębiowski
p.golebiowski@gazeta.wroc.pl

Kilka lat temu, wiedziony głosem serca, na przenosiny z Bielska-Białej do Kamiennej Góry zdecydował się Wojciech Haramus. I bardzo dobrze - dzięki temu w naszym regionie powstała restauracja, która oferuje pyszne jedzenie. Wicemistrz tytułu Restauracja Roku 2018 na Dolnym Śląsku.

Kamiennogórskiego Swojaka kucharz Wojciech Haramus założył cztery lata temu.

- Zawsze o tym marzyłem, a kiedy poznałem dziewczynę, która miała podobne plany, to marzenie musiało się spełnić - opowiada właściciel i szef kuchni w jednym.

Wyjaśnia, że kiedy postanowili ruszyć z pomysłem, akurat zwolnił się lokal przy ul. Broniewskiego. Jego poprzednia właścicielka wyjeżdżała z miasta. Dogadali się zatem. Nazwa została wybrana po burzy mózgów. - Chcieliśmy stworzyć miejsce, w którym każdy bę-

dzie czuł się dobrze, swobodnie, jak w domu - tłumaczy właściciel. Udało się. Mają w restauracji swojskie jedzenie, swojski wystrój, swojską atmosferę. Postawili głównie na tradycyjną polską kuchnię.

- Ale oczywiście na specjalne zamówienie mogą przygotować najbardziej wymyślne dania - zapewnia Wojciech. Przyznaje, że od zawsze lubił gotować.

Ukończył szkołę gastronomiczną w Bielsku-Białej i od tego wszystko się zaczęło. - Od 12 lat pracuję w zawodzie i ciągle się rozwijam. Jestem instruktorem nauki zawodu, mam tytuł mistrza, otworzyłem własną restaurację na Dolnym Śląsku. Moja przygoda z gotowaniem ciągle trwa - opowiada.

Jego zdaniem dobry kucharz powinien przede wszystkim gotować z pasją, a nie dlatego, że aktualnie jest to modne.

Poza tym musi panować nad stresem, a także potrafić pracować pod presją czasu. - Najbardziej lubię kuchnię pol-

ską, ale nie mam wybranych dań. Sprawia mi przyjemność gotowanie dla kogoś, a jeśli to, co przygotowałem smakuje, to jestem spełniony - zapewnia.

Podkreśla, że pracuje na świeżych produktach i nie mrozi jedzenia. Dlatego karta dań w Swojaku nie jest długa, ale wszystko jest świeże i pyszne. Oprócz tego, co zawiera, przygotowuje jest tam zawsze danie dnia.

Wojciech Haramus poleca południczkę wieprzową w sosie borowikowym z kluskami śląskimi i kalafiemerem romanesco, które są jednym z najbardziej ulubionych dań jego gości. Jednak prawdziwym hitem, po prostu bezkonkurencyjnym daniem numer jeden jest w Swojaku tzw. pół na pół, czyli chrupiąca pierś kurczaka i panierowany ser żółty z frytkami domowymi i sosem tatarskim.

Przeglądając menu restauracji w oczy rzucają się między innymi nazwy: karkówka mamy Heni, południczki mamy Bogusi, czy pierogi babci Władzi.

- Powstały w wyniku inspiracji daniami przygotowywanymi w domu przez nasze mamy i moją babcię - wyjaśnia Sara Misan, partnerka życiowa Wojciecha.

Ona nie gotuje. Zajmuje się sprawami organizacyjnymi. Skutecznie. Swojak jest czynny od poniedziałku do czwartku w godz. 11 - 19. W piątki i soboty - do ostatniego klienta.

Mają tam też catering i wszystko można u nich zamówić na wynos.

Ostatnio proponują śniadania dla firm. Świeże bułki z dodatkami i sałatki od poniedziałku do piątku dostarczają do lokalnych firm i instytucji. Można indywidualnie dobierać składniki, a przy zamówieniu minimum 10 sztuk dostawa na terenie Kamiennej Góry jest gratis.

- Organizujemy też oczywiście imprezy okolicznościowe. Wesela niewielkie, do 40 osób - mówi Sara.

Warto dodać, że od dwóch lat są też wśród wyróżnionych w lokalnym plebiscycie na „Pracodawcę roku”. ©



W Swojaku także załoga restauracji czuje się jak w domu

FOT. RESTAURACJA SWOJAK

W jednej z najstarszych miejscowości w Polsce zlokalizowana jest wyjątkowa restauracja

Zielone Wzgórze: kuchnia przy stoku dla smakoszy

pow. kłodzki

Damian Bednarz
damian.bednarz@polskapress.pl

Dania wegańskie, bezglutenowe i pstrągi. To wszystko można zjeść w restauracji w pensjonacie Zielone Wzgórze. To właśnie to miejsce zostało wyróżnione w plebiscycie Miśtrzowie Smaku i zajęło trzecie miejsce.

Bolesławów to niewielka wieś położona w powiecie kłodzkim, a konkretnie w gminie Stronie Śląskie. Jej początki sięgają wojen husyckich. W czasie międzywojennym wieś ta była jednym z głównych ośrodków narciarskich i turystycznych terenów obecnej ziemi kłodzkiej.

Dzisiaj także można tam korzystać z uroków sportów zimowych. A wszyscy, którzy zmęczeni po aktywności fizycznej zdecydują się pójść na obiad do pobliskiej restauracji, trafią do Zielonego Wzgórza. To właśnie ta restauracja, która mieści się w pensjonacie o takiej samej naz-



W Zielonym Wzgórzu można zjeść obiad, ale też zorganizować także imprezę okolicznościową

wie, głosami Czytelników Gazety Wrocławskiej znalazła się na podium plebiscytu Miśtrzowie Smaku.

Co oczywiście - można tam wypoczywać i smacznie jeść nie tylko zimą. Pensjonat i re-

stauracja czynne są przez cały rok.

Szefem kuchni w restauracji jest Helena Warowna. To dzięki niej każdy miłośnik dobrego jedzenia znajdzie tam coś dla siebie.

-Ponieważ mieszkamy w górach, wiele osób chce spróbować pstrąga. Oferujemy pstrąga smażonego podawanego z masełkiem czosnkowym. Bardzo często wybierany jest także placek

po węgiersku, pierogi ruskie i z mięsem. Pierogi są wyrobem własnym. Z deserów mamy lody smażone i maliny na gorąco - wymienia najpopularniejsze dania w menu Krzysztof Rychlewski, prezes spółki KaeRtur, która jest właścicielem Zielonego Wzgórza. Także osoby, które nie tolerują glutenu, znajdą tam coś dla siebie. To właśnie dla nich przygotowano zupę pomidorową na maśle z makaronem bezglutenowym. Weganie mogą skosztować wyjątkowych sałatek. A co zdaniem Krzysztofa Rychlewskiego jest największą zaletą tego miejsca?

-Przede wszystkim to, że restauracja zlokalizowana jest na wsi na wzgórzu, skąd można podziwiać przepiękne widoki. Posiadamy bardzo dobre posiłki w rozsądnej cenie. Dania z menu są produkowane na bieżąco - mówi Krzysztof Rychlewski. Jego zdaniem wynik Zielonego Wzgórza w plebiscycie jest odzwierciedleniem zadowolenia klientów.

- Trzecie miejsce podnosi prestiż naszej restauracji i jest także szansą na zwrócenie uwagi osób, które szukają miejsca z dobrym jedzeniem w pięknej lokalizacji - uważa.

Sama restauracja powstała w 2014 roku. Historia obiektu w Bolesławowie zaczęła się w 2005 roku. Właśnie wtedy firma KaeRtur rozpoczęła działalność w turystyce. Początkowo organizowała wypoczynek dla dzieci i młodzieży nad morzem, jednak później spółka wybudowała pensjonat w Bolesławowie.

-Ponieważ pensjonat zlokalizowany jest przy stoku narciarskim, z czasem powstał pomysł, że lokalizacja obiektu pozwoliłaby nie tylko na żywienie gości pensjonatu, ale także turystów, którzy korzystają z uroków zimy i stoku narciarskiego. Ostatecznie wraz z otwarciem w roku 2014 pensjonatu otwarto restaurację - opowiada Krzysztof Rychlewski. Warto dodać, że w tym miejscu można zorganizować także przyjęcia okolicznościowe. ©

FOT. ZIELONE WZGÓRZE

KUCCHARZ ROKU 2018

Gotuje i biega. Biega i gotuje

Janusz Bukała to prawdziwy mistrz smaku. Jest szefem kuchni w Restauracji Stara Kuźnia, działającej przy Kopalni Złota w Złotym Stoku. Jego drugą pasją po gotowaniu jest bieganie

pow. ząbkowski

Damian Bednarz

damian.bednarz@polskapress.pl

Przygotowywanie posiłków to jego praca, ale też hobby. Inne hobby to bieganie. Ma już na swoim koncie Koronę Maratonów Polskich. W przyszłym roku planuje wystartować w Maroku.

Janusz Bukała to zwycięzca plebiscytu Mistrzowie Smaku w kategorii Kucharz Roku. Na finiszu rywalizacji pokonał drugiego Marcina Misiruka o ponad 800 głosów. To gigantyczna przewaga!

A jak laureat zareagował na wiadomość o nominacji w plebiscycie? - Z niedowierzaniem, a jednocześnie z wielką radością. Nie zdawałem sobie sprawy, że aż tak wiele osób mi kibicuje - mówi Janusz Bukała, szef kuchni Restauracji Stara Kuźnia przy Kopalni Złota w Złotym Stoku. - Zwycięstwo w tym plebiscycie daje niesamowite uczucie satysfakcji - przyznaje.

Magiczny rosół

Jak mówi Janusz Bukała, od zawsze ciągnęło go do gotowania. - Moja przygoda z gastronomią rozpoczęła się już w dzieciństwie. Zawsze byłem ciekaw nowych potraw, nowych smaków. Już jako dziecko kręciłem się po kuchni i przypatrywałem się, jak mama przygotowuje posiłki. Dla 5-latka była to prawdziwa magia. Do dzisiaj zresztą pamiętam smak i zapach domowego rosółu - opowiada.

I to właśnie dlatego wybrał szkołę gastronomiczną i tam upewnił się, że gotowanie to jest to, co chce w życiu robić.

Najważniejszy dla szefa jest dobry zespół

Jak dodaje na każdym kroku, w pracy najważniejszy jest dla niego zespół. Często mówi, że szef kuchni bez zespołu nie istnieje.

- Najprzyjemniejsze jest uczucie satysfakcji jak wiesz, że zrobiłeś dobrą robotę. To poczucie spełnienia, gdy sala jest pełna gości, dania wszystkim smakują i wszystko jest tak, jak powinno być. Oczywiście praca w gastronomii nie należy do łatwych, ale daje tyle satysfakcji, jak chyba



Janusz Bukała jest szefem kuchni w Restauracji Stara Kuźnia w Złotym Stoku



Gdy nie ma go w pracy, z pewnością gdzieś pokonuje dłuższy dystans. Nie lubi odpoczywać

żadna inna. W gastronomii nie ma monotonii, każdy dzień przynosi nowe wyzwania i to jest właśnie piękne - mówi o swoim zawodzie Janusz Bukała.

Bonanza, barszcz i pierogi

W menu Starej Kopalni dominuje kuchnia staropolska, ale wegetarianin, weganin, bezglutenowiec też sobie tam dobrze podje.

- Naszą specjalnością jest bonanza, czyli Gorączka Grillowanego Złota: polędwiczka, schab, filet drobiowy na zielonej sałacie z dipem kaparowym z młodymi ziemniaczkami - wyjaśnia pan Janusz, który sam woli kuchnię lekkostrawną.

W obecnym sezonie z karty poleca sałatkę fitness - mix polskich sałat, kurczak glazurowany miodem ze Złotego Stoku, ekologiczne owoce, mix ziaren, sos jogurtowy.

Niezależnie od pory roku Janusz Bukała lubi najbardziej tradycyjny barszcz czerwony.

- Jest to potrawa według staropolskiego przepisu, który pamiętam z domu rodzinnego. Lubię także pierogi z kaszą gryczaną i boczkiem. Oczywiście wszystko przygotowane z produktów zakupionych od regionalnych rolników - mówi szef kuchni w Restauracji Stara Kuźnia.

Stara Kuźnia od kilku tygodni bierze udział w projekcie szlaku kulinarnego Smaki Dolnego Śląska. Głównym założeniem tego projektu jest propagowanie kuchni regionalnej i produktów regionalnych.

Nasz laureat przyznaje, że w domu z żoną, która także jest świetną kucharką, gotują na zmianę. Po prostu starają się dzielić obowiązkami, chociaż młodsza córka Pola zdecydowanie przyznaje, że najlepsze naleśniki na świecie robi tata.

Sportowa twarz szefa kuchni

Konieczność trzeba przedstawić także drugą twarz szefa Janusza Bukały. Jest nią wzmocniona aktywność fizyczna, a konkretnie maratony.

- Od kilku lat biegam półmaratony i maratony - przyznaje. Na swoim koncie ma już Koronę Polskich Maratonów, którą zdobył w 2017

roku. Aby móc pochwalić się tym wyczynem, potrzeba ukończyć pięć maratonów: Maraton Dębno, Cracovia Maraton, Wrocław Maraton, Maraton Warszawski i Poznań Maraton. Jest na to termin 24, miesiące począwszy od daty pierwszego ukończonego maratonu zgłaszanego we wniosku. Konieczne trzeba też dodać, że Janusz Bukała aż dwukrotnie zdobył Koronę Polskich Półmaratonów. Czapki z głów!

Nieprzypadkowo postawił na długie dystanse. - Kształtuja charakter. Biegniesz i wszystko zależy od ciebie. Nie ma piękniejszego uczucia jak pokonanie tych 42,195 km i dobiegnięcie do mety - przyznaje Janusz Bukała.

W tym roku przebiegł też maratony w Tel-Awiwie i Barcelonie. Na przyszły rok planuje wystartować także w Maroku. Sportowych planów ma jednak wiele.

Dziękuję wszystkim za oddania na mnie głosu w plebiscycie. Obiecuję, że Was nie zawiodę.

Janusz Bukała

- Coraz częściej uczestniczę w biegach górskich i to też mi sprawia radość. Największym moim marzeniem jest zdobycie World Marathon Majors, czyli przebiegnięcia maratonu w Nowym Jorku, Chicago, Berlinie, Londynie, Bostonie i Tokio. To dopiero wyzwanie! - mówi.

Projektowanie mebli? Albo architektura krajobrazu

A kim mógł być Janusz Bukała, gdyby nie był szefem kuchni?

- To bardzo trudne pytanie. Gotowanie to moja największa pasja, więc nie wyobrażam sobie innej możliwości. Ale kto wie, może byłbym projektantem mebli lub architektem krajobrazu - zastanawia się szef kuchni w Restauracji Stara Kuźnia.

Przyznaje, że trochę nie spodziewał się tylu głosów w plebiscycie.

- Dziękuję wszystkim. Obiecuję, że Was nie zawiodę - mówi. ©©

KUCHARZ ROKU 2018

Spec od krewetek, ostryg i ośmiornic, a także turbotów i jagnięciny w sosie cytrynowym Marcin Misiurek: od pizzerii do Akropolis

Wrocław

Anna Gabińska
anna.gabinska@gazeta.wroc.pl

Przepis na doskonałą potrawę według Marcina Misiurka z restauracji Akropolis? Jak najmniej składników, jak najświeższe i najlepsze produkty. No i idealne ich połączenie mistrzowską ręką.

Marcin do zawodu kucharza trafił 11 lat temu. Chodził wtedy do szkoły gastronomicznej i chciał przekonać się na własnej skórze, jak to jest w prawdziwej kuchni w prawdziwym lokalu gastronomicznym. - Trafiłem do pizzerii - opowiada. - Może to nie był szczyt moich marzeń, ale stwierdziłem, że od czegoś trzeba zacząć.

Po kilku miesiącach był już w profesjonalnej kuchni pod skrzydłami śp. Lesława Kołodzieja, byłego szefa kuchni Art Hotelu. To on młodemu pasjonatowi gotowania dał najwięcej inspirujących wskazówek. - Wiedział mój zapal, więc chętnie dzielił się ze mną swoją wiedzą i doświadczeniem. Dzięki niemu

poznałem przepisy na ciekawe potrawy i cenne kuchenne triki.

Szkolę gastronomiczną wybrał z pełnym przekonaniem. Już jako kilkulatek najbardziej lubił siedzieć w kuchni i podpatrywać, co robi mama i babcia. - Od czasu, gdy skończyłem 14 lat, zawsze z babcią robię tradycyjną białą kielbasę na święta wielkanocne i przygotowuję potrawy na świąteczne stoły - zdradza.

Mistrz z Grecji - Servet Kovaci

W tajniki kuchni greckiej wprowadził go rodowity Grek - Servet Kovaci. - Spróbowałem, co przygotował i od razu wiedziałem, jaki jest klucz do sukcesu: prostota przepisu, idealne połączenie składników, bardzo dobre i świeże składniki - wylicza.

Teraz sam przyrządza w restauracji Akropolis we Wrocławiu greckie potrawy. Najchętniej z owoców morza: zaczyna od krewetek, przez małże nowozelandzkie, ostrygi - na ośmiornicy kończąc. Albo ze świeżych ryb: dorady, labraksy, groupera truskawkowego czy turboty. - Daniem, które najbar-

dziej mi smakują jest bez wątpienia jagnięcina: w sosie cytrynowym z serem feta bądź w warzywach z serem halloumi. Albo comber jagnięcy prosto z grilla - wymienia.

Gotuje w pracy i w domu

Praca musi być jego pasją, skoro w domu gotuje tak często, jak tylko ma na to czas. - Kuchnia to moje królestwo. Przygotowuję tam posiłki dla mojej dziewczyny i dla siebie. Ona również smacznie gotuje i zajmuje się tym, gdy ja jestem w pracy - tłumaczy.

Na co dzień Marcin lubi coś prostego, rodzimego - np. pierogi z mięsem. - Jeśli mam okazję lub uroczystość, to staram się zrobić coś naprawdę wykwintnego, by uczyć z rodziną i znajomymi wspólnie spędzany czas - zapewnia.

Turystyka i motoryzacja

Nie lubi odpoczywać na kanapie ani na plaży. Uwielbia podróżować. To według niego zdecydowanie najlepsza forma spędzania wolnego czasu. Utwierdziły go w tym przekonaniu studia

magisterskie o kierunku turystyka międzynarodowa, ukończone w 2014 roku. - One uświadomiły mi, jak fascynująca jest natura, która nas otacza i jak bardzo chciałbym ją poznać - wyznaje.

Po kuchni i turystyce na jego liście rzeczy ważnych jest motoryzacja. - Samochody mnie kręciły od dziecka. A już jako 16-latek miałem swój pierwsze wymarzone auto i prawo jazdy kat. B1. Ono zdecydowanie mi ułatwiło realizację bardzo wielu planów, jakie miałem - zapewnia.

Podziękowania

Marcin Misiurek czuje, że bez pomocy życzliwych ludzi, który spotkał w życiu, nie osiągnąłby tego, co ma. Dlatego dziękuje wszystkim, którzy pomogli mu w jego ścieżce zawodowej, z którymi pracował i pracuje. Wszystkim, którzy pomogli mu dojść do tego, co potrafi i to, co kocha robić. A także swojej rodzinie - za wyrozumiałość i wielkie wsparcie. - Dziękuję że mogę na was wszystkich zawsze liczyć - mówi wzruszony. ©©



Marcin Misiurek gotowy do zrobienia dania z jagnięciny

FOT. ARCHIWUM LAUREATA

Maciej Jeton jest kucharzem w znanej i lubianej Fortepiano Ristorante w Głogowie

Gotowanie to jego powołanie - i w pracy i w domu

Głogów

Grażyna Szyszka
g.szyszka@gazeta.wroc.pl

Maciej Jeton wygrał rywalizację wśród kucharzy z Głogowa i zajął trzecie miejsce w całym województwie. Jak sam przyznaje, nie może uwierzyć w tak dobry wynik. Klienci swoimi głosami podziękowali mu za doskonałe jedzenie, które przygotowuje w restauracji Fortepiano Ristorante.

Maciej od zawsze interesował się kuchnią i gotowaniem, mimo że nikt w jego rodzinie nigdy nie pracował w tym zawodzie.

Popomocnik mamy

- Mam bardzo liczną rodzinę i zawsze wiązało się to z ogromem przygotowań przed świętami i innymi rodzinnymi okazjami - opowiada głogowianin. - Ten obowiązek spadał na moją mamę, od której bardzo dużo się nauczyłem. Jako najmłodszy z rodzeństwa z przyjemnością po-



Maciej Jeton lubi eksperymenty i nowości w kuchni, a najbardziej pracę przy deserach

magiałem w kuchni i chyba to wpłynęło na to, czym się dzisiaj zajmuję - mówi nasz laureat.

Zapewnia, że lubi przygotowywać wszystkie dania z karty Fortepiano Ristorante,

gdzie teraz pracuje, jednak najczęściej radości w pracy daje mu przygotowywanie specjalnych zamówień wspólnie z kolegą Bartoszem Perczyńskim. To jego prawdziwy partner w pracy.

Pracę zabiera do domu

Nasz wyróżniony kucharz śmieje się, że pracę zabiera do domu, bo w domu... gotowanie również jest na jego głowie. - Ale wszyscy są zadowoleni z tego rozwiązania,

włącznie ze mną - podkreśla. Na wakacje lubi jeździć nad Bałtyk albo w góry z rodziną i znajomymi. Interesuje się motoryzacją i sportem. Ostatnio zajął się również nagrywaniem filmów.

Wielka radość

Gdy zobaczył powiatowe wyniki głosowania, przyznał, że swój cel już zrealizował i czuł się dzięki temu spełniony. Na tym jednak rywalizacja w plebiscycie się nie skończyła.

Ku miłemu zaskoczeniu głogowianina, jego klienci i przyjaciele wspierali go w głosowaniu również w finałowym etapie głosowania. Ostatecznie zajął trzecie miejsce w całym województwie.

- Dalej nie mogę uwierzyć w to, co się stało. Kompletny szok! Jeszcze raz z całego serca dziękuję za wszystkie oddane głosy, za potężną dawkę motywacji i wspieranie mnie do samego końca! Wspólnie stoimy na tym podium - komentował wynik głosowania.

Energetyczny kucharz z burzą pomysłów

Maciej Krężel, menedżer Fortepiano Ristorante, w której pracuje nasz laureat przyznaje, że młody kucharz ma ogromną, niespożytą wręcz energię. - Jest bardzo kreatywny i ma tak wiele pomysłów, że nie sposób za nim nadążyć - mówi. - Świetnie odnajduje się w pracy w restauracyjnej kuchni. Jest przy tym otwarty na nowości i wciąż szkoli umiejętności.

Menedżer podkreśla też, że Maciej Jeton na sto procent wykorzystuje w kuchni swoje możliwości, a przy tym świetnie odnajduje się w pracy zespołowej. - Jest tak pozytywną osobą, że nie ma mowy o nudzie w jego towarzystwie - śmieje się Maciej Krężel.

Zdolny głogowski kucharz z przyjemnością przygotowuje smaczne i nietuzinkowe dania z restauracyjnej karty. Świetnie czuje się w deserach, gdzie może nieco bardziej poszaleć zarówno z pomysłami na słodkości dla klientów, jak i z ich wykonaniem. ©©

FOT. ARCHIWUM LAUREATA

KELNER ROKU 2018

Profesjonalista w każdym calu

Łukasz Kulikjan został wybrany Kelnerem Roku 2018 w plebiscycie Mistrzowie Smaku. Pracuje w Restauracji Biesiada w Koźminie. Goście docenili go za profesjonalną obsługę

pow. zgorzelecki

Karolina Niemczyk

karolina.niemczyk@gazeta.wroc.pl

Restauracja Biesiada w Koźminie pod Zgorzelcem znana jest w regionie ze znakomitych dań przyrządzanych ze świeżych produktów. Każdy szczegół jest tu przemyślany i ważny. Teraz ma jeszcze jeden powód do dumy.

W każdej restauracji liczy się nie tylko kuchnia, ale również obsługa klientów. To właśnie kelnerzy jako pierwsi witają gości, a ich twarze stają się wizytówką danego miejsca. Często to od poziomu obsługi i kultury osobistej kelnerów zależy czy dany klient do restauracji wróci. Jak mówią, liczy się pierwsze wrażenie.

Pozytywne wrażenie na gościach Restauracji Biesiada na pewno robi Łukasz Kulikjan. Swoim podejściem do klientów, uśmiechem i sercem zyskał sobie grono fanów, stając się kolejnym powodem do dumy właścicieli Restauracji Biesiada w Koźminie. Łukasz Kulikjan, pokonując innych kandydatów, został wybrany Kelnerem Roku 2018 na Dolnym Śląsku.

Zadowoleni goście

- Ceniemy sobie restaurację Biesiada, bo wiemy, że można zjeść tu smacznie. Dania zawsze są przyrządzone ze starannością i świeżych produktów. Wiemy, że właścicielka zawsze o to dba.

Można spróbować tu pysznej kaczki czy dziczyzny. Jednak ogromną sympatią darzymy też pana Łukasza. Wielokrotnie nas obsługiwał. Zawsze jest kulturalny, uśmiechnięty, podchodzi do klienta, kiedy jest potrzeba, coś poleci, doradzi. Widać, że doskonale zna się na swojej pracy i świetnie orientuje się w całej karcie dań, jaką oferuje restauracja Biesiada - wyjaśnia Mirosław Jaworski, mieszkaniec Zgorzelca, stały bywalec lokalu.

Zawód z podróży

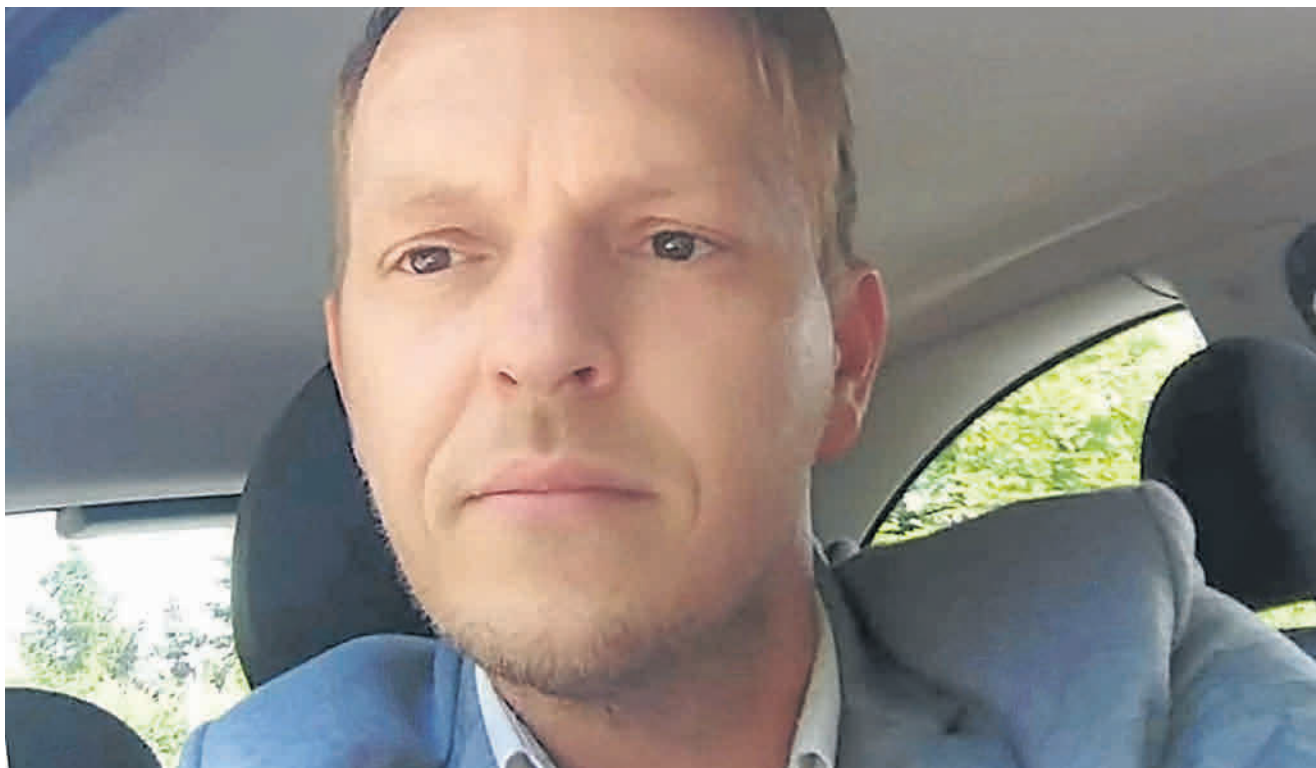
Jak mówi o sobie Łukasz Kulikjan pracę w zawodzie rozpoczął 24 lata temu. Jako młody mężczyzna był ciekawy świata więc zdecydował się na podróż. Ciągłe pracując przemieszczał się między Wielką Brytanią a Niemcami.

Jego przepis na udaną obsługę klienta restauracyjnego to indywidualne podejście.

- Staram się, aby goście, którzy odwiedzają nas, zawsze chcieli do nas wrócić - wyjaśnia. Jednak jak przyznaje, zdarzają mu się czasem trudni klienci. - Traktuję kelnerów z góry i nie potrafią odpowiedzieć „dzień dobry” ani „dziękuję” - opowiada. Sposób na takich? Profesjonalizm.

Grono wielbicieli

W pracy ceni sobie kontakt z innymi ludźmi: krótkie rozmowy, wymianę uśmiechów, gdy chwala zarówno kuchnię jak sam poziom obsługi klienta.



Łukasz Kulikjan w plebiscycie Mistrzowie Smaku zdobył blisko dwa tysiące głosów. W swoim zawodzie jest profesjonalistą

Łukasz Kulikjan cieszy się uznaniem nie tylko klientów Restauracji Biesiada. W życiu prywatnym ma grono przyjaciół, którzy mocno wspierali go w trakcie trwania plebiscytu Mistrzowie Smaku.

Dzięki ich pomocy i głosowaniu gości restauracji zagłosowało na niego blisko dwa tysiące osób, co dało mu tytuł Kelnera Roku 2018 na Dolnym Śląsku.

Jak biesiada to tylko w Biesiadzie

Początki restauracji Biesiada sięgają 1996 roku. To wówczas Anita i Marek Rutkowski postanowili kupić leżące przy drodze Zgorzelec-Bogatynia niczym nie wyróżniające się gospodarstwo rolne. Jak przyznają właściciele, już wówczas mieli koncepcję co do urządzenia terenu. Stojącą bliżej drogi ceglana stodoła postanowili adaptować na restaurację.

- Rozpoczynając działalność gastronomiczną nie byliśmy nowicjuszami, a bogate doświadczenia przywiezione z Austrii były naszym największym kapitałem w tej dziedzinie. Początki były trudne, ale z żelazną konsekwencją postanowiliśmy utrzymać jakość serwowanych dań i napoi. Trudno nam jednoznacznie określić, jaką kuchnię prowadzimy, ponieważ w naszej ofercie, obok wielu dań kuchni polskiej, jak: żurek, pierogi, golonka itd. można znaleźć dania kuchni wiedeńskiej (pod której wrażeniem ciągle jesteśmy), włoskiej czy francuskiej - tłumaczy Rutkowski.

Dziś Biesiada to jeden z najlepszych lokali w powiecie zgorzeleckim z bogatą kartą dań. Można tutaj zjeść posiłek w gronie kilku osób, ale również zor-

ganizować przyjęcie na kilkadziesiąt. Ta ostatnia forma cieszy się szczególną popularnością wśród par, które planują wesele.

- Kiedy organizowaliśmy nasz ślub i wesele nie brałam pod uwagę innego miejsca niż Restauracja Biesiada. Byłam tam na weselu koleżanki i wyszłam pod ogromnym wrażeniem. Miejsce jest stylowo

Staram się, aby goście, którzy odwiedzają restaurację Biesiada zawsze chcieli do nas wrócić. Liczy się indywidualne podejście

Łukasz Kulikjan

urządzone, kuchnia wyśmienita, a obsługa doskonała. Moje wesele w Restauracji Biesiada było równie udane, a goście bardzo zadowoleni. Teraz, gdy chcemy z mężem świętować rocznicę naszego ślubu, zawsze wybieramy się na miłą kolację do Biesiady - mówi Małgorzata Michala, klientka restauracji.

Jej zdaniem tytuł Kelnera Roku 2018 w pełni należy się Łukaszowi Kulikjanowi, który tworzy atmosferę tego miejsca.

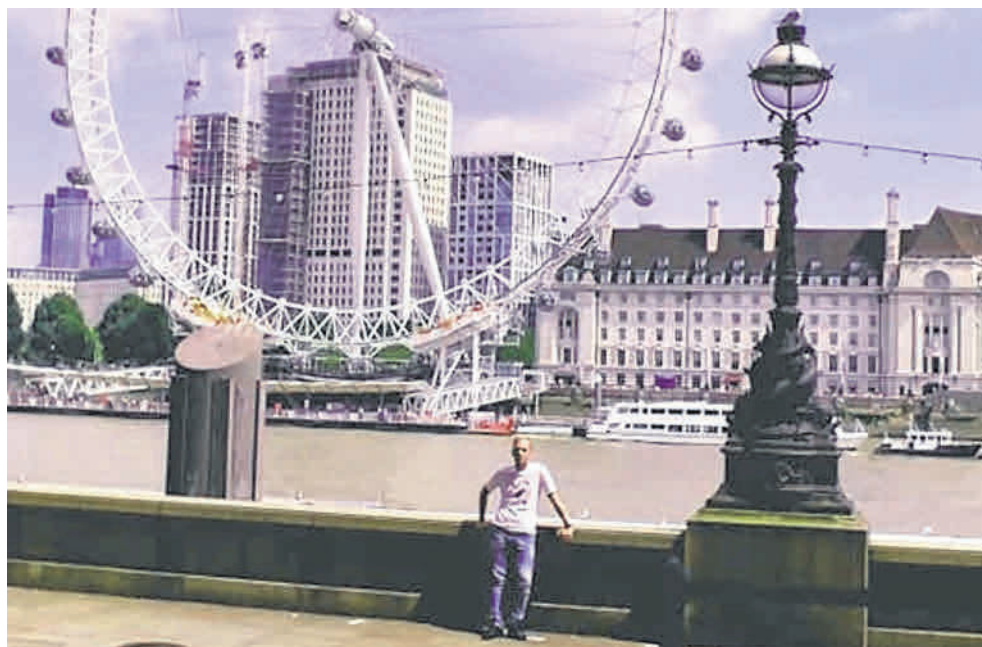
- Jako kelner jest zawsze uprzejmy, kulturalny i uśmiechnięty. Pełen profesjonalizm - uważa nasza rozmówczyni. Klienci cenią sobie restaurację Biesiada, właśnie za wysoką jakość obsługi gości, ale też za pyszne dania.

Golonka z kapuchą

Dużym powodzeniem cieszy się grillowany karczek z masłem ziołowo-czosnkowym serwowany z ziemniakami pieczonymi, golonkę gotowaną z kością i podaną z kapuchą, ziemniakami pieczonymi, chrzanem i musztardą. Restauracja Biesiada słynie też w regionie z doskonałych dań z dziczyzny. W tym miejscu można spróbować pieczenia z sarny lub dzika serwowanej z kluskami śląskimi i kapustą czerwoną.

Ciekawa jest też karta deserów. Pyszne są podsmażane na maśle kluseczki ziemniaczane, serwowane z makiem lub orzechami, a klienci polecają również sernik lub jabłecznik podany z sosem waniliowym, gałką lodów i musem truskawkowym.

Jeśli odwiedzicie restaurację Biesiada, pamiętajcie, te wszystkie pyszności może Wam zaserwować Kelner Roku 2018 Dolnego Śląska - Łukasz Kulikjan. ©



Łukasz Kulikjan lubi podróżować. Londyn, nad Tamizą, na tle koło obserwacyjnego London Eye

KELNER ROKU 2018

W gastronomii dorabiała na studiach i wciągnęła się. Teraz otworzyła własną restaurację Chciała być żołnierką, została kelnerką

pow. walbrzyski

Paweł Gołębiowski

p.golebiowski@gazeta.wroc.pl

Podkreśla, że kelner powinien sprawić, żeby każdy gość był zadowolony z wizyty i chciał wrócić.

Kiedy była dzieckiem, marzyła jej się kariera wojskowa. Była już nawet bliska złożenia papierów do liceum wojskowego w Świdnicy. Ale w końcu jej wyuczonym zawodem jest dziennikarstwo sportowe.

Życie jednak toczy się swoim torem i na razie poszła w zupełnie innym kierunku. W naszym plebiscycie uplasowała się na drugim miejscu na Dolnym Śląsku w kategorii Kelner Roku.

- Na studiach dorabiałam pracując w gastronomii i wciągnęłam się - śmieje się Magdalena Kujawińska ze Świdnicy. Dodaje, że nie narzeka, bo robi to, co bardzo lubi.

Do zawodu kelnerki po raz pierwszy trafiła podczas wakacji w Ustce. Miała wtedy 17 lat. Niedawno pracowała przez dwa lata w barze Koku Sushi w Świd-

nicy, a ostatnio także w Dworzystku w Szczawnie-Zdroju.

- Zawsze traktuję swoje obowiązki bardzo poważnie, a że uważam, że kelnerka czy kelner powinni między innymi dobrze wiedzieć, jak przygotowuje się potrawy, które podają, to nauczyłam się na przykład świetnie przyrządzać sushi - wyznaje Magda.

Dodaje, że radzi też sobie całkiem nieźle z kuchnią włoską czy dziczyzną. A wcześniej jej umiejętności kulinarne ograniczały się do zrobienia kawy, herbaty i może jakichś kanapek. To już jednak przeszłość. Pracując jako kelnerka do każdego z gości stara się mieć indywidualne podejście.

- Moim ulubionym typem gości restauracji są tzw. poszukiwacze - opowiada. - Są to osoby sukcesywnie próbujące wszystkich dań i napojów z karty. Chcą zaskoczenia, odkrywania nowości.

Klient trudny dla niej nie istnieje. Poradzi sobie z każdym: czy jest to wielodzietna rodzina skłonna zamówić 1/3 porcji i milion ciepłych soków jabłkowych,

człowiek oczekujący swojego posiłku natychmiast lub jeszcze szybciej, gość wulgarny lub wyniośle roszczeniowy.

Magdalena Kujawińska wie, że każdy człowiek jest inny, ma inne przyzwyczajenia, inaczej postrzega instytucję restauracji i czego innego wymaga.

- Zadaniem kelnera jest jak najlepsza obsługa i sprawienie, aby gość był zadowolony z wizyty i miał ochotę wrócić w przyszłości - tłumaczy.

Ta filozofia sprawdza się. Klienci bardzo ją lubią. Kiedyś od studentów dostała napiwek w wysokości kwoty na jaką opiewał rachunek. A przecież młodzi ludzie nie należą do najbardziej zamożnych. Wzruszył ją też i zaskoczył zaledwie jeden grosik, ale pięknie zapakowany. Kiedy po dwóch latach odeszła z Koku Sushi, ludzie piszą do niej, że żałują, że bardzo jej im brakuje.

Magdalena ma jednak obecnie inne plany. W piątek 21 września w Świdnicy, ul. Długa 54-58 otworzyła własną restaurację - samoobsługową Burger Stację.

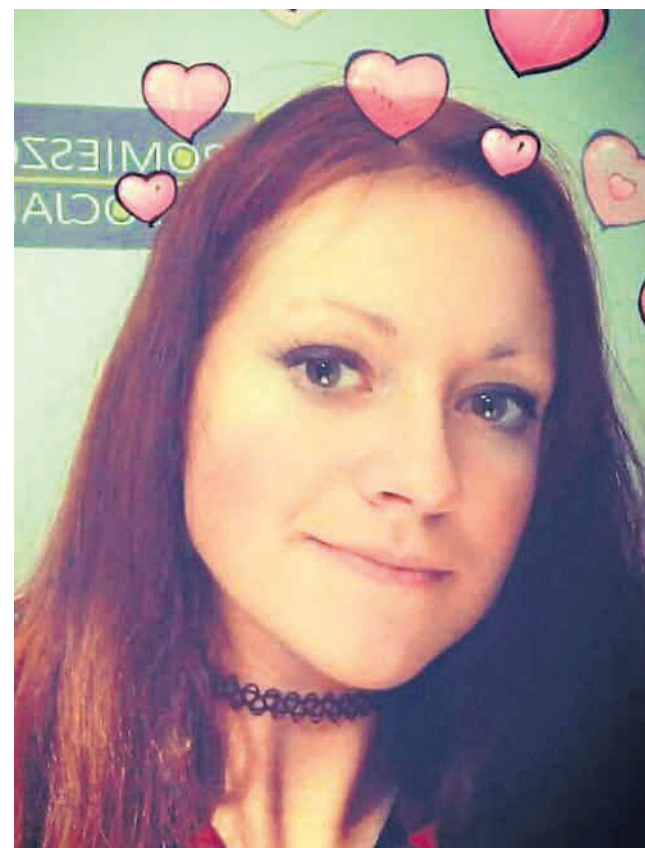
- Jako kelnerka raczej nie będę tam już miała co robić, ale na pewno przydadzą się nabyte przy okazji umiejętności kulinarne - mówi.

Trochę żałuje, że zerwie z kelnerowaniem, ale nie rozpacza, bo lubi zmiany. Jest osobą bardzo aktywną. Gdy ma już odpoczywać, to nie lubi leżeć na leżaku. Woli spacerować, jazdę na rowerze, grę w tenisa, bieganie, kajaki.

- Od czasu do czasu biorę też udział w biegach na orientację, maratonach, kibicuję piłkarzom na stadionach, uciekam z escape roomów albo wychodzę potańczyć - wylicza.

Wakacje to dla niej podróże autostopem po europejskich krajach z pozytywnym nastawieniem na różne przygody. Na krótkie wakacje wyjeżdża 3-4 razy w roku. Jej wielką pasją są podróże, a wielkim marzeniem - długa wyprawa po Ameryce Południowej.

- Interesuje mnie też downhill, sztuka survivalu, barmaństwo, a także - wciąż i nadal - dziennikarstwo sportowe - uśmiecha się. ©



Magda Kujawińska 21 września otworzyła własną restaurację

Justyna Jakiela zajęła III miejsce wśród najlepszych kelnerów na Dolnym Śląsku Śliczna, młoda, aktywna. Goście Metafory ją uwielbiają

Jelenia Góra

Adrianna Szurman

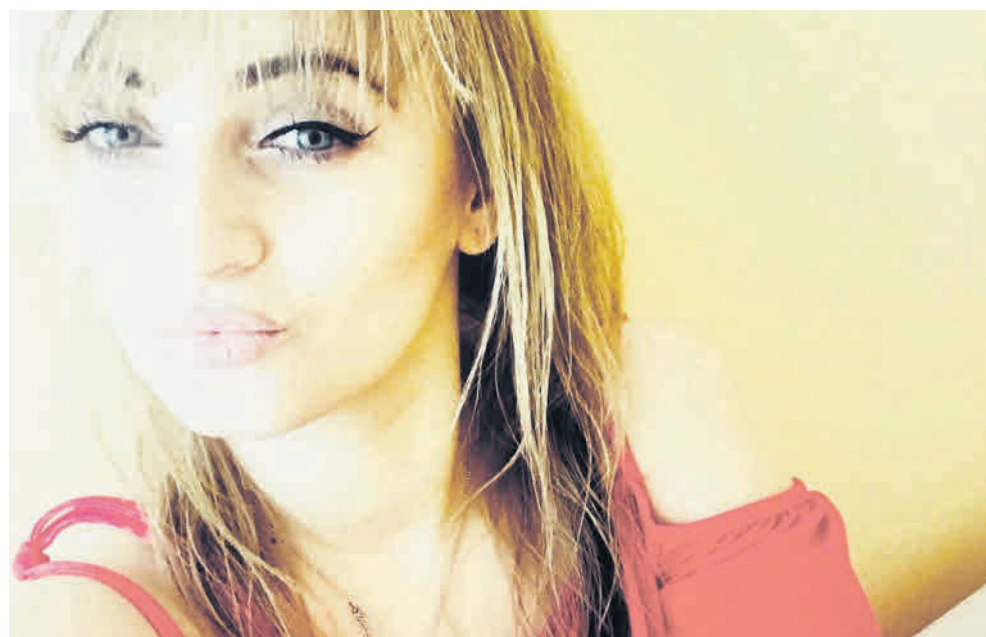
adrianna.szurman@gazeta.wroc.pl

Nasze babcie powiedziałyby, że robota pali jej się w rękach. Ona sama mówi, że po prostu nie lubi, jak coś nie gra na jej zmianie, dlatego chętnie obsługuje nie tylko swoich gości, ale i pomaga kolegom w pracy.

Justyna Jakiela dobrze zna stałych klientów restauracji Metafora w Jeleniej Górze. Pracuje tam już 9 lat i nie zamierza na razie tego zmieniać.

- Są goście, którzy przychodzą do nas regularnie i zawsze biorą to samo. Dlatego już nawet nie muszę pytać, co naleć albo podać do jedzenia, tylko po prostu przynoszę i podaję im ich ulubione potrawy - opowiada z uśmiechem w głosie.

Goście Metafory doceniają to, co dla nich robi. Bo to właśnie oni zgłosili ją do plebiscytu Gazety Wrocławskiej, a później sumiennie na nią głosowali. W efekcie Justyna zajęła trzecie miejsce w województwie i jest z tego dumna.



Justynę Jakiele spotkacie w restauracji Metafora w Jeleniej Górze, gdzie pracuje już kilka lat

Jaką ma receptę na sukces? - Ja po prostu lubię, gdy goście są zadowoleni. Staram się też być uśmiechnięta, nawet jeśli mam jakieś swoje problemy. Nie daję tego po sobie poznać... - zdradza Justyna. Poza tym tak

po prostu i zwyczajnie lubi swoją pracę. I chętnie zostaje w niej po godzinach, nawet pomimo protestów rodziny.

- Wystarczy przyjrzeć się rynkowi pracy w powiecie jeleniogórskim i już widać, że to

praca dobrze płatna. My kelnerzy sporo zarabiamy w sezonie na napiwkach. A ja zbieram na mieszkanie - wyznaje.

Wie, że uroda i zadbane wygląd mają znaczenie i przydadzą się w tym fachu.

Justyna Jakiela jest osobą aktywną, która nie usiedzi w domu.

- Tam tylko śpię - mówi ze śmiechem. Czas wolny najchętniej spędza ćwicząc ze znajomymi w siłowni albo pływając na basenie. Lubi też spędzać go z rodziną i partnerem.

Interesuje się medycyną naturalną i kosmetologią. W najbliższej przyszłości zamierza nawet zapisać się do studium medycyny niekonwencjonalnej.

- Lubię zdrowo się odżywiać. Od 17 lat jestem wegetarianką. Nie tylko ze względów zdrowotnych, ale również z głębokiego przekonania - tłumaczy pani Justyna i dodaje, że wspiera miejscową fundację działającą na rzecz gatunków zagrożonych w kraju i na świecie, na przykład rysia.

Jak zaznacza pani Justyna, studium medycyny niekonwencjonalnej pomoże jej pogłębić wiedzę na temat, który po prostu ją ciekawi. Dyplom i fach już ma. Ukończyła studia z zakresu zarządzania zasobami ludzkimi, co z pewnością także

pomaga jej w pracy i pomoże w przyszłości. Bo Justyna marzy o tym, by otworzyć „coś swojego”. Zastanawia się jeszcze, czy będzie to własna restauracja czy też inny rodzaj działalności. Wie jednak, że jej współniczką będzie najlepsza przyjaciółka.

- To jednak za kilka lat. I raczej nie w Jeleniej Górze, a w większym mieście. Na razie zbieram na mieszkanie, dopiero później na swój biznes - mówi z uśmiechem.

Z kelnerowania jest bardzo zadowolona.

- Praca w gastronomii bardzo dużo mnie nauczyła i patrząc z perspektywy, gdybym jeszcze raz miała zdecydować, gdzie się zatrudnić, wybrałabym to samo miejsce - twierdzi Justyna Jakiela. To jej pierwsza „poważna” praca na cały etat. Wcześniej była między innymi na stażu w Urzędzie Miasta we Wleniu. Bo właśnie z tamtych okolic pochodzi.

Najbardziej lubi życzliwych, uśmiechniętych gości, zadowolonych z obsługi i klimatu, jaki tworzy restauracja. ©

BARMAN ROKU 2018

Miesza, doprawia, podpala

Marcin Baniecki z Głogowa nie wyobraża sobie życia bez pracy za barem. W swoim zawodzie uwielbia tworzenie nowych smaków, ale też niekończące się rozmowy ze stałymi klientami

Głogów

Kacper Chudzik

kacper.chudzik@gazeta.wroc.pl

Jego przygoda z barmaństwem rozpoczęła się kilka lat temu, kiedy to kolega poprosił go o pomoc przy obsłudze wesela. Pracował przy jednym, potem następnym. I wkręcił się w barmaństwo tak, że dziś nie wyobraża sobie bez niego życia.

Marcin obecnie pracuje w głogowskim Ministerstwie Śledzia i Wódki. Lokal jest aktualnie zamknięty, bo przygotowuje się do przenosin w inne miejsce. Już niedługo jednak ponownie stanie tam za barem. Jednocześnie ciągle pracuje przy takich wydarzeniach jak wesela. Zamówienia ma już do 2021 roku!

Przedstawiciel handlowy w tygodniu

- Nie jest jednak tak, że spędzam poza domem każdy weekend. Chcę też spędzić czas z rodziną, więc nie chwytam się każdego możliwego zlecenia. W tygodniu jestem przedstawicielem handlowym. Trzeba to jakoś rozsądnie pogodzić z pracą w lokalu i podczas obsługi imprez - przyznaje barman z Głogowa.

Choć Marcin Baniecki wyrobił już sobie w Głogowie pewną renomę, to jak sam skromnie przyznaje, wciąż się uczy i eksperymentuje.

Po tym, jak zaczął przygodę z barmaństwem na weselach znalazł pracę w jednym z głogowskich lokali. Gdy przeniósł się do Ministerstwa Śledzia i Wódki, musiał nieco zmienić swój styl.

- To miejsce klimatem nawiązuje do lat 70., 80. i 90. Aby dopasować się do lokalu, musiałem pomyśleć również o zmianie dotychczasowo robionych przeze mnie drinków. Zdobyłem zaufanie szefów, którzy pozwolili mi na eksperymentowanie - tłumaczy.

Tylko nie z ginem, więc będzie z ginem

Właśnie to eksperymentowanie z drinkami daje mu najwięcej satysfakcji. Zanim zaproponuje coś klientowi, chwilę z nim rozmawia, aby dowiedzieć się, jakie smaki preferuje. W kontaktach z zamawiającymi stara się pokazać, że czasem warto pokusić się o spróbowanie czegoś nowego, zamiast ciągle pić to samo.

Jak przyznaje, jego ulubionym rodzajem klientów są ci, którzy nie szukają konkretnego drinka. Chcą natomiast, żeby ich zaskoczono.

- Pamiętam pewną panią, która chciała, żebym jej przygotował jakiegoś drinka, byleby nie z ginem. Zaproponowałem jej, że może jednak przygotuje jakiś z ginem, żeby się przekonała jak można zmienić jego smak. Zgodziła



W swojej pracy Marcin Baniecki lubi eksperymentować i tworzyć własne kombinacje smaków. Umie do nich przekonać klientów

się i przygotowałem jej coś specjalnego. I to bardzo jej posmakowało. Do końca wieczoru piła tylko ten właśnie rodzaj drinka - wspomina z uśmiechem.

Panie unikają whisky

Baniecki szanuje też tych, którzy są ostrożni i zamawiają klasykę: mojito czy sex on the beach. Woli jednak, by ktoś go naprowadził, czy to ma być

nie za słodkie, czy nie za kwaśne, a wtedy potrafi zrobić drinka na whisky nawet dla kobiety.

Z jego obserwacji wynika, że panie unikają whisky, bo dla nich „śmierdzi”. Co więc dodaje, że nie „śmierdzi”, a wręcz smakuje?

- Swoich tajemnic nie zdradzam - śmieje się barman.

Goście dzwonią wcześniej

Wynik głosowania pokazuje, że klienci doceniają fachowość Marcina. W mieście rozszła się informacja o jego umiejętnościach w robieniu drinków.

- Czasem ludzie nawet dzwonią spytać, czy dziś akurat ja będę obsługiwać na barze. Gdy potwierdzam, mówią, że w takim razie wpadną ze znajomymi na drinka. To jest bardzo miłe i bardzo się z tego cieszę - mówi barman. - Nawiązywanie kontaktu z ludźmi jest rzeczą bardzo ważną dla barmana - dodaje.

Barman jak spowiednik

Marcin przyznaje też, że jest coś w powiedzeniu o tym, że barman musi być także spowiednikiem. Jedni przychodzą zapić smutki, inni chcą się przy rozmowie z barmanem pochwalić życiowym sukcesem.

Bywa różnie. Czasem klienci chcą się rozerwać, ale czasem przychodzą też tacy, którzy po prostu piją w milczeniu.

- Jeśli się da, warto ich wtedy pocieszyć, powiedzieć, żeby się nie doławali. W barze lepiej się bawić niż smucić. Niektórzy faktycznie dają się przekonać i humor im się poprawia - opowiada.

Mówi się, że barman musi być też spowiednikiem. I tak faktycznie jest. Ludzie opowiadają o swoich problemach i sukcesach

Marcin Baniecki

Czasem płoną szoty

Gdy szef jest w dobrym humorze i mu pozwoli, to wypija jednego-dwa szoty z klientami w ciągu 10-12 godzin pracy. A potrafi pracować od godz. 16 do 6 rano.

- Czasem przygotowanie odpowiedniego drinka zajmuje kilka minut i proponuję wtedy szoty. Słyszałem, że oferuję jedne z najlepszych w Głogowie. Bo moje szoty nie są standardowe, przygoto-

wuje je na bazie różnych alkoholi, robię także płonące - przyznaje. - Ale to też nie jest tak, że ja już wszystko o barmaństwie wiem. Ciągłe się uczę, szukam inspiracji, próbuję różnych nowych rzeczy, które przyciągną moją uwagę i jeszcze długa droga przede mną - zaznacza.

Sam najbardziej na świecie lubi cuba libre na odpowiednim rumie, z solą i limonką. Smakuje mu też bourbon. Czas wolny najchętniej spędza z synem na boisku i z narzeczoną.

Może Głogów, może Zielona Góra

Ponieważ pan Marcin nie widzi swojej przyszłości bez barmaństwa, zaczął nawet snuć plany o otwarciu własnego lokalu. Możliwe, że powstanie on w Głogowie, ale bierze też pod uwagę inne miasta, na przykład Zieloną Górę. W przyszłym roku plany te powinny się skonkretyzować.

- Oczywiście w moim lokalu nie może zabraknąć mnie za barem - zapewnia.

Mówi, że lubi w swojej pracy praktycznie wszystko: od rozmów z klientami po tworzenie nowych smaków i kombinacji. - Jeśli oczywiście klient sobie tego życzy - zaznacza. ©©



Marcin Baniecki nie tylko pracuje za barem w lokalu. Obsługuje też imprezy okolicznościowe

FOT. ARCHIWUM LAUREATA (2)

BARMAN ROKU 2018

Jego talent doceniają nawet za granicą. Kocha swój zawód i oddaje mu się bez reszty Najważniejsze jest dla mnie zaufanie ludzi

Głogów i cała Polska

Grażyna Szyszka
g.szyszka@gazeta.wroc.pl

Krzysztof Iwach, utalentowany barman z Głogowa, marzy o własnej sali weselnej z hotelem i restauracją.

Mówi o sobie: barman do wyjątku. Pochodzi z Głogowa, a pracuje nie tylko w Polsce, lecz i za granicą, m.in. w klubie w Belgii, gdzie zaprosili go polscy właściciele lokalu.

W listopadzie leci na tydzień do Londynu, gdzie będzie dawać pokazy w jednym z topowych klubów.

Uwielbia koktajl o nazwie Cuba Libre, a cichy wieczór lubi spędzić przy lampce prosecco.

Sam o sobie pisze, że w pracy robi wszystko, żeby być zapamiętanym i zdobyć zaufanie gości.

- Umówcie się ze mną na spotkanie, a zarazem swoją pozytywną energią i udowodnię, że tu nie chodzi tylko o barmaństwo, które kocham, ale o to, jaki człowiek będzie uprzyjemniać ten piękny dzień

i co wniesie do uroczystości weselnej, urodzin, wieczoru panieńskiego, imprezy firmowej czy eventu - mówi.

Zaczął się od wódki z colą

Krzysztof Iwach ma 30 lat. Jako 17-latek podjął pierwszą pracę w McDonaldzie. Dorabiał w klubie na zmywaku, a przy dużym ruchu pomagał lać „wódkę z colą”. Kiedyś kolega zapytał go, czy nie zrobiłby kilku drinków na jego weselu. A potem posypały się dalsze propozycje, kupił więc mobilny bar i na kolejnych imprezach nie tylko mieszał w widowiskowy sposób alkohole dla dorosłych, ale też potrafił urządzić niespodziankę dla dzieci i poprowadzić ciekawy konkurs dla wszystkich zaproszonych gości.

Choinka do góry nogami

Pojechał do Wrocławia i pracował tam jako kelner, barman, menedżer klubów i restauracji. Potem otworzył lokal w Głogowie, który dziś jest bardzo popularny w jego rodzinnym mieście. - W Kulturce two-

rzyłem koktajle na wysokim poziomie, były też koncerty i eventy - opowiada Krzysztof Iwach. - Na święta choinka wisiała do góry nogami, parasole tańczyły, a na zapleczu kuchennym tworzyłem dodatkowo burgery. Ekipę miałem idealnie wyselekcjonowaną, która nadal za mną podąża - opowiada.

Rok temu lokal sprzedał, by bez reszty poświęcić się eventom i indywidualnym klientom.

Nie boi się nowych wyzwań. Wziął udział w programie „Ugotowani” stacji TVN i - oczywiście - go wygrał! Ma na koncie wiele więcej sukcesów i osiągnięć, co przedstawia na swoich profilach w mediach społecznościowych.

Od zera do sukcesu

Krzysztof Iwach uczy też barmańskiej dużo młodszych kolegów. Pokazowe lekcje z wykładem zarezerwowały u niego szkoły w Głogowie i Lubinie.

- Na wykładach opowiadam młodzieży o moim zawodzie, o swoich sukcesach i o tym, jak

sam zaczynałem pracę w tej branży - wyjaśnia i dodaje, że zaczynał od zera, a o to, co już osiągnął, bardzo dba.

Oddany swej pasji barman przyznaje, że w pracy z ludźmi trzeba być dobrym psychologiem i obserwować zachowanie gości, którzy są przecież bardzo różni i potrzebują dużej uwagi.

- Najważniejsze jest dla mnie zaufanie ludzi - mówi. - Cieszę się, że je mam, o czym na pewno świadczy mój wypełniony na dwa lata do przodu kalendarz. Jestem dumny, że moje barmaństwo zdobyło tak wielkie zainteresowanie i że jest odbierane z coraz większym szacunkiem i dojrzałością. Pracowałem na to wiele lat.

Przyszłość: syn i cel

Jego oczkiem w głowie jest ukochany 5-letni syn Borys, z którym spędza każdą wolną chwilę i stara się zarazić pozytywnym podejściem do ludzi.

Ma swój życiowy cel, którego jeszcze nie chce zdradzić.

- Ale za kilka lat wszyscy o mnie usłyszą - zapewnia. ©



Krzysztof Iwach to już nie tylko nazwisko, ale marka

FOT. ARCH. PRYWATNE

Kamila Surzykiewicz - piękniejsze oblicze barmaństwa. Uwielbia swoją pracę i klienci to czują Jeden drink i rozmowa z nią - i wszystko jest już dobrze

Wrocław

Małgorzata Matuszewska
m.matuszewska@gazeta.wroc.pl

Kamila Surzykiewicz w naszym plebiscycie zajęła III miejsce w kategorii Barman Roku.

Kamila ma 26 lat, wychowała się w Szprotawie, do zawodu trafiła od razu po skończeniu Liceum Sportowego w Żaganiu. Na wakacje pojechała do Niemiec, do Ravensburga, do pierwszej pracy za barem.

- Wtedy zakochałam się w tym zawodzie - śmieje się. - Na pewno pomogła bliskość Jeziora Bodeńskiego i życzliwość szefów. Spotkałam tam bardzo sympatycznych ludzi. Cały czas uczyla się czegoś nowego - opowiada.

Samorodny talent

Za barem od początku musiały liczyć na siebie, bo nie skończyła żadnych barmańskich kursów. - Jestem samoukiem - podkreśla. - Część drinków to moja własna, autorska kompozycja. - Chodzi o to, żeby zawsze dać coś od siebie - tłumaczy i zamyśla się



Kamila Surzykiewicz umie mieszać drinki i rozmawiać z ludźmi. Słowem: mistrzyni barmaństwa

nad składem kolejnego, nowego drinka. Takiego podejścia do ludzi nauczyła się w swoim domu, w wielkiej rodzinie. Jej mama ma aż 12 rodzeństwa. Oboje rodzice Kamili są stolarzami i robią meble. - Są bardzo dumni z mo-

jej wygranej - podkreśla barmanka.

Pub 12 Krok pod nasypem

Kamila można spotkać za barem wrocławskiego Pubu 12 Krok przy ul. Bogusławskiego. Cieszy

się, że ma tu bardzo dużo pracy. Dla barmana oznacza to nie tylko przyrządzanie drinków, ale też rozmowy z klientami. Każdy barman musi być na nie przygotowany. Kamila charakter i osobowość ma wprost wymarzone

do pracy za barem. Wiadomo, trafiają tam różni ludzie, czasem samotni. Wielu potrzebuje się wygadać. Kamila lubi mówić. - Właściwie to mi nie zamykają się usta - śmieje się. - Ale gdy wyczuwam, że powinnam wysłuchać klienta, to go słucham - zapewnia.

Uśmiechnij się, przecież będzie w końcu lepiej

- Najbardziej lubię uśmiechniętych ludzi, którzy siadają, sączą drinka i widać, że są wesołymi ludźmi i umieją sobie radzić z problemami - zdradza Kamila.

Ale przychodzą też smutni, tacy, których właśnie dotknęła szara strona rzeczywistości.

- Zwierżają się: z niepowodzeń w pracy, w związkach. Mieli przykrą rozmowę z szefem, pokłócili się z dziewczyną. Trzeba być delikatnym w takiej sytuacji, bo łatwo byłoby ich zranić nieprzemyślanym słowem. Na pewno w końcu wszystko będzie dobrze, ale.... Biorę więc oddech i zaczynam rozmowę.

Czasem po kilku minutach widzą już swoje zmartwienia w innym świetle.

- Robię wszystko, żeby zrazić ich optymizmem i by na ich twarzach pojawił się w końcu uśmiech. Kocham pracę z ludźmi i lubię ich rozweselać - wyznaje Kamila.

Barman po pracy

To, jak relaksuje się po pracy, zależy od pory dnia, nocy, i towarzystwa. Czasem lubi odpocząć, męcząc się fizycznie.

- Od dziecka interesowałam się i trenowałam siatkówkę i lekkoatletykę. Teraz mam mniej czasu, ale staram się ćwiczyć, żeby nie stracić kontaktu z własnym ciałem - opowiada.

Praca jest jej prawdziwym hobby i myśli o niej 24 godziny na dobę. A co robi, gdy nie pracuje?

- Generalnie w wolnym czasie lubię gotować i to nawet bardzo. Uczę się nowych smaków i kombinacji kulinarnych. Lubię również wyjść ze znajomymi i w końcu raz na jakiś czas stanąć po tej drugiej stronie baru i na spokojnie napić się dobrego trunku - opowiada mistrzyni. ©

KAWIARNIA/CUKIERNIA ROKU 2018

W Cynamonie rządzi jakość

Najlepszą Kawiarnią/Cukiernią na Dolnym Śląsku został legnicki Cynamon. Lokal Katarzyny Byczko, znaną między innymi z programu TV Master Chef cieszy się wspaniałą renomą



Katarzyna Byczko podkreśla, jak ważna jest dla niej jakość deserów, które wychodzą spod jej ręki. Każdy jest tworzony z sercem i dopieszczony w najmniejszym szczególe

Legnica

Mateusz Różański
mateusz.rozanski@gazeta.wroc.pl

To bez wątpienia wyjątkowy rok dla Katarzyny Byczko. W sierpniu otworzyła swój nowy, drugi już w Legnicy lokal. Znajduje się on w centrum miasta i skupia wokół siebie łasuchów z całego regionu. Dodatkowo pani Kasia i jej Cynamon zwyciężył w naszym plebiscybie! Powodów do dumy jest więcej.

Cukiernia Cynamon jest świetnie znana wszystkim łasuchom w Legnicy, regionie i teraz również na Dolnym Śląsku. Jeżeli jeszcze nie mieliście okazji tam gościć - szczerze polecamy. Nawet najbardziej wybredni smakosze wyjadą z Cynamonu uśmiechnięci jak dzieci, a smaki, jakie tam poznacie naprawdę na długo zostaną Wam w pamięci.

Lody, ciastka, kawy

Dziś Cynamony w Legnicy są dwa. Pierwszy - przy ul. Batalionu Zośka 36 A, a drugi, ten nowszy, w apartamentowcu MPoint zlokalizowanym przy ulicy Wrocławskiej 27. W jednym i drugim punkcie znajdziemy wysmienite lody, napoje, kawy i - oczywiście - ciasta. Aż cięknieszlinka!

- Kilka nocy przed otwarciem naszego nowego lokalu było nieprzespanych, ale nieźmiernie się cieszę, że udało się

nam stworzyć naszą nową cukiernię - mówi Katarzyna Byczko, właścicielka, laureatka naszego plebiscytu i uczestniczka MasterChefa.

W punkcie w MPoint są stoliki, jest specjalne miejsce do zabawy dla dzieci, a nawet przewijak dla matek z niemowlętami. Jest też ogródek na słonecznym patio. Nowością są znieśławiające swoim smakiem monodesery! Charakterystyczne, mieniające się kolorami desery, przypominają bardziej małe dzieła sztuki niż łakocie, którymi można się rozkoszować w tym wspaniałych wnętrzach.

Będą śniadania

- Nowy lokal oznaczał dla nas dużą zmianę, ale nie zmieniło się i nie zmieni się nigdy jedno - jakość. Tak jak do tej pory, tak i teraz ona jest najważniejsza. Każdy z deserów przygotowujemy z najwyższej klasy produktów i wkładamy w nie całe serce - zapewnia Katarzyna Byczko. - W tygodniu jesteśmy otwarci od rana i w przyszłości planujemy do oferty wprowadzić również wysmienite śniadania. Będzie można u nas naprawdę zdrowo i pysznie zacząć dzień - dodaje.

Nowy Cynamon otworzył się niedawno, bo w sierpniu tego roku. I choć drzwi uchylili się wcześniej, bo już o godzinie 7.30 rano, to praktycznie od pierwszych minut lokal był pełen gości.

- To było zaskoczenie, ale i bardzo miłe doświadczenie. Cieszę się, że klienci wiedzą, że znajdują u nas zawsze to, co uwielbiają - dodaje Katarzyna Byczko.

Cynamon praktycznie od początku naszego plebiscytu był w ścisłej czołówce wśród cukierni i kawiarni na Dolnym Śląsku. Stali klienci chętnie wspierali panią Katarzynę i jej zespół.

- Bez niego nie byłoby to możliwe. Wszyscy wkładamy całe serce w to co robimy, dbamy o każdy, nawet najmniejszy szczegół. Wymaga to ogromu pracy, ale uśmiechy i klienci, którzy do nas wracają są największą nagrodą - tłumaczy laureatka plebiscytu.

Jak w ogóle powstał Cynamon? Pani Katarzyna piec lubiła praktycznie zawsze. Jak czytamy na stronie cukierni, założenie było proste: przenieść przepisy z rodzinnego zesztytu, bez żadnych polepszaczy smaku, do produkcji na szeroką skalę. Do tego oczywiście należało dodać doświadczenia kulinarne z różnych zakątków świata.

Udało się. Bez sztucznych polepszaczy, za to z masą wspaniałych pomysłów, świetnymi produktami, zgraną załogą i coraz większą rzeszą oddanych klientów. Kto nie był, niech sprawdzi sam. Cynamon mieści się w Legnicy przy ul. Wrocławskiej 27 i przy ul. Batalionu Zośka 36A. ©©



Kto jeszcze nie próbował, koniecznie musi odwiedzić Cynamon - Legnica, ul. Wrocławska 27

KAWIARNIA/CUKIERNIA ROKU 2018

Piekarnia Cukiernia Machela robi takie cudowne desery, że nie sposób nie zapomnieć o diecie Znakomici jak tort czekoladowy z wiśniami

Kłodzko

Damian Bednarz

damian.bednarz@polskapress.pl

Choć na początku można było smakować tylko chleba, dziś w Macheli zjemy pyszny tradycyjny niemiecki tort szwarcwaldzki. Machela to nie tylko piekarnia, to także wyjątkowa cukiernia.

Machela powstała w 2000 roku, kiedy to Lech Machela przejął bankrutującą piekarnię w Kłodzku. Wtedy firma produkowała wyłącznie chleb.

Ojciec założyciel - mistrz!

Lech Machela ma za sobą ponad 40-letnie doświadczenie w branży piekarsko-cukierniczej, które zaczął zdobywać od roku 1975, kiedy rozpoczął naukę zawodu we Wrocławiu w Szkole Przemysłu Spożywczego na wydziale technologii produktów rolno-spożywczych o specjalności piekarstwo.

W roku 1984 Lech Machela otrzymał tytuł mistrza w zawodzie cukiernik-ciastkarz. To

właśnie jego śmiało można nazwać ojcem założycielem dzisiejszej Piekarni&Cukierni Machela.

Blisko 18 lat po założeniu firmy, docenili ją także czytelnicy, których głosami Piekarnia&Cukiernia Machela zajęła drugie miejsce w plebiscycie Mistrzowie Smaku, w kategorii Cukiernia/Kawiarnia Roku.

Zadowoleni klienci

O to, czym nominacja i to wyróżnienie było dla całej firmy, zapytaliśmy Annę Stankiewicz, która w Macheli pełni funkcję marketing managera.

- Cieszy nas, gdy nasze starania, aby być lokalnym liderem w produkcji świeżych produktów piekarsko-cukierniczych, są zauważalne - mówi Anna Stankiewicz.

Siedziba firmy mieści się w Jaskowej Dolnej, miejscowości pod Kłodzkiem. Machela oferuje podstawowe pieczywo mieszane pszenno-żytnie, drobne pieczywo pszenne, półcukiernicze,

a także stale poszerzaną gamę wyrobów cukierniczych.

Sztandarowym produktem jest seria pieczywa żytniego razowego z funkcjonalnymi dodatkami, cieszącego się dużym zainteresowaniem wśród klientów, ceniących zdrową i tradycyjną żywność.

Swoje wyroby firma sprzedaje w pobliskich miejscowościach, a także na terenie województwa opolskiego. Pieczywo dostarczane jest codziennie do supermarketów, sieci handlowych, większych sklepów osiedlowych i własnych sklepów firmowych.

Deser dla dorosłych

Jednak to, co można nazwać sztandarowym projektem cukierniczym, jest tradycyjny, niemiecki tort szwarcwaldzki.

- Jest to najpopularniejsze ciasto w Niemczech od XX wieku. Czekoladowe ciasto przełożone wiśniami i bitą śmietaną, z dodatkiem alkoholu, ozdobiony wiśniami kandyzowanymi i wiórkami czekolady - opisuje Anna Stankiewicz.

Co ważne, wyroby piekarskie produkowane są wyłącznie na własnych recepturach i w rzemieślniczy sposób, według doświadczenia założyciela Lecha Macheli.

- Istotne jest także to, że nasze produkty wykonujemy wyłącznie z naturalnych składników, od sprawdzonych dostawców - zaznacza Anna Stankiewicz.

Dziś w Piekarni&Cukierni Machela część obowiązków przejął od założyciela jego syn Maciej, który dołączył do załogi wraz z żoną.

Ciągle się rozwijają

W międzyczasie firma rozbudowała swój zakład produkcyjny, a także otworzyła mnóstwo nowych sklepów. A czy Piekarnia&Cukiernia Machela może liczyć na duże grono stałych klientów?

- Oczywiście. Głównymi klientami naszych sklepów firmowych jest rzesza oddanych stałych klientów, którzy utożsamiają się z naszą marką, za co jesteśmy ich bardzo wdzięczni - mówi Anna Stankiewicz. ©



W Macheli mają wypróbowane przepisy na pyszne słodkości

Właścicielka cukierni Równa Babka to zdaniem klientów - powaga! - normalna równa babka Sława słono-słodkiego sernika przyciąga gości jak magnes

Wrocław

Małgorzata Matuszewska

m.matuszewska@gazeta.wroc.pl

Był łuty, zimny, smutny. Lekarsstwem na smutek okazała się Równa Babka, założona przy ul. Odkrywców 5. Lekiem na smutek nie tylko właścicieli. A tajemnica sukcesu twi w prostocie tego przyjaznego miejsca. I w pysznym cieście, ale to chyba oczywiste.

Równą Babkę założyła Joanna Michalska, 17 lutego obecnego roku. Proszę, okazało się więc, że do zwycięstwa w naszym plebiscycie nie trzeba być starą, szacowną knajpką. Wystarczy być sympatyczną.

Właścicielka nie wiedziała, jak nazwać to miejsce. - Poprosiłam o pomoc firmę Cięty Język. Rozmawialiśmy o nazwie, stanęło na Równiej Babce - mówi właścicielka.

Ciasta piecze tu Małgosia Zegan. Ciasto jest bez ulepszcaczy. Razem z panią Małgosią, „kombinują”, jak mówi właścicielka, z vege, bez laktozy, bez cukru. A klientów - fanów ser-



Miejsce przytulne, ciasta przepyszne. Do tego dobra kawa lub herbata i wieczór musi się udać

ników mają wszędzie, niemal na całym świecie.

Właścicielka szczególnie poleca właśnie sernik, czekoladowe cudo a la brownie, z bitą śmietaną i owocami. - Fajnie łączy się słodkie ze słonym -

śmieje się Joanna Michalska. Na profilu facebookowym jej szaleje wyobraźnia. „Co by tu??? goferek + cyrkonka z kremem waniliowym + kawka + banoffee to będzie moje śniadanko dziś” - pisze.

Ostatnio postanowiła wprowadzić do menu bezy, ale ponieważ bezy - jak wiadomo - bardzo łatwo się kruszą, pani Joanna serwuje je z kremem cytrynowym. Już sama opowieść o takich bezach brzmi

pysznie, a co dopiero same bezy...

Wszystko, co klienci znajdują w Równiej Babce, „schodzi na pniu”, jak mówi o powodzeniu swoich słodkości właścicielka.

Powodzeniem cieszy się tu banoffee - krajanka z bananem i toffi. I oczywiście serniki. - Serniki sprzedają się w hurtowych wręcz ilościach - śmieje się właścicielka Równiej Babki.

W menu są też drożdżowe bułeczki z orzechowym kremem, z brązowym cukrem.

Ambitne plany i marzenia: kolejne lokalizacje

Joanna Michalska chciałaby, żeby podobne knajpki powstały w różnych miejscach. - Marzą mi się różne lokalizacje z ogromem klientów - rozmarza się.

- To mój pierwszy gastrobiznes, ale jestem pełna dobrych myśli - mówi. - Pieczemy na zmianę z Małgosią. Cudowny klimat i naszą energię wręcz włączamy w ciasto - dodaje. Piec uczyła się od babć, bo jej mama nie piekła. - Może

dlatego w swoim własnym domu chciałam mieć własne ciasto i udało się - mówi.

Jako dziewczyna była bardzo oryginalna. - Na domówkę nie przynosiłam alkoholu, tylko ciasta własnego wyrobu. Wszystkim już wtedy smakowały - zapewnia.

Swoje pierwsze marzenie, które przyniosło Równą Babkę, nosiła i realizowała przez 10 lat. Dziś mówi, że marzyła jej się kawiarnia, z powstała kawiarnia - cukiernia.

W dodatku są w niej mile widziane zwierzęta. Nic dziwnego, na Facebooku pisze: „Moja psia miłość jest dwustronna, jak widać. Dzieciaki w szkole, więc jest czas dla naszych psich przyjaciół! Spacer po parku Grabiszyńskim i kawa z ciachem lub gofr u Równiej Babki to idealny plan na środę” - tak reklamuje.

Fani staroświeckich klimatów znajdą tu np. Babkową Wątę Cukrową, sernik z jagodowym serkiem mascarpone. Nic, tylko usiąść i podarować sobie chwilę pysznej radości, która uskrzydli na cały dzień. ©

LODY ROKU 2018

Chociaż Caffè Gieraccy istnieje od 2014 roku, tradycje lodziarskie sięgają dużo dalej...

Smak tych lodów jest wręcz perfekcyjny

pow. kłodzki

Damian Bednarz

damian.bednarz@polskapress.pl

Chociaż zwyciężyli w kategorii na najlepsze lody, Caffè Gieraccy mogą pochwalić się wieloma wspaniałymi deserami. Turyści szczególnie, oprócz lodów, zachwalają tort bezowy na serze mascarpone. W sumie można tam wypić około 90 różnych kaw!

Gdzie zjeść najlepsze lodu na Dolnym Śląsku? W Caffè Gieraccy w Kudowie-Zdroju. Tak twierdzą czytelnicy, którzy swoimi głosami wybrali kudowską kawiarnię jako tę najlepszą w wielkim plebiscyście Mistrzowie Smaku.

- Nominacja była dla nas ogromnym wyróżnieniem, jak też szansą, by o naszym produkcie dowiedziało się szersze grono klientów - wspomina chwilę, kiedy dowiedział się o nominacji Bartosz Gieracki, właściciel kawiarni.

A warto dodać, że ostateczna przewaga była druzgocąca. Swoich konkurentów

Gieraccy pokonali o ponad 700 głosów.

Co więc jest takiego w lodach z Caffè Gieraccy, że zachwycają się nimi turyści odwiedzający Kudowę-Zdrój, a także miejscowi?

- Myślę, że chodzi o to, że korzystamy wyłącznie z własnych przepisów, które dopracowywane były latami. Jesteśmy wielkimi pasjonatami tego, co robimy - tłumaczy Bartosz Gieracki.

Caffè Gieraccy powstało w 2014 roku, jednak tradycje lodziarskie w rodzinie Gierackich sięgają dużo dalej, aż do 1993 roku. To właśnie wtedy państwo Gieraccy, rodzice Bartosza, zaczęli rozkręcać swój interes. Jak podkreśla pan Bartosz: - Jest to biznes rodzinny, w którym każdy aktywnie uczestniczy w życiu firmy.

Klienci kawiarni chwalą nie tylko lody. Gieraccy słyną także ze swoich tortów bezowych na serze mascarpone. Palce lizać! Ale to nie wszystko. - Oprócz bardzo szerokiego asortymentu

lodowego, posiadamy w ofercie około 90 różnych kaw deserowych, wszystkie są autorskie i tworzone z najróżniejszych kompozycji składników - wylicza pan Bartosz.

Turyści, którzy odwiedzają Caffè Gieraccy twierdzą, że kto chociaż raz spróbuje wyrobów firmy, będzie tu wracał. I to jest najlepsza reklama dla smaku, który dają lody - ale i nie tylko - serwowane w kawiarni.

- Kudowa-Zdrój to miasto głównie turystyczne, więc największy odsetek naszych klientów to turyści. Mamy oczywiście także rzeszę stałych klientów. To dzięki nim wiemy, że to co robimy, odpowiada naszym konsumentom - mówi Bartosz Gieracki.

Mamy dobrą wiadomość dla smakoszy kawy.

Będą mogli niebawem przeżyć - dzięki Gierackim kolejną, niesamowitą podróż smakową.

Wszystko za sprawą kawy marki Gieraccy, która już niebawem powinna zadebiutować w kawiarniach. ©©



Największą zaletą lodów od Gierackich jest to, że są wyjątkowe i prawdziwie naturalne

FOT. CAFFÈ GIERACCY

Lodziarnia Pod Arkadami, Bolków, Rynek 6

Poczujcie smak dzieciństwa

pow. jaworski

Mateusz Różański

mateusz.rozanski@gazeta.wroc.pl

Myślicie, że wyśmienite lody można zjeść tylko w dużym mieście lub kurorcie, do którego przyjeżdżają tłumy turystów. Jeśli tak sądzicie, to na pewno nie byliście jeszcze w Bolkowie. Polecamy nadrobić te zaległości! Pod adresem Rynek 6 mieści się znakomita lodziarnia Pod Arkadami. Wasze kubki smakowe oszaleją z radości!



FOT. POD ARKADAMI

Jeśli coś się robi z pasją, to musi być pyszne. Tak właśnie jest w lodziarni Pod Arkadami Magdaleny i Piotra Sokołowskich

powróciły takie, które swym smakiem przenosiłyby go do dzieciństwa. I udało się!

Większość klientów lubi ich lody włoskie. Pewien pan pokonywał swego czasu rowerem 40 km, żeby ich skosztować.

Smaki codziennie są inne, ale w żelaznym repertuarze znajdują się: śmietankowe, gruszkowe, kaktusowe (smak opuncji figowej), żurawinowe.

My polecamy m.in. lody soft o smaku opuncji figowej, czy... czarny kokos. W naszym plebiscyście, lodziarnia z Bolkowa zajęła II miejsce wśród wszystkich lodziarni na całym Dolnym Śląsku.

Lodziarnia czeka na wszystkich spragnionych słodkiego orzeźwienia od poniedziałku do piątku w godz. 10-17. W weekendy jest otwarta o godzinę dłużej. ©©

Lodziarnia Igloteka, Legnica, ul. NMP 5G

Eskimoskie słodkości

Legnica

Mateusz Różański

mateusz.rozanski@gazeta.wroc.pl

Legnica, Polkowice i Lubin Iglotekę zawdzięczają... pewnemu Włochowi. Krzysztof Wróbel, właściciel tej lodziarni, pojechał w ubiegłym roku na Targi Expo Sweet do Warszawy i tam po rozmowie otworzył swoją pierwszą Iglotekę w Polkowicach.

W tym roku Igloteka pojawiła się również w centrum Legnicy, przy ul. Najświętszej Marii Panny i z miejsca skradła serca legniczank swoim lodami naturalnymi. Wyśmienitymi lodami, wspaniałymi deserami, genialnymi shake'ami, a także aromatyczną kawą.

Specjał Igloteki

Jeśli chodzi o lody, to klienci pana Krzysztofa Wróbla najczęściej wybierają smaki: śmietanka, prawdziwa czekolada i specjał Igloteki.

- Jeżeli klient spróbuje go raz, to później już go nie zmienia na nic innego - zapewnia jednak tajemniczo właściciel. Oczywiście

cie w Iglotece nie brakuje też innych smaków, m.in. oreo, mi chałki, czy też słony karmel. Nie powinniście mieć obaw przed eksperymentowaniem. Skuscie się na nowy smak! My polecamy owocowe sorbety, które wspaniale orzeźwiają w ciepły dzień.

Kręci je właściciel

Lody przygotowywane są z największą starannością i z najwyższej jakości składników. Kręci je

osobiście właściciel, bo - jak mówi - nikt nie zrobi tego z taką precyzją i dokładnością, jak on.

Legnicka lodziarnia zachwycać może również wystrojem, klimatyczne miejsce w sercu miasta pozwala momentalnie zapomnieć o zgiełku i zmartwieniach codziennego dnia.

Całość dopełnia przemiła obsługa, która zawsze chętnie doradzi na jaki smak się zdecydować. ©©



Igloteka jest gwarancją wyśmienitych lodów naturalnych, tworzonych z wielką pasją i zaangażowaniem

FOT. IGLOTEKA

BAR/JADŁODAJNIA/BISTRO ROKU 2018

Pub Lustro we Wrocławiu, ul. Krupnicza 15 zwyciężył w kategorii Bar/Jadłodajnia/Bistro Roku Z przyjaciółmi, a także z psem lub kotem

Wrocław

Małgorzata Matuszewska
m.matuszewska@gazeta.wroc.pl

Tu każdy znajdzie dobre drinki i fajną atmosferę.

Pub Lustro przy ul. Krupniczej 15 należący do Krzysztofa Kowalskiego i Piotra Wojnarowicza istnieje niecały rok. Dokładnie od 1 listopada 2017. Ale historia jego powstania jest bardzo ciekawa.

Nietuzinkowy wygląd

- Pojechaliśmy do Londynu. W pewnym momencie weszliśmy do jednego z lokali. Zrobił na nas bardzo duże wrażenie. Był inny od pozostałych pubów. Dodatkowo, siedział w nim mnóstwo osób. Stwierdziliśmy, że takiego miejsca nie ma we Wrocławiu. Uznaliśmy, że z pewnością z chęcią byłoby odwiedzane - wspomina Krzysztof Kowalski.

Od samego początku właściciele Pub Lustro chcieli nadać wnętrzu nietuzinkowy wygląd, który nie tylko będzie przyciągał, ale również sprawi, że w lo-

kalu będzie się miło spędzać czas z bliskimi. W sali wiszą stare fotografie, ogródek zdobią kolorowe elementy.

Lokal ma dwa poziomy i antresolę. Można do niego przyjść z psem i kotem. Jak mówi Krzysztof Kowalski, zawsze na pupila klientów czeka miska z wodą. Odwiedziłam pub. Rzeczywiście, miska z wodą jest na jego wyposażeniu.

Na pewno bywalcy doceniają oryginalny wystrój. Na ścianach znajdziecie dużo obrazów prezentujących stolicę Dolnego Śląska. Duże wrażenie robi ściana z 4-metrowymi oknami.

Witaj szefie

- Panuje u nas rodzinna atmosfera. Zawsze chcieliśmy, aby tak było. Mamy wielu klientów, którzy zamiast „dzień dobry”, mówią „witaj szefie”. To jest bardzo miłe, że istniejemy na rynku tak krótko, a naprawdę staliśmy się znanym lokalem, który z chęcią jest odwiedzany przez wrocławian i turystów - przyznaje Krzysztof Kowalski.

W Pubie Lustro można nie tylko wypić doskonałego drinka czy piwo, ale również „wrzucić coś na ruszt”. Klienci mogą zamówić zupę dnia lub tosty. Nie brakuje także innych przekąsek, które z pewnością świetnie sprawdzą się przy dłuższym spotkaniu ze znajomymi.

Po 50. rusza w świat

- Cieszę się, że wrocławianie pokochali nasz lokal. Jeśli ktoś chce poczuć klimat tego miejsca, to musi po prostu nas odwiedzić - tłumaczy Krzysztof Kowalski. I dodaje, że nie ma zbyt wiele wolnego czasu, bo właściwie przez cały czas pracuje. Nam zdradził, że marzy o tym, żeby po 50. urodzinach zacząć zwiedzać świat.

- Chcę, żeby było tak, jak teraz, cały czas, i żeby odwiedzali nas zawsze goście, bo o nich dbamy - deklaruje Krzysztof Kowalski. I śmieje się, że można znaleźć dodatkowe atrakcje, bo w Pubie drinki podaje wspaniała barmanka, mistrzyni taekwondo. - Mamy więc ochronę - mówi. ©©



W pubie atmosfera jest przyjazna i miła dla wszystkich gości

Pyszne jedzenie, do tego miło i ... bezpiecznie

Poezja Smaku ma już 9 lat

pow. kamiennogórski

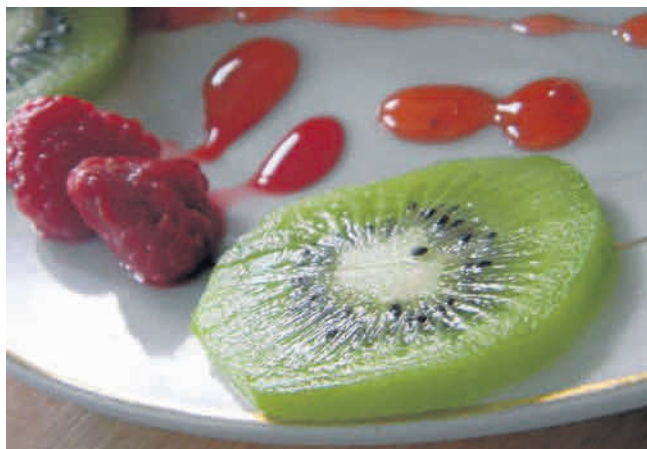
Paweł Gołębiowski
p.golebiowski@gazeta.wroc.pl

Tradycyjna domowa kuchnia, znakomite ciasta. Wszystko to w prawdziwej Poezji Smaku w Kamiennej Górze.

Bar Poezja Smaku z niewielkiej Kamiennej Góry zajął w naszym plebiscycie drugie miejsce. Drugie miejsce w województwie to znakomity wynik, konkurencja była przecież silna. Świadczy to zatem najlepiej o tym, jak smacznie tam gotują i jak wielu mają zadowolonych gości.

- Nie spodziewałam się, że wypadniemy aż tak dobrze. Gdy dowiedziałam się, jaki jest ostateczny wynik plebiscytu, to aż się wzruszyłam - zwierza się Marta Śliwińska, właścicielka restauracji. Podkreśla, że to załuga nie tylko jej, ale wszystkich pracowników, nawet uczniów, którzy odbywali tam praktyki.

Śmieje się, że jej lokal jest też chyba jednym z najbezpieczniejszych w powiecie, a może



W tym barze nie gotuje się z tzw. półproduktów. Wszystko musi być zawsze świeże

nawet województwie. Dziewięć lat temu otworzyła go bowiem w pomieszczeniu wynajmowanym w budynku Komendy Powiatowej Policji w Kamiennej Górze, przy ul. Lubawskiej 6.

Nie odbywają się tam zatem np. huczne wesela. - Ale niewielkie, kameralne przyjęcia organizujemy - mówi pani Marta. Na takie okazje przygotowuje m.in. wspaniałe torty.

Ale w Poezji Smaku zjeść można oczywiście nie tylko słodkie przysmaki. Specjalizują się w tradycyjnej, domowej kuchni. Wszystko jest pyszne i świeże. Nie stosują półproduktów. Nawet frytki przeważnie robią sami, nie wykorzystując mrożonek. Prowadzą catering.

Poezja Smaku czynna jest od poniedziałku do soboty w godzinach 8 - 16. ©©

Przepis Bistro&Cafe, Strzelin, Rynek 21

Spod znaku pierogów

Strzelin

Małgorzata Matuszewska
malgorzata.matuszewska@gazeta.wroc.pl

Przepis Bistro&Cafe w Strzelinie zdobyło trzecie miejsce w kategorii Bar/Jadłodajnia/Bistro Roku 2018.

Na Facebooku ludzie chwalą przede wszystkim pierogi i burgery, a także przemiłą obsługę.

- Pierogi i placki to nasz hit - przyznaje Aleksandra Sokalska z restauracji Przepis Bistro & Cafe. - Domowe jedzenie mamy pyszne - podkreśla.

Ktoś na Facebooku napisał: „Zarezerwowałam stolik na małe przyjęcie. Organizacja i wystrój - rewelacja. Obsługa - profesjonalna i przemiła (!!!). Jedzenie - bardzo smaczne. Zarówno to serwowane podczas naszego obiadu, jak i normalnie zamawiane z karty (przetestowane przed rezerwacją). Gorąco polecam i na co dzień, i od święta :)”

Fanka tego miejsca na Facebooku napisała też: „Niebo jest tam, gdzie pierogi

i ruskie, i pomidorówka”. Restauracja ma placki po węgiersku wielkie, jakby co najmniej były podwójne. Zapytana o zawodowe marzenia, Aleksandra

Sokalska deklaruje: - Mamy dobrych pracowników, marzę, żeby utrzymali swój poziom. Chciałabym, żeby byli najlepsi i jak najbardziej pomocni. ©©



Przepis Bistro & Cafe to miejsce, gdzie każdy gość znajdzie dobre jedzenie podane przez miłych kelnerów

PIZZA ROKU 2018

Stary Piec, Lubień, ul. Mikołaja 2. Wpadnij tam i spróbuj. Nie sposób się oprzeć tym smakom!

To pizza ze Starego Pieca, jedyna taka!

Lubień

Karolina Niemczyk, Anna Gabińska
k.niemczyk@gazeta.wroc.pl

Los tak zdecydował i miał rację! Teraz w Lubaniu można zjeść pyszną pizzę z opalanego drewna pieca w Restauracji Pizzerii Stary Piec.

Szpinak z gorgonzolą i suszonymi pomidorami - to ta pizza jest pizzą nr 1 według klientów Starego Pieca. Nie bez znaczenia jest fakt, że wychodzi z opalanego drewna pieca. - Często goście doszukują się u nas włoskiego charakteru jedzenia - opowiada właściciel Wiesław Dębiński, z wykształcenia nauczyciel przedmiotu zwanego techniką lub ZPT. - Ja natomiast nie przypisuję tu żadnej filozofii i cały czas tłumaczę, że nie jest to włoska pizzeria, a tym bardziej pizza, tylko pizza ze Starego Pieca - opowiada pan Wiesław.

Nie jest jakimś specjalnym pasjonatem pizzy jako dania. Ani naleśników francuskich, choć od nich zaczynał swoją przygodę w gastronomii.

- Po prostu musiałem się ratować, bo zamykałem prywatną szkołę hotelarską, a miałem zobowiązania - tłumaczy.

Przypomniał sobie, że w Opolu, gdzie studiował, chodził często na naleśniki. W Lubaniu takich nie było. Ale nie było też pizzerii z piecem opalanym drewnem. - Nie mogłem znaleźć fachowca, który by mi dobrze taki piec zrobił, więc zająłem do internetu i sam go postawiłem - opowiada. Okazało się, że tak dobrze, że zdun go podziwiał.

- Nie znoszę bylejałości. Szanuję pieniądze klientów. Razem z moją 5-osobową ekipą jesteśmy wybredni co do jedzenia i nie podajemy niczego, czego sami byśmy nie zjedli - zapewnia właściciel.

Stali klienci zachwycają się smakiem dań Starego Pieca. Tutaj zjecie nie tylko przepyszną pizzę z wybranego menu. Możecie też wybierać również w wielu dodatkach, dzięki którym stworzycie swoją własną, indywidualną kompozycję, która zostanie upieczona w opalanym drewnem piecu.

Oprócz tego spróbować możecie wytrawnych naleśników francuskich z masłem czosnkowym. Taki podany z licznymi dodatkami na słono lub na słodko naleśnik zasmakuje każdemu.

Restauracja pizzeria Stary Piec oferuje również pierogi na bazie ciasta do pizzy oczywiście...wypiekane w piecu!

- Ja uwielbiam te pierogi. Nigdzie indziej w Lubaniu, ani chyba okolicy nie dostanie się takich. Jak tylko mam ochotę na coś pysznego, wybieram się właśnie do Starego Pieca, nie tylko sama, ale też z rodziną czy przyjaciółmi. Jedzenie w tym miejscu jest naprawdę przepyszne - chwali restaurację Justyna Kowalewska, mieszkanka Lubania.

A jeśli ktoś ma ochotę na lżejsze menu, może wybrać w szeregu sałatek do wyboru z sosem czosnkowy lub vinegret.

Zawsze tam pachnie drewnem i pyszną pizzą. Nie sposób oprzeć się temu zapachowi i nie sięgnąć po menu. A potem po deser. ☺☺



Klienci zachwycają się smakiem dań Starego Pieca. Czasem właściciel przygrywa im na gitarze

TiTo Pizza w Jeleniej Górze, ul. Zamkowa 5

Małe Włochy w Sobieszowie

Jelenia Góra

Adrianna Szurman
adrianna.szurman@gazeta.wroc.pl

To jest to. Nic dodać, nic ująć. Rewelka. Małe Włochy w Sobieszowie - napisał jeden z gości na Facebooku restauracji. I to jest kwintesencja tego, czego po tym miejscu możecie się spodziewać.

Goście TiTo Pizzy są zachwyceni. Wielu z nich, jak pani Justyna, zapewnia, że lepszej pizzy nigdy nie jedli. Pani Marta ryzykuje stwierdzenie, że to najlepsza pizza w Jeleniej Górze, a pani Zuza dodaje, że właśnie w TiTo wyprawiła synkowi najlepsze urodziny w życiu.

Opinii w tym właśnie tonie jest mnóstwo. Goście zachwyceni są nie tylko samą pizzą, pachnącą, delikatnie chrupiącą, na cienkim cieście, ale i obsługą. - Niesamowite miejsce z klimatem. Przemila obsługa, chillout unosi się w powietrzu wraz z apetycznym zapachem. Sama zaś pizza... Włoch by się nie powstydział! Gratuluję! - napisała na profilu restauracji



Właściciel TiTo Pizzy Paweł Sołtysiak nie tylko lubi robić pizzę, ale też ją jeść. Gdy nie wie, na co ma ochotę, robi... pizzę

na Facebooku pani Sylwia. Pan Marcin dodał, że najlepsza i że restauracja powinna działać także we Wrocławiu, to już by w ogóle w domu nie jadła...

Sami restauratorzy tak opisują swoją historię: „Jeśli kiedykolwiek zastanawialiście się, czy jest ktoś, kto mógłby jeść pizzę codziennie to możemy na to pytanie odpowiedzieć. Jest! Nie tylko ktoś kto by mógł, ale kto codziennie ją je i codziennie pró-

bując - delectuje się pierwszym kęsem, upewniając podniebienie, że jest idealna... chrupiąca, pachnąca włoskim słońcem i dojrzałymi pomidorami z delikatną nutą oregano i świeżo tartego parmezanu. Włochy oraz włoska pizza od lat zajmują specjalne miejsce w sercu naszej rodziny. Miesiące prób, pozwoliły nam stworzyć idealną pizzę za jaką tęskniliśmy. Zapraszamy serdecznie”. ☺☺

Made In Napoli, Syców, ul. Nowowiejska 9

Odwiedź ambasadę Neapolu

pow. oleśnicki

Anna Gabińska
anna.gabinska@gazeta.wroc.pl

„Inny wymiar pizzy. W jednej chwili można przenieść się do Włoch. Klasa!” Sprawdź sam, czym zachwycają się ci, którzy tam już jedli.

Jeden z byłowców pisze tak: „Prawdziwe włoskie jedzenie, przygotowywane przez rodowitego Włocha w restauracji urządzonej w włoskim klimacie to przepis na sukces!!! Polecam serdecznie, Made In Napoli to jedyna restauracja w okolicy, w której można zjeść naprawdę smacznie”.

Made in Napoli to pizzeria należąca do prawdziwego Włocha: Francesco Siervo. Do Polski przyjechał 15 lat temu dla swojej ukochanej. Lokal w Sycowie otworzył trzy lata temu.

- Początkowo była to tylko Pizza Taxi, potem dobudowaliśmy małą salkę z 5 stolikami. W lecie mamy również ogródek - opowiada. Od roku ma drugi lokal: Made in Napoli Campus Domasławice.



Francesco Siervo (z prawej strony) z certyfikatem potwierdzającym to, że jest Ambasadorem Pizzy Neapolitańskiej w Polsce

Czytelnicy „Gazety Wrocławskiej” nominowali do tytułu Pizza Roku jego pizzę Ricotta.

- Wyznawcami pizzy neapolitańskiej są: piec opalany drewnem, neapolitańska mąka,

mozzarella, sos i pizzer - twierdzi Francesco.

Pizzę w Made in Napoli robią rodowici Włosi. Dlaczego smakuje? Bo robią to z sercem i pasją. Po prostu. ☺☺

WEGETARIAŃSKA RESTAURACJA ROKU 2018

Wszystko zaczęło się przez babcię i dzięki babci. Pierogi w wersji wegańskiej - to jest to!

Trzy PieRogi Vegan i już człowiek jest syty

Wrocław

Anna Gabińska
anna.gabinska@gazeta.wroc.pl

Weganę Adę Biernaczyk lepić pierogi nauczyła babcia. Teraz ma we Wrocławiu dwa lokale gastronomiczne i prowadzi rozmowy z franczyzobiorcami w innych miastach Dolnego Śląska.

We Wrocławiu tych pierogów można spróbować w Pasażu Zielińskiego przy ul. Swobodnej i przy ul. Więziennej. Kto już to zrobił, mówi, że warto. Największym powodzeniem cieszą się tradycyjne, czyli wegańska wersja ruskich: z ziemniakami pieczonymi w ziołach, cebulką smażoną i fasolą białą. Drugi numer 1 to rustykalne: z pieczarkami, tofu, pomidorkami suszonymi i słonecznikiem. Kto lubi pierogi z kapustą i grzybami, powinien spróbować leśnych. Dzieciom mogą posmakować ogrodowe (ze szpinakiem, brokułami, kaszą bulgur, pestkami dyni i ziołami) a także - na słodko - puddingowe (z malinami, ta-

pioką, mleczkiem kokosowym, płatkami ryżowymi i stewią). Poszukującym nowych smaków PieRogi Vegan polecają orientalne - z batatami, marchewką i pietruszką oraz masą przypraw. - Nowym klientom polecamy spróbowanie różnych smaków (stąd pomysł, aby dowolnie mikсовать pierogi w ramach porcji), aby mogli wyrobić sobie opinię na ich temat - informuje właścicielka.

Sama zjada najchętniej trzy pierogi: jeden tradycyjny, jeden orientalny i jeden rustykalny. - W zupełności mi wystarczają na obiad, bowiem nasze pierogi są bogato nadziane, co sprawia, że nawet mała porcja jest wyjątkowo sycąca - zapewnia.

Przygoda Ady - weganki - w branży gastronomicznej zaczęła się dwa lata temu od nieśmiałej próby wśród wegan na facebookowej grupie dwa lata temu. Zainteresowanie przeszło jej najśmielsze oczekiwania. W weekend udało się wyprodukować i sprzedać kilkadziesiąt paczek pierogów, co wydawało się autorce pomysłu piorunującą liczbą. - Do tego

opinie były pozytywne, co dało wiarę, aby spróbować poszaleć z innymi smakami - opowiada Ada Biernaczyk.

Teraz Ada ma dwa punkty gastronomiczne we Wrocławiu: przy ul. Swobodnej (gdzie pierogi gotuje i sprzedaje z nią jej siostra Iga), drugi przy Więziennej, gdzie działa Julia i jej chłopak Mateusz. Lada chwila zostaną otwarte nowe miejsca PieRogów Vegan na Dolnym Śląsku.

Jak Ada nauczyła się tak dobrze gotować? Od babci. - Miałam jakieś 7 lat, a lepienie pierogów w jej kuchni były rodzajem wyciszenia, ćwiczenia koncentracji uwagi.

Do tej pory mam przed oczami rzędy lnianych ściereczek w niebieską kratkę i na nich dostojnie wylegujących się pierogów z przepiękną ręcznie robioną falbanką - opowiada Ada.

Potem z czasem się okazało, że ma dobrą rękę do mieszania, bo gdy zdarzało się jej gotować czy piec dla znajomych dania i ciasta wegańskie, to wszystkim bardzo smakowało. ©©



Tradycyjne, rustykalne, leśne, orientalne - sami przekonajcie się, które smakują najlepiej

Bistro Dobry Dzień, Wałbrzych, Nowy Świat 3/1

Mały lokal z wielkim sercem

Wałbrzych

Artur Szalkowski
walbrzych@gazeta.wroc.pl

Lokal prowadzi małżeństwo Marita Kajetańczyk-Antosik i Bogdan Antosik. Na rynku istnieją od niespełna roku, a już swoimi daniami podbili serca klientów, nie tylko Wałbrzycha. Niedawno przygotowali potrawy na wesele wegańskie dla 300 osób.

- Jesteśmy małym lokalem, ale z wielkim sercem - mówi Marita Kajetańczyk-Antosik.

W bistro serwowane są dania wegetariańskie i wegańskie, co jest zgodne z osobistymi przekonaniami jego właścicieli i ich podejściem do życia.

- Mąż przez wiele lat gotował w warszawskiej Vedze, ja specjalizowałam się w przyrządzaniu dań dla alergików - mówi właścicielka restauracji.

On jest specjalistą od kuchni indyjskiej. Potrafi upiec doskonały chleb na zakwasie. Natomiast ona uwielbia eksperymentować i tworzyć własne przepisy.



Jeden ze specjałów Vege Bistro Dobry Dzień - placki z cukinii z sosem i fasolką szparagową w wersji wegańskiej

- Gotujemy od lat, ale często każde z nas było w innym miejscu. Mieliśmy dość rozłąki, bo przecież najlepiej gotuje się razem. A jak razem to najlepiej we własnej restauracji - tłumaczy Marita Kajetańczyk-Antosik.

W kuchni mają kilka zasad: świeże i dobrej jakości produkty, smaczne potrawy, które nie mogą zawierać żadnych polepszaczy. Gotowanie ma się odbywać z radością i nigdy nie

można się kłócić. W lokalu można zjeść różnego rodzaju naleśniki, pyszne wege burgery. Ponadto danie dnia. Największym hitem są poniedziałkowe samosy, czyli pierogi smażone z warzywami i mnóstwem aromatycznych, indyjskich przypraw. Natomiast we wtorek - sajgonki z soczewicą i sosem na mleku kokosowym, z trawą cytrynową, galangalem i limonką kaffir. ©©

Byleś Głodny, Jawor, po prostu Rynek

W Byleś Głodny już nie jesteś

Jawor

Mateusz Różański
mateusz.rozanski@gazeta.wroc.pl

„Najlepsze wegeżarcie na Dolnym Śląsku” - napisał klient na Facebooku Bartłomieja Sugalskiego, właściciela budki z jedzeniem wegetariańskim w Jaworze. Sprawdziliśmy, i choć uważamy się za mięsożerców, w pełni się zgadzamy. Jest pysznie!

Charakterystyczna budka z logotypem Byleś Głodny od trzech lat stoi na Rynku w Jaworze. Bartłomiej jest z wykształcenia kucharzem.

- W szkole trafiłem do fundacji wegetariańskiej na praktyki - opowiada. Przestał wtedy jeść mięso.

Mówi, że jeśli znajdzie wspólnika w interesie (albo całą ekipę), chętnie otworzy stacjonarną restaurację. Ale muszę gotować wegetariańsko z przekonaniem, czyli nie zjadać mniejszych braci.

Jaroszka jest też jego 4-letnia córka Kaja.

O tym, jak dobrze karmią w Byleś Głodny niech świadczą opinie z FB. Oto zaledwie jeden z nich: „Warto wstąpić do Jawora do Byleś Głodny na tempeh-burgera albo tofu-tortille. Absolutnym hitem wg mnie są wegegety - góra pysznego jedzenia, którego nigdzie indziej nie widziałem i nie jadłem jeszcze. A sos jak się zwie ostry, to pali mózg, ale można od razu zapić - mają tam szeroki wybór yerby”.

My nie mamy wątpliwości, że człowiek z taką pasją i talentem jak Bartłomiej Sugalski jest w stanie przekonać każdego do wegetariańskiego jedzenia.

Z Byleś Głodny jedzenie można zamawiać również na najróżniejsze imprezy okolicznościowe. Gwarantujemy, że goście będą mile zaskoczeni niektórymi kombinacjami smaków. I każdy naje się do syta! ©©



To właśnie w tej budce, spod ręki Bartłomieja Sugalskiego, wychodzą niesamowite, wegetariańskie smakołyki

SUSHI ROKU 2018

Restauracja DōSushi przy ul. Piotra Skargi 24 w Głogowie to zwycięzca kategorii Sushi Roku

Moda na sushi w Głogowie to ich zasługa

Głógów

Kacper Chudzik, Anna Gabińska
kacper.chudzik@gazeta.wroc.pl

Gdy DōSushi otwierało się w Głogowie, ludzie pokazywali je jako ciekawostkę. Czy lokal z japońskim jedzeniem ma szansę utrzymania w średniej wielkości mieście? Okazało się, że tak. Sushi stało się w Głogowie bardzo popularne.

Restauracja DōSushi powstała pod koniec 2017 roku i z miejsca stała się lokalem niezwykle popularnym. Jej właściciel to Krzysztof Mencil, a sushimasterami oprócz niego są jeszcze: Mateusz „CzeSław Sushi” Krukowski i Tomasz Maćkowiak. Cała trójka poznała się wiele lat temu i doskonale się dogaduje, dzięki czemu oferują klientom nie tylko dobre jedzenie, ale też fajną atmosferę w swojej restauracji.

Mateusz tworzył menu i rozkręcał każdą ważniejszą restaurację sushi we Wrocławiu, Krzysiek zdobywał do-

świadczenie za granicą u najlepszych z najlepszych, a Maciek szkolił precyzję wykonania i skręcania we wrocławskich susharniach.

- Gdyby połączyć to nasze doświadczenie, wychodzi na to, że skręcamy sushi od ponad 30 lat, na 6 rąk, czyli jeden zestaw w niecałe cztery minuty - wyliczają. - Naszym marzeniem jest, żeby na pytanie „dokąd idziesz?” najczęstszą odpowiedzią było „DōSushi”. Bo kochamy to robić, sushi jest naszym sposobem na życie. Najcudowniejszym prezentem, jeżeli będziecie do nas wracać - zapewniamy.

Restauracja znajdująca się przy ul. Piotra Skargi 24 cechuje się tym, że goście doskonale widzą co dzieje się w kuchni. Jak twierdzą pracownicy lokalu, nie mają nic do ukrycia, dlatego cały proces robienia sushi odbywa się tradycyjnie w widocznej dla gości kuchni.

- DōSushi to miejsce pełne pasji, a z pasji powstaje to, co najlepsze. Sushi to nasze „dō” czyli po japońsku droga, spo-

sób życia. „Dō” znaczy również „miedź” i to nie jest przypadek. Jesteśmy w końcu w Głogowie. Nasza restauracja w samym centrum miasta to idealne miejsce na szybki lunch, spotkanie z przyjaciółmi czy rodzinną kolację. Nowocześnie i przytulnie urządzone wnętrza gwarantuje swobodną atmosferę - zachęca obsługa.

O tym, że załoga DōSushi to mistrzowie w tym co robią może świadczyć też fakt, że wielokrotnie przygotowywała ona catering dla... reprezentacji Polski w piłce nożnej.

Ekipa z DōSushi za cel postawiła sobie nie tylko stworzenie nie wyjątkowego miejsca dla klientów, ale również spopularyzowanie japońskiej kuchni w Głogowie.

Prowadzą szkolenia z przygotowywania japońskich potraw, ale również pokazy na różnego rodzaju imprezach okolicznościowych.

- Chcemy, by ta kuchnia zagłębiła się w naszym regionie na stałe i stała się integralną częścią krajobrazu kulinarnego Głogowa - mówią. ©



Ekipa restauracji czyli: Krzysztof Mencil, Mateusz Krukowski i Tomasz Maćkowiak

Esencja Sushi, Wrocław, ul. Płońskiego 31, U7

Spróbuj Wschodu Słońca

Wrocław

Arkadiusz Orman
marketing@gazeta.wroc.pl

Zupa rybna, zestaw sushi Wschód Słońca i lody z zieloną sproszkowaną herbatą - to jak magnes przyciąga klientów Esencji Sushi.

Lokal istnieje na rynku dopiero od dwóch lat. Jak mówi właściciel Rafał Sitnik, powstał w 2016 roku z zamiłowania i głębokiej fascynacji kuchnią japońską, która zachwycała go ogromną starannością, skupieniem i dbałością o każdy szczegół.

W restauracji można zjeść naprawdę znakomite sushi, przyrządzane zawsze ze świeżych i najwyższej jakości składników. Koniecznie trzeba spróbować aromatycznych zup, tradycyjnych pierożków czy dań w osławionej, chrupiącej tempurze.

Zupa rybna z nutą cytryny

Właściciel przyznaje, że propozycją, po którą wciąż wracają goście, jest bez wątpienia zupa rybna. To autorski przepis szefa



Esencja Sushi działa od dwóch lat we Wrocławiu. Mieści się w Leśnicy, Płońskiego 31, lok. U7 (wejście od Trzmielowickiej)

kuchni. Zawiera ona trawę cytrynową, przetarte pomidory i wodorosty wakame. Podawana jest z podsmażonymi kawałkami ryb. Wśród wielu oferowanych przez restaurację zestawów sushi na uwagę zasługuje Hinode (z jap. Wschód Słońca), który łączy ze sobą japońską tradycję z nowoczesnością. Zawiera on 4 sztuki nigiri z łososiem i 6 sztuk futomaków z łososiem, serkiem

Philadelphia, marynowaną tykwą i awokado.

Trawiasto zielone lody

W lokalu zjemy też doskonałe desery, a wśród nich chwalone przez odwiedzających lody, które są robione na miejscu. Nie ma w nich żadnych konserwantów i polepszaczy smaku. Będąc w restauracji z pewnością trzeba skosztować lodów z herbatą matcha. ©

Sushi Family, Groblice, ulica Opolska 5H

Japońskie niebo w ustach

pow. wrocławski

Anna Gabińska
anna.gabinska@gazeta.wroc.pl

W kuchni japońskiej urzeka ich dokładność i precyzja, świeżość i minimalne sposoby przetwarzania produktów.

Właściciele Sushi Family ma trzech. To Darek, Marcin i Dawid. Rządzi Darek i to on założył go dwa lata temu. Wszyscy właściciele są kucharzami. Załoga lokalu liczy w sumie 10 osób. - Nawet najlepszy szef kuchni bez dobrych pomocników sam nic nie wskóra - zapewnia Dariusz Ciesielski. - Praca w zgranym zespole jest naszym największym sukcesem - zaznacza.

Coż się na początek?

Jeśli nigdy nie jadłeś sushi inie wiesz, od czego zacząć, jedź do Groblic. Jeśli jadłeś już dużo sushi i w różnych miejscach - jedź do Groblic. Tam zarówno rozpoczynający przygodę z kuchnią japońską, jak i stali smakosze zachwycą się smakami. Dla dzieci Sushi Family poleca hosomacchi w delikatnym papierze sojowym

z nutellą i mleczkiem kokosowym lub z grillowanym łososiem i syropem słiwkowym.

Londyn i Francja

Zanim otworzyli swój bar pracowali długie lata w gastronomii w Polsce i za granicą.

Darek ma już 28-letnie doświadczenie w tej branży. - Wielu dzisiejszych szefów kuchni w innych restauracjach było szkolonych przez mnie - mówi z dumą. On sam przez 8

lat pracował za granicą, gdzie był m.in. zastępcą szefa kuchni w prestiżowej restauracji w Londynie. Marcin spędził 10 lat życia na pracy w kuchniach londyńskich, a Dawid - francuskich.

Darek lubi strzelać z łuku (to były Mistrz Polski w łucznictwie sportowym i tradycyjnym!), ale teraz największą przyjemność sprawiają mu podróże z rodziną. Konikiem Marcina i Dawida jest motoryzacja. ©



Wszystkie nasze dania są wyśmienite - zapewniają właściciele Sushi Family: Marcin Kotarski, Dariusz Ciesielski i Dawid Królík

BURGER ROKU 2018

American Burger I, Jelenia Góra, ul. Grunwaldzka 4 i American Burger II: ul. Różyckiego 4 Smak Ameryki w samym sercu Karkonoszy

Jelenia Góra

Adrianna Szurman

adrianna.szurman@gazeta.wroc.pl

Wyglądają pięknie, a smakują jeszcze lepiej. Miłośnicy burgerów przyjeżdżają do Jeleniej Góry nawet z innych miast. Wiedzą, że American Burger serwuje najlepszą amerykańską kuchnię w okolicy.

Na brak klientów American Burger z pewnością narzekać nie może. Miłośników ich burgerów nie brakuje w regionie jeleniogórskim. A najlepszym dowodem na to jest plebiscyt Gazety Wrocławskiej, w którym American Burger z Jeleniej Góry pokonał konkurentów, serwujących podobne dania i zajął pierwsze miejsce w województwie w swojej kategorii.

Czym zaskarbił sobie miłość jeleniogórzan? Świeżymi, cudnie pachnącymi produktami, sporymi rozmiarami dań i miłą obsługą.

Lokale serwujące amerykany są dwa. Jako pierwszy w grudniu 2015 roku powstał

American Burger przy ulicy Grunwaldzkiej. Restauracja chwali się na swoim koncie na Facebooku, że był to pierwszy lokal, który miał kuchnię na widoku. Było to 20 miejsc dla gości, menu zawierające siedem burgerów wołowych i dwa burgery z kurczakiem oraz Kids Menu, które od początku było mocną pozycją.

- W końcu w naszym nie tak małym mieście, powstała prawdziwa BURGEROWNIA - serwująca soczystą 100 proc. wołowinę, świeże dodatki, świeżą orzeźwiającą lemoniadę - Prawdziwą Amerykańską Kuchnię - czytamy na stronie FB restauracji.

Mieszkańcy ją pokochali. Rok później powstał American Burger II. Restauracja serwuje dania przy ul. Różyckiego.

- To był strzał w dziesiątkę. Firma mocno ruszyła z kopyta. Obecnie każdy jeleniogórzanin zna nasze amerykany, a goście ściągają nawet z pobliskich miejscowości, aby sprawdzić czy rzeczywiście są tak magicznym miejscem. Kuchnia oferuje 23 pozycje z wołowiną (oczy-

wiście 7 burgerów z pierwszego dnia nadal jest w menu) - chwala się restauratorzy na FB.

Jak zaznaczają, flagowym produktem jest American Burger, w którym znajduje się 200 gramów soczystej, wysmienionej wołowiny, chrupiący bekon, sadzone jajo ze ściętym białkiem i płynnym żółtkiem, chrupiąca sałata, pachnący pomidor, czerwona cebula, a wszystko polane autorskim amerykańskim sosem.

Propozycji jest całe mnóstwo, a każdą można zamówić w wersji wegetariańskiej.

Godne uwagi są te nietypowe, jak Blue Raspberry czy chutney z mandarynek, czyli propozycje z owocami.

Warto wspomnieć też konfiturę z czerwonej cebuli czy Crispy Garlick lub Oscyp, czyli zapieczony na mięsie oscypek, żurawina, krążki cebulowe i sos Bbq...

Propozycji z kurczakiem jest 8. Jest również menu adresowane do dzieci i podawane na talerzu „Misiu” to zestaw Kids z lemoniadą - ze świeżych cytryn i pomarańczy. ©



Głodni? Tu na pewno zaspokoicie apetyt, a wasze podniebienia znajdą się w kulinarnym niebie...

Uliczny Burger, Kudowa-Zdrój, ul. 1-go Maja 1

Wstąp tam i idź na rekord

pow. kłodzki

Damian Bednarz

damian.bednarz@polskapress.pl

Niewątpliwie Uliczny Burger jest wyjątkowym miejscem na mapie powiatu kłodzkiego. Każdy, kto przyjdzie i skosztuje burgera, będzie tam wracał bardzo często.

Wszyscy mieszkający w Kudowie-Zdroju i okolicach, doskonale wiedzą, gdzie zjeść najlepsze burgery w regionie. I jak się okazuje, mają rację! Bo Uliczny Burger głosami czytelników, zajął drugie miejsce w plebiscycie Mistrzowie Smaku w kategorii Burger Roku. Czy trzeba dodawać coś więcej?

Jak mówi Mateusz Roman, właściciel Ulicznego Burgera, sama nominacja była dla nich wielkim wyróżnieniem. A co dopiero tak zaszczytne miejsce! - Jesteśmy młodym zespołem, który z dnia na dzień staje się lepszy, bardziej doświadczony. My, jako twórcy Ulicznego Burgera jesteśmy bez żadnego wykształcenia gastronomicz-



Tak wygląda załoga Burgera w trakcie pracy. To młody i niezwykle prężny zespół, który czaruje nie tylko smakiem

nego i bazujemy na własnych smakach. Mimo to ludzie zauważyli, że tworzymy naprawdę coś fajnego i smacznego - mówi Mateusz Roman. Food truck Uliczny Burger powstał w maju 2016 roku, choć jak podkreśla założyciel, pomysł w głowach zrodził się trzy lata wcześniej. Był odpowiedzią na zapotrzebowanie lokalnego rynku, a także chęcią stworzenia czegoś nowego na mapie miasta

i powiatu. Co ciekawe, każdy, kto odwiedzi Ulicznego Burgera, ma szansę zostać rekordzistą tego miejsca.

Obecnym rekordem jest burger Seruś, który składa się z sera smażonego (150g), sześciu wołowin - każda o wadze 200g, a także sałaty, świeżego ogórka, pomidora, cebuli na sosie tatarska omacka. Przed usmażeniem cały waży około 1500g. ©

Jack Pub&Restaurant, Wały Jagiellońskie 20

Wołowina, oscypek i chilli

Oleśnica

Katarzyna Kijakowska

k.kijakowska@gazeta.wroc.pl

Przygotowują najsmaczniejsze burgery w mieście. Nam zdradzają, jaki jest na nie przepis, a raczej, co robią, by klienci zapamiętywali ich wyjątkowy smak i chcieli wracać do JackPub&Restaurant.

- Działamy od 7 lat - mówią nam Aleksandra i Arkadiusz Molendowie przyznając, że goście cenią ich przede wszystkim za ich różnorodność i sezonowość.

W menu oleśnickiego pubu znajdują się przede wszystkim burgery, pizza i sałatki. Wszystkich pozycji w karcie jest co najmniej kilkadziesiąt: od burgerów z ananasem po te z serem fetą, rukolą, a nawet z oscypkiem. Są również burgery z kurczakiem, które także mają swoich wielbicieli. - Poza pozycjami z menu serwujemy burgery na produktach sezonowych lub

zainspirowanych otaczającymi nas wydarzeniami, jak np. ostatnim Jarmarkiem Produktu Lokalnego i zakupionymi tam regionalnymi serami - opowiadają Molendowie.

Tak jak w ostatnią niedzielę, po wspomnianym Jarmarku, który odbywał się na oleśnickim Rynku.

Tego dnia właściciele pubu zaprosili oleśniczan na Burgera Dnia z wołowiną, oscypkiem,

papryczkami chilli lub czosnkiem niedźwiedzim, konfiturą z czerwonej cebuli z odrobiną whiskey, sałatą lodową i rukolą.

A już 20 października JackPub&Restaurant będzie obchodził swoje siódme, bardzo szczęśliwe urodziny.

Właściciele już zapraszają na te wydarzenia, a znając ich kreatywność jesteśmy przekonani, że atrakcji w pubie tego dnia nie zabraknie. ©



Właściciele JackPubu dbają o to, by zaskakiwać klientów smakami podawanych burgerów

PIEKARNIA ROKU 2018

Pierwsze miejsce: Piekarnia Familijna z Doliny Baryczy, Kuźnica Czeszycka 11, gm. Krośnice

Całe rodziny kochają ten chleb powszedni

powiat milicki

Małgorzata Matuszewska
malgorzata.matuszewska@gazeta.wroc.pl

Piekarnię Familijną z Doliny Baryczy w Kuźnicy Czeszyckiej prowadzą Elżbieta i Witold Kowalczykowie.

Firma istnieje od 25 lat. W grudniu otwiera 18. własny punkt, żeby klienci mieli jeszcze szerszy wybór wypieków z Doliny Baryczy. Piekarnia zdobyła pierwsze miejsce w kategorii Piekarnia Roku 2018.

Pomysł na prowadzenie piekarni powstał 27 lat temu, kiedy młode małżeństwo - Elżbieta i Witold Kowalczykowie, postanowili uruchomić mały zakład przydomowy. W pierwszym roku zatrudnili do piekarni za ledwie cztery osoby, po 27 latach kadra zwiększyła się do 420 pracowników.

Familijna rozpoczęła od wypieku zwykłego chleba i zwykłej bułki, po kilku latach opracowała recepturę na familijny bestseller - Chleb Wiejski, który do dziś zachwyca smakiem. - Familijna, jest jak sama nazwa

wskazuje - rodzinna. Nie tylko dlatego, że to rodzinna firma państwa Kowalczyków, ale także zreszta w swoich szeregach całe rodziny - zdarza się, że jednocześnie pracują w Familijnej rodzice, dzieci a nawet wnuczęta! Wiedza i tajniki piekarskie przekazywane są zatem z pokolenia na pokolenie. Naszych klientów również traktujemy jak rodzinę, bo to dla nich codziennie przygotowujemy zdrowy, naturalny chleb - opowiada Agnieszka Stachowiak z Familijnej.

Ponad 30 nowych pozycji

Przypomina, że na przestrzeni lat wprowadzili na rynek wiele nowości: od bułek z ziarnami po chleby żytnie z dodatkami.

- Mamy wiele do zaoferowania naszym klientom. Oferta Familijnej to ponad 250 różnych produktów. Nad nowymi wdrożeniami pracuje specjalny sztab produktowy, który w każdym roku wdraża ponad 30 nowych pozycji. Dla nas pieczenie chleba to więcej niż praca. Zatem właśnie z miłości do chleba jesteśmy w stanie wciąż zaska-

kiwać nowymi wyrobami, nie ztracając jednocześnie poszanowania do tradycji - opowiada Agnieszka Stachowiak.

Firmowe marzenie: zadowolenie klientów

Agnieszka Stachowiak uważa, że największym wyzwaniem jest zadowolenie klientów.

- Nasze działania ukierunkowujemy w doskonalenie naszych wyrobów oraz obsługi - staramy się, aby marka Familijnej była nierozdzielnie związana z najwyższą jakością - zapewnia Agnieszka Stachowiak.

Pierwsze miejsce w naszym plebiscycie to sukces, ale też zobowiązanie. Wyzwanie pojawiło się w tym roku.

- Familijna wciąż się rozwija, w tym roku otworzyliśmy dwudziesty siódmy punkt firmowy we Wrocławiu, przy ulicy Świdnickiej - mówi Agnieszka Stachowiak. - Marzy nam się, aby klienci pokochali to nowe miejsce na wrocławskim rynku, tak abyśmy my mogli codziennie wypiekać familijne pyszności - dodaje z uśmiechem. ©©



Zespół Piekarni Familijnej jest gwarancją sukcesu. Mówią, że pracują tu z miłości do chleba

FOT. MATERIAŁY PIEKARNI FAMILIJNEJ

Piekarnia Jul-Ka, Kryniczno, ul. Parkowa 7

O Mamma Mia, jaka bułka!

pow. trzebnicki

Małgorzata Matuszewska
Anna Gabińska
a.gabinska@gazeta.wroc.pl

Ich wypieki są pachnące i różnorodne, bo piekarnia Jul-Ka dba o to, żeby zaspokoić gusta wszystkich klientów.

Piekarnia Jul-Ka powstała w 1991 roku jako mała piekarnia. Danuta i Zygmunt Wojciechowsky zamierzali wypiekać w niej popularne wówczas duże puchate bułki. Dziś wypieków jest znacznie więcej.

27-letnie doświadczenie sprawia, że na stoły klientów trafia pieczywo zdrowe i smaczne.

Smaczne, bo Jul-Ka bazuje na naturalnych składnikach, zaparzonej mące i żytnim zakwasie. Naturalność wypieków podkreślają ich nazwy: chleb jak dawniej, chleb rustykalny, chleb natura.

Siedziba Jul-Ki mieści się w Krynicznie. Przez lata piekarnia dorobiła się 18 sklepów firmowych w samym Wrocławiu, ma też trzy sklepy firmowe w Trzebnicy i jeden w Obornie-



Piekarnia Jul-Ka sprzedaje swoje wypieki w prawie 30 sklepach. Najwięcej punktów jest we Wrocławiu

kach Śląskich. Jakość wypieków bierze się też z tego, że duża część ich produktów: chlebów, bułek czy pączków robiona jest ręcznie przez najlepszych piekarzy. Właściciele najbardziej lubią swój chleb Pasterski na bazie jogurtu naturalnego i chleb Baltazar ze specjalnie skomponowaną posypką. Iżytyni. Jedną z córek (a państwo Wojciechowsky wychowali dwie córki: Julię i Katarzynę) nie wyobraża sobie dnia

bez bułki Mamma Mia na śniadanie. W firmowych sklepach można kupić nawet chleb na wagę i oczywiście - na kromki. - Chcemy w w kolejnych latach wspólnie z pracownikami cieszyć się z sukcesów i co najważniejsze, nie zetracić się w tym wszystkim i pozostać firmą, którą stworzyli nasi rodzice - mówi Katarzyna Hałaszevska, dyrektor zarządzająca. ©©

Piekarnia Janyszek, ul. Dolnobrzeska 10

Ten smak rządzi w Leśnicy

Wrocław

A. Gabińska, M. Matuszewska
anna.gabinska@gazeta.wroc.pl

Widzicie Państwo, jak uważnie Jerzy Janyszek sprawdza jakość pieczywa powstającego w Piekarni Janyszek we Wrocławiu? To pasja i staranność w codziennej pracy przyniosły mu trzecie miejsce w naszym plebiscycie.

Piekarnię prowadzą: Jan Janyszek i Sławomir Mazur. Pod okiem starego mistrza Jerzego Janyszka, ojca pana Jana.

Stary mistrz, czyli tata Jerzy Janyszek pozostał w piekarni w randze mistrza i mentora oraz nauczyciela młodych uczniów piekarzy. Własnoręcznie wypieka ciasta drożdżowe i słodkości, które zwykle w sklepie pojawiają się przed świętami lub weekendem. Ulubiony chleb załogi to jednogłośnie czerstwy chleb 100-procentowo żytni.

- Czerstwy, bo na drugi dzień pieczywo razowe smakuje zawsze najlepiej, a nasze to zjadamy nawet po czterech dniach, bo jest prawdziwy i dojrzały, nabiera-

jąc pełniejszego smaku - tłumaczy Jan Janyszek.

W ekipie oprócz Ani Werki, menedżera piekarni, są: Witek - rzemieślnik (lubi chleb bieszczadzki), Darek (piekarz piecowy - najbliższe jego sercu są bagietki z czosnkiem niedźwiedzim i solą).

Dzieci w tej piekarni kochają wszystkie wyroby maślane.

Pan Jan uważa, że prawdziwy chleb jest podstawą życia,

a prawdziwy piekarz to jest ktoś. I do dziś „chodzi” za nim smak wiejskiego chleba, wypiekanego przez babcię w „sabatniku”, starym, tradycyjnym piecu.

- Ludzie szukają tylko, gdzie by taniej kupić. Nie wiedzą, że na tym zdrowie cierpi. Nasz chleb skórę ma spękaną, ale pachnie, smakuje i zdrowiu nie zagraża - mówi z uśmiechem pan Jan. ©©



Jerzy Janyszek wśród swoich skarbów - pieczywa, które daje energię do życia, pracy i odpoczynku

FOT. PIEKARNIA JANYSZEK

RESTAURACJA ROKU 2018

Restauracja Aroma w Ślezie Uśmiech gości jest najważniejszy



Klimat tu jest jednocześnie niezobowiązujący i elegancki. To przyjazne miejsce dla miłośników kuchni śródziemnomorskiej

pow. wrocławski
Małgorzata Matuszewska
m.matuszewska@gazeta.wroc.pl

W kategorii Restauracja Roku Aroma zajęła 4. miejsce.

Działają od 2009 roku, pozyskała wielu klientów. Wnętrze Aromy przypomina włoską trattorię. O podniebienie gości dba od początków restauracji utalentowany szef kuchni, który swoje doświadczenie i inspiracje zdobywał w renomowanych restau-

racjach w kraju i za granicą. Serwuje pizzę, makarony, dania mięsne, rybne, owoce morza. Aroma ma menu dla dzieci. Proponuje menu sezonowe, które pozwala cieszyć się bogactwem smaków potraw dostępnych tylko przez krótki czas w roku.

- Marzę o zawsze pełnej sali i powrotach gości. Oby zawsze czuli się u nas dobrze - mówi Małgorzata Kurek, managerka. - Jesteśmy restauracją rodzinną. Uśmiech gości to nasz sukces - zaznacza. ©©

Restauracja Motel Łużycki, Lubiąż Zdrowo, smacznie i wykwintnie

Lubiąż
Karolina Niemczyk
k.niemczyk@gazeta.wroc.pl

Stylowe i ciepłe wnętrza, ale przede wszystkim zdrowe, smaczne i wykwinne posiłki sprawiają, że restauracja Motelu Łużyckiego w Lubiążu cieszy się wielką popularnością wśród smakoszy.

Lunch w przerwie w pracy, wykwinny obiad z rodziną lub romantyczny wieczór w ogrodzie

przy lampce wina to dobra okazja, by zjeść smacznie w restauracji Motelu Łużyckiego. Kucharze dbają, by podawane gościom dania były zawsze zdrowe, smaczne, wykwinne i przygotowane z najlepszej jakości produktów. Bogate menu i specjały kuchni zadowolą nawet najbardziej wymagające podniebienia. Smakosze w restauracji Motelu Łużyckiego zjedzą dania kuchni polskiej i europejskiej. Każdy posiłek w tym miejscu to uczta. ©©



Restauracja Motelu Łużyckiego oferuje bogate menu dla gości i pyszne jedzenie podczas różnych uroczystości

Ristorante Basilico, Dzierżoniów Basilico to nie tylko wyjątkowa pizza!



Restauracja specjalizuje się w pizzach. Te są tu wyjątkowe: wypiekane na kamieniu, różnorodne, na cieście, że palce liżać!

Dzierżoniów
Małgorzata Moczulska
walbrzych@gazeta.wroc.pl

Pizza robiona jest tu według sekretnego przepisu. Może dlatego smakuje świetnie!

Ci, którzy próbowali tu pizzy mówią wprost: palce liżać. Jaki jest sekret tego pysznego dania? W Basilico stosują tylko świeże produkty! Poza tym mają ponad 20-letnie doświadczenie w tym, co robią. Ich hi-

storia rozpoczęła się we Włoszech, a do Dzierżoniowa wrócili, by otworzyć tu swój mały kącik i aby każdy mógł przyjść i spróbować, jak naprawdę smakują włoskie potrawy...

Basilico to bowiem nie tylko pizza, ale bardzo bogate włoskie menu, które przypadnie każdemu do gustu i w którym każdy znajdzie coś dla siebie. W restauracji dostępne są również bardzo dobre włoskie napoje. Pizzeria oferuje dowóz na terenie całego powiatu. ©©

Restauracja Rakietowa Terminal Sum, tatar, stek z polędwicy...



Atutem tego ładnego i przyjaznego gościom miejsca jest adres i bliskość lotniska

Wrocław
Małgorzata Matuszewska
m.matuszewska@gazeta.wroc.pl

Restauracja Rakietowa Terminal Hotel nie tylko latem słynie z pysznych dań. W naszym plebiscyfie zajęła siódme miejsce w kategorii Restauracja Roku.

Niewątpliwym atutem Terminala jest bliskość Międzynarodowego Portu Lotniczego we Wrocławiu. Od 2012 roku, kiedy

powstał Terminal prezesem firmy Dynamic Congress Centre, firmy zarządzającej Terminalem, jest Tomasz Zgajewski.

Dbą o gości z całą starannością. - Stawiamy na hotel, który prowadzimy i działalność eventową - mówi. - W restauracji szczególnie polecam tatar, stek z polędwicy wołowej, a z ryb - suma - wylicza Tomasz Zgajewski. W Terminalu jest kącik dla dzieci i można też zamówić dla nich coś ekstra. ©©

Zajazd u Beaty i Violetty, Kawice Smacznie, elegancko, zjawiskowo

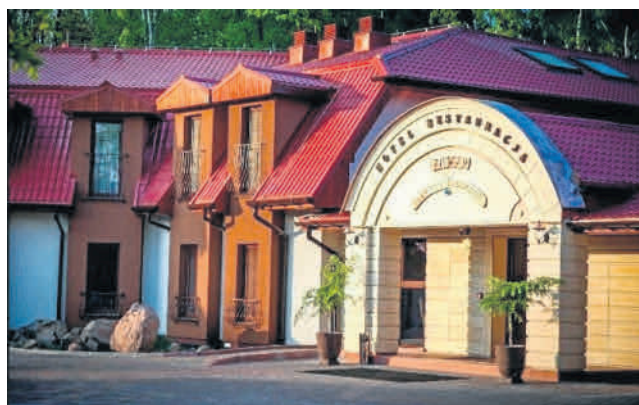
pow. legnicki
Mateusz Różański
mateusz.rozanski@gazeta.wroc.pl

To niezwykle miejsce w Kawicach, na trasie między Legnicą i Wrocławiem, zachwyci zarówno smakiem serwowanych dań, jak i zjawiskową okolicą, w której się znajduje.

Restauracja Zajazd u Beaty i Violetty słynie od lat z organizacji wszelkich imprez okolicz-

nościowych. Każdy kto gościł tam chociaż raz wie również, że jest tam po prostu... pysznie!

Wystrój sal sprzyja organizacji bankietów, spotkań integracyjnych lub firmowych, studniówek, zabaw andrzejkowych, sylwestrowych i karnawałowych i najważniejszych uroczystości rodzinnych - wesela, komunie, chrzciny, wieczory panieńskie i kawalerskie. Znajduje się tam również hotel z uroczymi pokojami. ©©



Na gości czekają piękne sale, wyśmienite jedzenie i wspaniała atmosfera. Kto raz tu gościł - wróci na pewno

Restauracja Pod Starym Kinem Smakowite miejsce na obiad po pracy



Restauracja Pod Starym Kinem mieści się w Górze przy ul. Podwale 43. Otwarta jest przez cały tydzień

Góra
Kacper Chudzik
kacper.chudzik@gazeta.wroc.pl

Restauracja Pod Starym Kinem powstała pod koniec 2017 roku i z marszu zdobyła serca, ale też żołądki mieszkańców powiatu górskiego-go.

Lokal nie startował jednak od tak zwanego zera, ponieważ jego właściciele zdążyli już zdobyć uznanie prowadząc Kar-

zmę Starogórską. W restauracji Pod Starym Kinem serwowane są lunchy, obiady, kawa i napoje, oferowane są również dania na wynos. Wielu mieszkańców Góry właśnie tutaj stołuje się po pracy. Jak widać po wynikach plebiscytu, jedzenie bardzo im smakuje, czego zresztą nie ukrywają w internecie. W sieci można znaleźć wiele pozytywnych opinii na temat lokalu. Najlepiej jednak sprawdzić samemu. ©©

RESTAURACJA ROKU 2018

Restauracja w Hotelu Astone

Szykownie, smacznie i bardzo elegancko

Lubin

Ewa Chojna

ewa.chojna@gazeta.wroc.pl

Restauracja Astone to idealne miejsce na prestiżowe spotkanie biznesowe, elegancki obiad z rodziną jak również romantyczną kolację we dwoje.

Hotel i Restauracja położone na uboczu Lubina przyciągają głównie wyrafinowanym stylem i elegancją. To doskonałe miejsce na organizację szkoleń, spot-

kań biznesowych, ale znajdzie się tu również kącik dla rodziny głodnej wrażeń kulinarnych. Możemy tu zjeść pyszne i pożywne śniadanie, każdego dnia inny, zdrowy lunch, a w każdy czwartek wielbiciele sushi na własne oczy mogą podziwiać Sushi Mastera przy pracy.

Oczywiście nie można zapomnieć o obiedzie dla najbardziej wybrednego podniebienia. A jeśli szukacie miejsca na kolację przy świecach, trafiliście fantastycznie! ©®



Restauracja w lubińskim hotelu Astone to doskonałe miejsce na spotkania biznesowe i romantyczne kolacje we dwoje

Bistro 44, Trzebnica

Zjedz pyszne dania w miłej atmosferze

Trzebnica

Arkadiusz Orman

plebiscyt@gazeta.wroc.pl

W Bistro 44 przy ul. Solnej w Trzebnicy serwowane są zarówno dania mięsne, jak i wegetariańskie. Codziennie na mieszkańców i przyjezdnych czeka nowe menu.

Dania obiadowe podawane w Bistro 44 zadowolą najbardziej wymagające podniebienia. Po głów-

nym posiłku, na spragnionych kulinarnych wrażeń, czekają pyszne desery, doskonałe tarty, do których można wypić wyśmienitą kawę lub aromatyczną herbatę.

Lokal słynie w Trzebnicy nie tylko ze znakomitego jedzenia, ale również atmosfery, jaka tam panuje. Jeśli organizujemy imprezę i nie mamy czasu przyrządzić dań, można zamówić catering z Bistro 44. Goście na pewno będą zachwyceni. ©®



Bistro 44 to doskonałe miejsce na spotkania ze znajomymi przy dobrym cieście i kawie. Zjemy tutaj też pyszny obiad

Galeria Smaków, Karpacz

Małżeństwo Rygalskich zaprasza



To wyjątkowo smaczne miejsce na mapie Karpacza. Polecamy wszystkim odwiedzającym kurort

Karpacz

Adrianna Szurman

adrianna.szurman@gazeta.wroc.pl

Restauracja Galeria Smaków w Karpaczu to miejsce, gdzie każdy znajdzie coś pysznego dla siebie. Ukierunkowana jest na kuchnię międzynarodową.

Restauracja specjalizuje się głównie w serwowaniu obiadów. Prowadzi ją małżeństwo. - Jestem kucharzem z dwudziestoletnim stażem i dbam

o stronę kulinarną, a moja żona o to, by gościom niczego nie zabrakło podczas spożywania posiłku - mówi Marcin Rygalski z restauracji. Jako szef kuchni poleca zwłaszcza zupę francuską cebulową na karmelu podawaną z parmezanem, za którą goście wprost przepadają.

Posiłki można tu zjeść zarówno w środku, jak i na tarasie. W soboty jest muzyka na żywo. Restauracja w listopadzie będzie miała 1. urodziny. ©®

I Love Pizza, Jelenia Góra

Prawdziwa włoska - pyszna i aromatyczna



Wybór jest ogromny, ale najchętniej klienci zamawiają pizzę firmową. Są też pyszne sałatki, w tym wegetariańskie

Jelenia Góra

Adrianna Szurman

adrianna.szurman@gazeta.wroc.pl

Mieszkańcy Jeleniej Góry i okolic mają to szczęście, że jeśli tylko zapragną zjeść prawdziwą włoską pizzę, mogą to zrobić w I love Pizza i na pewno nie będą rozczarowani.

Lokal działa z powodzeniem już cztery lata i zdobył rzeszę stałych klientów. Najchętniej zama-

wiają tu pizzę firmową, podawaną z oliwkami, szynką parmeńską, mozzarellą, parmezanem, pomidorami i oliwą z oliwek - ostrą albo czosnkową. Włoskimi smakami można się rozkoszować zarówno w klimatycznym lokalu, jak i w ogródku na zewnątrz. Poza pizzą, lokal serwuje włoskie sałatki, wina i desery np. panna cotta czy tiramisu. Wyjątkiem od włoskiej reguły są piwa: regionalne i z pobliskich Czech. ©®

Zamkowa, Kamieniec Ząbkowski

Jedzenie jakby dla Marianny Orańskiej

pow. ząbkowski

Damian Bednarz

damian.bednarz@polskapress.pl

Pizza, zapiekanki makaronowe, ale także i prosiak. To wszystko można spróbować przekraczając progi Pizzerii&Restauracji Zamkowa.

Nad Kamieńcem Ząbkowskim góruje majestatyczny Pałac Marianny Orańskiej, miejsce, które powinien zobaczyć każdy. A tuż obok znajduje się

Pizzeria&Restauracja Zamkowa, którą powinien odwiedzić każdy, kto planuje wycieczkę do Kamieńca Ząbkowskiego.

Kto wie, czy gdyby stała ona w tym miejscu w czasach Marianny Orańskiej, sama królowa niderlandzka nie byłaby częstym gościem tego miejsca?

Trzeba przyznać, że potrawy serwowane w Zamkowej zniewalają podniebienie. ©®



Odwiedzając słynny pałac w Kamieńcu Ząbkowskim, warto wstąpić także do restauracji Zamkowa, która stoi nieopodal

Restauracja Polonia, Legnica

Domowo i rodzinnie, czyli Polonia

Legnica

Mateusz Różański

mateusz.rozanski@gazeta.wroc.pl

Nawet ten, kto lubi eksperymentować z nowymi smakami chętnie wraca do prawdziwej kuchni polskiej. Właśnie taką serwują w legnickiej Polonii.

O kuchni polskiej można powiedzieć wiele, ale jednym z najważniejszych jej elementów są zupy, a te w Polonii są

fantastyczne, a każda porcja jest naprawdę obfita.

Drugie dania to również tradycja podana w nowoczesnej, ale pysznej odsłonie. Pyszne zestawy z kaszą, czy kotlet Zagłoba mają sporą rzeszę stałych klientów.

W lokalu zlokalizowanym przy ul. Chojnowskiej bez najmniejszego problemu zorganizujemy imprezę zamkniętą. Będzie pysznie, a porcje będą wielkie! ©®



Za naprawdę rozsądne pieniądze zjemy tutaj pyszny, domowy obiad z wyśmienitą zupą

RESTAURACJA ROKU 2018

Coffee Street w Gryfowie Śląskim

Inspirujące miejsce w centrum miasta



Piękny wystrój, pyszne dania i profesjonalna obsługa sprawiają, że Coffee Street to kraina, gdzie króluje smak!

pow. lwówecki

Małgorzata Grabowska
wojewodzka@gazeta.wroc.pl

Coffee Street mieści się w kamienicy znajdującej się we wschodniej pierzei rynku. Źródła historyczne są bardzo ubogie w informacje o budynku, czyniąc z niego jedno z najbardziej tajemniczych miejsc w centrum miasta.

Nie można sobie wyobrazić lepszej lokalizacji dla tak urokliwej

restauracji. Każdy posiłek z bogatej karty inspirowanej kuchnią polską i śródziemnomorską to podróż w krainę smaku. Spróbujesz tu pysznych domowych wypieków, wyjątkowej kawy i deserów lodowych. Szef kuchni codziennie czuwa nad jakością wszystkich potraw, stale odkrywając przed gośćmi Coffee Street nowe smaki i aromaty. Dwie nastrojowe sale, bogata karta dań, miła obsługa, niewygórowane ceny - to właśnie Coffee Street. ©©

Pod Żłotym Aniołem, Bolesławiec

Napoleon zapłacił tu ozdobną wazą

Bolesławiec

Małgorzata Grabowska
wojewodzka@gazeta.wroc.pl

Restauracja Pod Żłotym Aniołem to najstarsza restauracja w Bolesławcu z historią od XI wieku. W roku 1538 odwiedził ją król pruski Ferdinand. W roku 1812 - 12 grudnia wstąpił na kolację Napoleon. Nie miał pieniędzy przy sobie. Za kolację zapłacił ozdobną wazą - do dzisiaj w rękach spadkobierców.

Restauracja serwuje dania kuchni regionalnej, wina z pobliskich winnic i piwo lwóweckie. W menu znajdziecie delikatne mięso kaczki, cielęcinę i pysznego pstrąga. Kuchnia regionalna została ustalona przez Magdę Gessler w czasie kręcenia programu Kuchenne Rewolucje 2015. Restauracja cieszy się ogromnym zainteresowaniem, a recenzje dań są imponujące. Godne uznania jest również wystrój wnętrza restauracji. ©©



Restauracja Pod Żłotym Aniołem to nie tylko pyszna kuchnia, ale także lekcja historii. Tu można poczuć smak regionu

Dobra Nasza w Wałbrzychu

Trzy mniejsze dania zamiast jednego



Restauracja Dobra Nasza serwuje sprawdzone i lubiane dania kuchni polskiej, po domowemu z najlepszych składników

Wałbrzych

Artur Szalkowski
walbrzych@gazeta.wroc.pl

Restauracja Dobra Nasza w Wałbrzychu serwuje dania tradycyjnej polskiej kuchni domowej. Są przygotowywane z produktów lokalnych, regionalnych i pozyskiwanych od małych gospodarstw rolnych z okolicznych wiosek.

Zespół Restauracji Dobra Nasza gwarantuje, że potrawy przygo-

towywane są tak, jak uczyły je babcie i mamy. Nie używa polepszaczy i nie korzysta z tańszych zamienników oryginalnych produktów. Dania przygotowywane są z dbałością o szczegóły i świetny smak. Ciekawą propozycją jest możliwość spróbowania trzech mniejszych dań w cenie jednego dużego. W menu znajdują się zupy: pomidorowa i ogórkowa, a z drugich dań na uwagę zasługuje karczek w sosie z kluskami śląskimi i buraczkami. ©©

Restauracja Salernitana

Prawdziwa włoska pizza w Głogowie



Francesco nie wypuści z kuchni czegoś, co mu się nie spodoba. Pizzeria Salernitana znajduje się przy ul. Perseusza 6

Głogów

Kacper Chudzik
kacper.chudzik@gazeta.wroc.pl

Pizzeria Salernitana powstała w Głogowie w 2016 roku. Już od pierwszego dnia zainteresowanie klientów przeszło najsmielsze oczekiwania właścicieli.

I nic dziwnego, ponieważ dania przygotowywane przez uwielbianego przez klientów

Francesco cechują się niesamowitym smakiem. W menu są nie tylko pizze, ale też makarony, zapiekanki i wiele innych smakowitych dań.

Sam Francesco w rozmowach przyznaje zresztą, że nigdy nie wypuści z kuchni czegoś, czego by sam nie chciał zjeść. Zdarza mu się nawet zacząć pizzę od nowa, jeśli nie jest zadowolony z tego, co przygotował. Jak widać, klienci takie podejście doceniają. ©©

Amore Mio Pizzeria w Środzie Śl.

Miłości moja, słucham Cię, pizza buonissima!

Środa Śląska

Anna Gabińska
anna.gabinska@gazeta.wroc.pl

Jedzenie, które pokochasz - tak zapowiadają właściciele pizzerii Amore Mio. Opinie klientów to potwierdzają.

Lokal należy do Adama Strzeleckiego. Działa dokładnie od 1 maja 2017 roku. Zasmak i jakość potraw odpowiada żona właściciela - Kamila Strzelecka. I to ona

wymyśliła nazwę. - Włochy kojarzą mi się z miłością, w tym z miłością do jedzenia - tłumaczy Kamila. Przyznaje, że klienci cieszą się, gdy przez telefon słyszą: Amore Mio...

Goście najczęściej zamawiają pizze: Americana, Italiana, Capriciosa. Że są naprawdę dobre, z pewnością świadczy wpis pewnego Włocha: „tutto come in Italia, pizza buonissima” (wszystko jak we Włoszech, najlepsza pizza). ©©



W Amore Mio pizza na indywidualne zamówienie klienta może przybrać - czemu nie? - nawet kształt serca

Anielskie Smaki, Złotoryja

Knedle czy ruskie? Oto jest pytanie



Tu, po pysznym obiedzie zawsze możecie liczyć na smakowity deser. Ciasto z truskawkami? A może szarlotka? Skosztujcie!

Złotoryja

Ewa Chojna
ewa.chojna@gazeta.wroc.pl

Ruskie, z kapustą z mięsem lub szpinakiem. Albo pyszne krokiety lub zestaw obiadowy - zupa i drugie danie. To dopiero początek obiecującego menu w złotoryjskiej pierogarni Anielskie Smaki.

Mieszkańcy urokliwej Złotoryi doskonale znają to przytulne

miejsce pachnące pysznym jedzeniem. W pierogarni Anielskie Smaki przy pl. Zacisze 3 najemy się do syta. Ale pierogarnia z nazwy oferuje o wiele więcej niż pierogi.

Możemy zjeść tu pyszne knedle ze śliwkami, naleśniki ze szpinakiem i domowej roboty gołąbki, duszone w sosie pomidorowym. Czego chcieć więcej? Jeśli to wam nie wystarczy, to sami zajrzyjcie do menu. ©©

RESTAURACJA ROKU 2018

Restauracja Grappa, Brzeg Dolny

Potrawy, o których się nie zapomina

Brzeg Dolny

Arkadiusz Orman
plebiscyt@gazeta.wroc.pl

Restauracja Grappa w Brzegu Dolnym zachwyca nie tylko swoim wystrojem, ale też doskonałymi daniami. Kto raz spróbował tutaj potraw, z pewnością jeszcze wróci.

W Restauracji Grappa można zjeść znakomite lunchy i obiady. Na smakoszy czekają przepyszne zupy: barszcz

z uszkami czy żurek z jajkiem. Skosztować można też chwalonych w okolicy sałatek: grecką z pomidorem, ogórkiem zielonym, papryką, czerwioną cebulą i dużymi kawałkami kurczaka.

W restauracji serwowane są również świetnie wysmażony stek z łososia czy fileć z dorsza.

W lokalu można zorganizować przyjęcie okolicznościowe, takie jak pierwsze komunie święte czy wesela. ©



Na gości czeka bogate menu. Potrawy serwowane przez szefa kuchni zachwycają swoim smakiem, ale również wyglądem

Restauracja Teatralna, Oleśnica

Wyjątkowe miejsce
Tu chce się wracać.

Oleśnica

Katarzyna Kijakowska
k.kijakowska@gazeta.wroc.pl

Teatralna to coś więcej niż restauracja. To zaproszenie do wyjątkowego miejsca, które łączy w sobie miejską elegancję z jednoczesną potrzebą bycia na luzie. To miejsce, które czaruje kameralnym wnętrzem i przyjaznym klimatem.

Kuchnia Teatralnej słynie z wysublimowanych smaków i delikatności. To dania, które znakomicie smakują i pięknie wyglądają. - Raz skosztowane przekąski, lekkie sałaty, smaczne zupy, znakomicie podawane ryby i dania główne sprawią, że zapragniesz do nas wrócić - przekonują właściciele, którzy dbają, by karta była systematycznie odświeżana i dopasowana do gustów klientów. ©



Elegancki wystrój Teatralnej w połączeniu z niezwykle smaczną kuchnią sprawiają, że jest to lubiane miejsce

Tawerna Kapitańska, Oława

Przeżyj wyjątkowe
doznania kulinarne

Tawerna Kapitańska to niesamowite miejsce, gdzie zjemy przepyszne autorskie potrawy serwowane przez szefową kuchni

Oława

Arkadiusz Orman
plebiscyt@gazeta.wroc.pl

Tawerna Kapitańska to klimatyczne miejsce z nastrojową atmosferą. Zachwyca gości swoim charakterem i wyśmienitymi daniami.

Lokal znajduje się przy Marinie Oława w Ścinawie Polskiej pod Oławą. Daje to niepowtarzalną okazję, aby po obiedzie odbyć podróż po Odrze. W Ta-

wernie Kapitańskiej w kuchni rządzi Anna Skarżyńska, która tworzy wyjątkowe autorskie kompozycje.

Potrawy przyrządzane są wyłącznie z regionalnych produktów. Można tutaj spróbować przepysznych chleba, który pieczony jest na miejscu, a także ryb i homarów z własnej hodowli.

W restauracji goście delektują się wyjątkowymi potrawami przy niesamowitym widoku na Odrę. ©

Restauracja w Hotelu Libero

Doskonałe dania
w pięknej scenerii

Dania przyrządzane przez szefa kuchni Restauracji w Hotelu Libero zachwycają smakiem i podawane są w oryginalny sposób

Milicz

Arkadiusz Orman
plebiscyt@gazeta.wroc.pl

Jeśli ktoś uwielbia kuchnię polską i europejską, to koniecznie musi odwiedzić Restaurację w Hotelu Libero usytuowaną w Miliczu.

Potrawy serwowane przez szefa kuchni to prawdziwe dzieła kulinarnej sztuki. Dania wyróżniają się wykwintnym smakiem i po-

dawane są w oryginalny sposób, który robi wrażenie nawet na najbardziej wymagających gościach.

Można tutaj skosztować befsztyku tatarskiego i znakomitych zup.

Warto zamówić także soczystą pierś z kurczaka czy doskonale przyrządzonego fileta z karpia. Restauracja zlokalizowana jest w pięknej scenerii. Odbywa się tutaj wiele przyjęć okolicznościowych. ©

Restauracja Słoneczna, Jawor

Piękne widoki,
znakomite jedzenie

Jawor

Mateusz Różański
mateusz.rozanski@gazeta.wroc.pl

Restauracja Słoneczna z Jawora zlokalizowana jest w sąsiedztwie Jawornika, zatem trudno o piękniejszą okolicę. Jeżeli dodamy do tego znakomite jedzenie - to wiecie już, że musicie tu zawitać. A potem wróćcie na pewno.

Słoneczną tworzą ludzie, dla których gotowanie jest praw-

dziwą pasją. To raz. Jeżeli dodamy do tego prawdziwy talent i świeże produkty, to efekt musi być pyszny. Dokładnie tak jest w Słonecznej.

Co polecamy szczególnie? Znakomitą pizzę rodem z Półwyspu Apenińskiego, znakomite sałatki, między innymi kozim serem czy też wspaniałe makarony.

Codziennie warto też spróbować innej zupy dnia. Summa summarum - jest tam naprawdę pysznie! ©



W Słonecznej zjemy pysznie i będziemy mogli się rozkoszować również niesamowitym wystrojem

Restauracja Pałac Łagów

Kuchnia fusion plus
smaczne molekuly

pow. wrocławski

Arkadiusz Orman
plebiscyt@gazeta.wroc.pl

W restauracji w przepięknym Pałacu Łagów skosztujesz doskonałych dań wpisujących się w trend kuchni fusion z elementami kuchni molekularnej.

Dwór w Łagowie został wybudowany na polecenie Michała Endera von Sercha w 1581 r.

W pobliżu znajduje się cudowny park z 250-letnimi dębami. Niewątpliwym atutem jest położenie pałacu i dogodny dojazd. W restauracji goście będą mile zaskoczeni. Podawane są tutaj tradycyjne dania polskie i europejskie w nowoczesnej odsłonie. Takich potraw nie zje się nigdzie indziej. Warto przyjechać tutaj, aby nie tylko spróbować fenomenalnych dań, ale również poczuć wyjątkową atmosferę tego miejsca. ©



W restauracji w Pałacu Łagów serwowane są znakomite dania mięsne, które podawane są w oryginalny sposób

RESTAURACJA ROKU 2018/CUKIERNIA/KAWIARNIA ROKU 2018

Restauracja NN w Polkowicach

Nie tylko smakuje, ale i kusi wyglądem



Ryby, sery, cudownie przyprawiona wieprzowina – a na deser owoce, ciasta i pyszne koktajle, które przypominają lato

Polkowice

Ewa Chojna
ewa.chojna@gazeta.wroc.pl

Karmazyn, którego widzimy na zdjęciu to tylko jedna z wielu propozycji, jakie dla swoich klientów ma polkowicka restauracja NN. Tu możesz zorganizować swoje urodziny, a nawet przyjęcie weselne.

NN przy ulicy Wojciecha Kosaka 4 w Polkowicach to restauracja otwarta na klientów. Bez

względu na to, czy chcesz tu wyprawić wesele, komunię czy urodziny. Możesz być pewien dwóch rzeczy – wewnątrz zauroczy każdego z gości, a serwowane potrawy zaczarują podniebienia!

W NN możecie liczyć na doskonały obiad, romantyczną kolację i dobrą zabawę przy muzyce. A jeżeli teraz nie masz chwili, by odwiedzić NN, to zawsze możesz zamówić dania na wynos i rozkoszować się nimi w domu! ©

Restauracja U Buka w Strzelinie

Nawet Włoch może tu wybrać pizzę

Strzelin

Arkadiusz Orman
plebiscyt@gazeta.wroc.pl

Nie trzeba jechać do Włoch, aby zjeść doskonałą pizzę. Wystarczy wybrać się do Strzelina!

W Restauracji U Buka serwowana jest prawdziwa, włoska pizza. Menu jest bardzo bogate, więc z pewnością wybierzemy odpowiednią dla siebie. To doskonałe miejsce dla całej ro-

dziny. Dużą popularnością cieszy się pizza Italia z mozzarellą, oliwkami, rukolą, szynką parmeńską i pomidorami. Skusić się można również na pizzę z gyrosem. W restauracji serwowane są również smaczne sałatki oraz tortille wieprzowe i drobiowe. Nie zapomniano również o osobach preferujących kuchnię wegetariańską. Koniecznie trzeba też spróbować świetnych frytek. Jeśli pizza w Strzelinie, to tylko U Buka! ©



W restauracji jest bardzo duży wybór pizzy. Warto tutaj przyjechać i samemu ocenić! Według nas - naprawdę warto

Maria Helena, Szczawno-Zdrój

Specjały polskie i kuchni europejskiej



W Marii Helenie panuje nastrój paryskiego Bulwaru, a kieliszek Chateaufortu du Pape pomaga się zrelaksować

pow. walbrzyski

Paweł Gołębiowski
p.golebiowski@gazeta.wroc.pl

Restauracja Maria-Helena w Szczawnie-Zdroju jest miejscem wyjątkowym. Znajduje się w centrum malowniczego uzdrowiska, w obiekcie z hotelem i kawiarnią.

Określana jest jako miejsce, w którym tradycja spotyka się z nowoczesnością. W Marii-Helenie mamy wnętrza o wyszu-

kanej stylistyce, zapewniony komfortowy wypoczynek i świetną kuchnię.

To idealne miejsce spotkań rodzinnych, towarzyskich oraz biznesowych w porze lunchu, obiadu, kolacji.

Restauracja w Szczawnie-Zdroju proponuje tradycyjne dania kuchni polskiej jak również wyborne specjały kuchni europejskiej. Profesjonalny personel gwarantuje tam znakomitą obsługę i świetny smak. ©

Cukiernia Halutek, Piechowice

Halutkowe specjały to istne hity cukiernicze



Cukierniczka Ewelina Binkiewicz umie zrealizować najbardziej wyszukany pomysł klienta na smak czy dekorację tortu

pow. jeleniogórski

Adrianna Szurman
adrianna.szurman@gazeta.wroc.pl

Ich cukiernię w Piechowicach znają wszyscy. Wielu chwali sobie ich wyroby. To mała miejscowość, więc gdyby nie było smacznie, nie utrzymałby się na rynku.

Cukiernia Halutek w Piechowicach działa od 1983 roku, a od 1990 r. jest biznesem rodzinnym. Pracują tu rodzice i ich

dzieci, a teraz przyuczają się wnukowie.

Mieszkańcy Piechowic cenią sobie zwłaszcza chleb pyłowy, bez chemii, oparty na starej recepturze, sprzedawany od lat. W regionie smakoszy kuszą zaś pyszne torty, które chętnie kupowane są tu na wesela, komunie, chrzciny, ale i bez okazji. A jak ktoś bardzo zasmakuje w pysznościach, może tu nawet wynająć pokój gościnny i rozkoszować się nimi cały tydzień. ©

Przystanek Kawka, Oława

Wypieki robią furorę w całej okolicy

Oława

Arkadiusz Orman
plebiscyt@gazeta.wroc.pl

To miejsca dla smakoszy doskonałych pod każdy względem ciast. Tutaj miło można spędzić czas ze swoimi bliskimi. W Przystanku Kawka panuje prawdziwa, domowa atmosfera.

Jeśli kiedykolwiek zdarzy się komuś być w Oławie, to ko-

niecznie trzeba sobie zrobić tutaj przystanek na kawę.

Lokal cieszy się w okolicy ogromną popularnością. Mieszkańcy chwalą wypieki, które w połączeniu z wyśmienitą kawą tworzą naprawdę rewelacyjny duet.

Codziennie właściciele zaskakują przybyłych i serwują znakomite wypieki. Można również zamówić tutaj przepyszne lody, a także lemo-niadę. ©



Ciasta serwowane w lokalu zachwycają wyglądem i smakiem. Dużą popularnością cieszą się przede wszystkim pyszne tarty

Cafe Pod Krzywą, Ząbkowice Śl.

Niezwykła kawiarnia z wielkim klimatem



A będąc już w Cafe Pod Krzywą, nie sposób po pysznym deserze nie zwiedzić Krzywej Wieży w Ząbkowicach Śląskich

Ząbkowice Śląskie

Damian Bednarz
damian.bednarz@polskapress.pl

Ci, którzy odwiedzili to wyjątkowe miejsce, jako swoją ulubioną kawę podają tę z jajkiem. Ich zdaniem niepowtarzalny smak sprawia, że Cafe Pod Krzywą jest miejscem, gdzie każdy choć raz powinien zajrzeć. A jak już tam trafi, będzie wracał bardzo często.

Niedaleko słynnej Krzywej Wieży, która jest największą atrakcją Ząbkowic Śląskich, znajduje się Cafe pod Krzywą.

Jest to niezwykle klimatyczna restauracja, która prowadzona jest przez prawdziwych ludzi z pasją. Spróbować tam można wielu rodzajów kaw, a także deserów. Właściciele zapewniają, że każdy, kto chociaż raz wejdzie do tego miejsca, będzie tam wracał za każdym razem. ©

CUKIERNIA/KAWIARNIA ROKU 2018

Kawiarnia Bella Vita, Wąsosz

Pyszne lody, ciasta, czyli piękne życie

pow. górski

Kacper Chudzik

kacper.chudzik@gazeta.wroc.pl

Czy kawiarnie z małego miasteczka mogą konkurować z tymi z wielkich miast? Oczywiście! Bella Vita z Wąsosz jest tego najlepszym przykładem.

Powstała na początku 2017 roku kawiarnia od samego startu cieszyła się dużym zainteresowaniem mieszkańców

Wąsosz. Nic dziwnego, bo serwowane tam naturalne lody, pyszne ciasta i włoska kawa przede wszystkim cechują się najlepszą jakością. Również miła obsługa sprawiła, że Bella Vita jest chętnie odwiedzana przez miejscowych, ale też przez przyjezdnych. Stali klienci chętnie bowiem polecają kawiarnię innym.

Nic więc dziwnego, że w naszym głosowaniu uzyskała ona najwięcej głosów w powiecie górskim. ©©



Kawiarnia Bella Vita mieści się w Wąsosz przy ul. 1 Maja 22. Jakość obsługi i przysmaków jest tu najwyższej klasy

Jullita Świat Tortowych Marzeń

Na każdą okazję - piękne i smakowite

Polkowice

Ewa Chojna

ewa.chojna@gazeta.wroc.pl

Urodziny, chrzciny i oczywiście wesela. Żadna z tych uroczystości nie może obejść się bez tortu. Gdzie znajdziecie nie dość, że dobre to jeszcze piękne torty? Oczywiście w Polkowicach!

Świat Tortowych Marzeń Jullity to miejsce jedyne w swoim ro-

dzaju. Tu możecie wybierać w smakach, kolorach, kształtach. Bardziej czy mniej słodkie? Owocowe czy z masą kakaową? Z żywymi kwiatami czy lukrem? Każdy znajdzie dla siebie właściwy tort na każdą okazję.

Nawet jeśli twoje dziecko ma zaskakujące życzenie dotyczące tortu urodzinowego - nie musisz się martwić. Jullita poradzi sobie z każdym wyzwaniem! I będzie pysznie! ©©



Bez względu na to, czy na wesele czy na urodziny, a może na firmowa imprezę - tu znajdziesz tort odpowiedni dla siebie

EL-Kawa w Dzierżoniowie

Kawa prosto z palarni, a do tego ciasto



W menu jest mnóstwo rodzajów kaw, każdy znajdzie coś dla siebie. Są kawy mocne, smakowe, białe. Wszystkie smakują!

Dzierżoniów

Małgorzata Moczulska

walbrzych@gazeta.wroc.pl

Palarnia Kawy EL-Kawa serwuje pyszną kawę, wypaloną na miejscu.

EL-Kawa specjalizuje się w wypalaniu zielonej kawy o najwyższej jakości, pochodzącej z małych plantacji z m.in. Gwatemali, Brazylii czy Etiopii. Głównym celem palarni jest dobieranie i komponowanie

odpowiednich i bezkonkurencyjnych mieszanek kawowych. W EL-Kawie wiedzą, jak to robić. Mają wysokiej klasy sprzęt, zaplecze laboratoryjne, a także doświadczenie i wiedzę. Dlatego warto odwiedzić bar kawowy, który powstał przy palarni. Serwują tam kawę na miejscu w porcelanowych filiżankach lub na wynos w papierowych kubeczkach z wieczkami. Każdego dnia na kawoszy czekają też pyszne ciasta. ©©

Domowe Wypieki, Bolesławiec

Smak, tradycja, zaufanie...



W cukierni stosuje się własne wypracowane receptury. Walory smakowe tych ciast znalazły uznanie już wielu osób

Bolesławiec

Małgorzata Grabowska

wojewodzka@gazeta.wroc.pl

Cukiernia Domowe Wypieki opiera się na produkcji i sprzedaży domowych wypieków, wykonywanych z naturalnych składników. Nie używa się tu chemicznych środków konserwujących, wydłużających świeżość wypieków ani żadnych chemicznych polepszaczy smakowych.

Tu króluje rozkosz połączona z niezwykłą estetyką wypieków. Rarytasy wykonywane są z miłością i pasją. Każdy wypiek to dowód na to, że cukiernictwo może być sztuką. Wieleletnie doświadczenie pozwoliło na opracowanie wspaniałych przepisów, jak również udoskonalenie tych dobrze nam znanych. Oprócz standardowej, bogatej oferty ciast i tortów cukiernicy realizują każde indywidualne pomysły. ©©

Kawiarenka Smaków, Sokołowsko

Sekret ich sukcesu opiera się na truflach

pow. walbrzyski

Paweł Gołębiowski

p.golebiowski@gazeta.wroc.pl

Kawiarenka Smaków z małego Sokołowska w gminie Mieroszów jest znana w całej okolicy. Króluje tam kuchnia włoska.

Lokal został otwarty 8 lat temu, przez właścicieli funkcjonującego w Sokołowsku już od 23 lat Pensjonatu Leśne Źródło. Chcieli mieć kawiarenkę z pysz-

nym ciastem i kawą, gdzie klient zje smaczny deser w miłej atmosferze. Udało się, ale ofertę trzeba było rozszerzyć. Odwiedzający Kawiarenkę Smaków chcieli bowiem też coś zjeść obiadowego. Zaczęto zatem podawać różne rodzaje pizzy i inne dania z makaronem czy zupy, które serwowane są głównie w weekendy.

- Tajemnica smaku naszych potraw opiera się na dodatku truflii - zdradzają właściciele Kawiarenki Smaków. ©©



Właściciele wystartowali z ciastem i kawą, ale pod wpływem klientów poszerzyli ofertę o dania włoskie - też pyszne

Kawiarnia Złoty Lew, Lwówek Śl.

Królestwo gofrów i świeżych ciast

Lwówek Śląski

Małgorzata Grabowska

wojewodzka@gazeta.wroc.pl

Prowadzona z pasją kawiarnia w Lwówku Śląskim przyciąga smakiem. To idealne miejsce na spotkania. Menu rozpiera podniebienia, a profesjonalna obsługa obdarowuje uśmiechem każdego gościa. Wyjątkowy smak znajduje uznanie zwłaszcza wśród najmłodszych gości.

Lwówecka kawiarnia Złoty Lew to istne królestwo słodkich frykasów. Nigdzie indziej w regionie nie znajdziemy tak bogatej oferty gofrów, które przyrządzane są na różne sposoby. Doskonałe świeże ciasta cieszą się ogromną popularnością, a lody są po prostu obłędne w smaku. Ciasto z bezami, bankietówki, masa czekoladowa z orzechami rozpieści nawet najbardziej wyśublimowane podniebienia. ©©



Kawiarnia tworzona z sercem i wyczuciem smaku. Tu gości uśmiech. Każdy gość może poczuć się naprawdę wyjątkowo

CUKIERNIA/KAWIARNIA ROKU 2018

No Sugar Cafe by Fit Academy Nauczają, jak być fit, zdrowo też karmią



W menu No Sugar Cafe są: śniadania, lunchy, obiady, napoje i kawa. Wszystko bardzo zdrowe i pyszne

Świdnica

Małgorzata Moczulska
walbrzych@gazeta.wroc.pl

No Sugar Cafe to nie tylko pyszna i zdrowa kuchnia, ale i miejsce warsztatów i spotkań na temat diety i sportu.

To jedyna w mieście i okolicy kawiarnia, w której właściele mówią potrójne "nie" białemu cukrowi rafinowanemu, białej mące i soli. Wszystkie słodkości i dania z menu powstają z nie-

przetworzonych świeżych składników. Owoce i warzywa pochodzą z certyfikowanych gospodarstw. - Staramy się ograniczać produkty alergizujące, stąd większość dań nie będzie zawierać laktozy. Mleka i jogurty roślinne wyrabiamy własnoręcznie. No Sugar Cafe to kawiarnia przyjazna dzieciom. - Popijając kawę można odetchnąć przy dobrej lekturze, a pociechy będą w tym czasie wesoło buszować w naszej bawialni - zapewniają właściciele. ©©

Pod Pretekstem Art Cafe Połączenie sztuki z dobrą kuchnią

Walbrzych

Artur Szalkowski
walbrzych@gazeta.wroc.pl

To niezwykle miejsce stworzyła siedem lat temu Joanna Kostrzewska. Pomagał jej mąż i córki. Pani Joannie zamarzyło się połączenie dobrej kuchni ze sztuką. Wcześniej prowadziła niewielki punkt gastronomiczny, piastuje także funkcję wiceprzewodniczącej Walbrzyskiego Klubu Fotograficznego.

Pod Pretekstem Art Cafe została utworzona w klimatycznych pomieszczeniach przy ul. Rycerskiej. Specjalnością lokalu są pierogi diabelskie, z mięsem i papryką, podawane z sosem czosnkowym i serem. Serwują tam także rewelacyjne racuchy z jabłkami, mołdawskie wina i herbatę ze Sri Lanki. W lokalu są regularnie organizowane różnego rodzaju wydarzenia kulturalne: koncerty, wystawy fotografii i wystawy malarstwa. ©©



Pod Pretekstem Art Cafe powstały z inicjatywy Joanny Kostrzewskiej. To połączenie uczt cielesnej z ucztą duchową

Pracownia Słodki Bzik w Oleśnicy Obłędnie smakowite słodkocze z Bzika



Takie cuda powstają w pracowni cukierniczej Słodki Bzik działającej w Oleśnicy przy ul. Rzemieślniczej

Oleśnica

Katarzyna Kijakowska
k.kijakowska@gazeta.wroc.pl

Słodki Bzik to młoda, prężnie rozwijająca się pracownia cukiernicza, powstała w 2016 r.

- Zajmujemy się przede wszystkim realizacją indywidualnych zleceń, w tym projektów spersonalizowanych według pomysłów naszych klientów - mówi właścicielka. - Nie boimy się nowych wyzwań, do każdego

z nich podchodzimy z pasją, traktując je jak nowe rozwijające nas doświadczenia. Na pierwszym miejscu stawiamy na wysoką jakość produktów, wykorzystując tylko te naturalne.

Poza realizacją zleceń Bzik prowadzi również stałą sprzedaż naszych produktów. Każdego dnia, można w pracowni kupić świeże i pyszne wypieki cukiernicze. Wszystkie produkty powstają na miejscu. Nie magazynują i nie wytwarzają masowych ilości produktów. ©©

Cukiernia Pawełkiewicz, Głogów

Jak smacznie to u Pawełkiewicza!



Cukiernia Pawełkiewicz mieści się w Głogowie przy ul. 1 Maja 2. Oferuje lody, ciasta i torty o prostym, naturalnym składzie

Głogów

Kacper Chudzik
kacper.chudzik@gazeta.wroc.pl

Cukiernia Pawełkiewicz w jej rodzimym Głogowie przedstawiać nie trzeba. Przez wiele lat działania na rynku wyrobiła sobie markę.

Od lat wielu głogowian kupuje tu ciasta, lody i inne przysmaki. Mogą liczyć też na gorącą kawę i herbatę. Jak przy-

znają właściciele głogowskiej cukierni, ciasta, torty i lody o prostym i naturalnym składzie, to rarytasy własnej produkcji, powstałe na podstawie dziadkowych receptur sprzed lat.

Jednak nie tylko miejscowi chętnie odwiedzają cukiernię Pawełkiewicz. Znajduje się ona blisko dworca PKP i PKS, dzięki czemu z jej oferty korzysta również wielu przyjezdnych. ©©

Cukiernia Ciacholandia, Złotoryja

Kraina słodkości w najlepszym wydaniu

Złotoryja

Ewa Chojna
ewa.chojna@gazeta.wroc.pl

Ciasta, torty i ciasteczka w Cukierni Ciacholandia to tradycyjne wypieki domowe, które są robione z naturalnych składników spożywczych: jajka, mąka, śmietana.

Biszkopt, musy owocowe i różnorodne dodatki - to początek listy pyszności, z których w re-

kach specjalistów ze złotoryjskiej Ciacholandii powstają wyjątkowe cudeńka.

Torty na każdą okazję, pyszny sernik z owocami, babeczki polane lukrem i cieszące również oczy. Bo to ważne - przecież jemy także oczami.

A jeśli to dla Was za mało, zawsze możecie sobie spróbować pysznych i orzeźwiających kremów i koktajli. Na pewno nie wyjdziecie z Ciacholandii nienasyceń. ©©



Takie pyszności możecie zjeść w złotoryjskiej Ciacholandii. Cukiernia oferuje wiele deserów, które Was oczarują

Kukutu Cafe w Jeleniej Górze

Jedyny taki wege lokal w regionie



Warto zajrzeć na stronę internetową Kukutu Cafe. Znajdziecie tu kilka zdań o filozofii tego miejsca i zdjęcia pysznych dań...

Jelenia Góra

Adrianna Szurman
adrianna.szurman@gazeta.wroc.pl

Drugiego takiego lokalu na próżno szukać w stolicy Karkonoszy. Kukutu Cafe mocno stawia na dania wegetariańskie i ekologiczne. A teraz w karcie także znajdziecie bez laktozy i bez glutenu.

Ten jeleniogórski lokal karmi gości już od 7 lat. Ostatnio prze-

szedł jednak metamorfozę. Odświeżył zarówno wnętrze, jak i kartę (wielkie otwarcie po metamorfozie odbyło się kilka dni temu).

Klientów z pewnością ucieszy powrót bezowego tortu, który kiedyś był tu hitem, a później z różnych względów zniknął z karty. I choć Kukutu Cafe to kawiarnia, serwuje także sporo pysznych dań obiadowych, jakich gdzie indziej nie znajdziecie. ©©

CUKIERNIA/KAWIARNIA ROKU 2018

Taho Cafe w Sobótce

Znakomite ciasta
w miłej atmosferze

pow. wrocławski

Arkadiusz Orman
plebiscyt@gazeta.wroc.pl

Szukasz doskonałego miejsca w Sobótce na spotkanie ze znajomymi i zrelaksowanie się przy świetnej kawie i cięście? Jeśli tak, to Taho Cafe będzie najlepszym wyborem!

To miejsce o niepowtarzalnym klimacie. Lokal wyróżnia się indywidualnym charakterem oraz przyciąga wzrok niesza-

lonowym wystrojem wnętrza. Można tutaj wypić w miłej atmosferze espresso, cortado czy znakomitą lattę, a także skosztować zachwycających smakami ciast. Będąc w Taho Cafe warto zapytać się o jabłecznik czy brownie.

Lokal znany jest również z przepysznych tostów z serem żółtym i pieczarkami. Dużym powodzeniem cieszy się też panini z mozzarellą, pomidorami, bazylią, zielonym pesto, sałatą oraz oliwą. ©©



Właściciele zapewniają, że wypieki podawane w Taho Cafe zadowolą nawet najbardziej wymagające podniebienia

Kawiarnia KOM Stara Bombkarnia

Zacznij podróż od
lokalnych specjałów

Milicz

Arkadiusz Orman
plebiscyt@gazeta.wroc.pl

Będąc w Miliczu, Kawiarnia KOM w Starej Bombkarni powinna być pierwszym miejscem, do którego zajrzymy.

Specjalnością Starej Bombkarni jest znakomity tost milicki. Reklamowany jest jako bomba smaków regionalnych. Podawany jest na wytrawnej chałce,

z pastą z wędzonego karpia. Ponadto na przybyłych czekają szlachetne kawy, aromatyczne herbaty, zdrowe koktajle oraz przepyszne desery oraz przekąski. Kawiarnia powinna być pierwszym punktem na naszej mapie przed rozpoczęciem wycieczki po nadbaryckich szlakach. W Starej Bombkarni można zaopatrzyć się w komplet map. Ale przede wszystkim trzeba spróbować doskonałych lokalnych specjałów! ©©



Przed wybraniem się szlakami nadbaryckich krajobrazów, warto najpierw nabrać sił przy dobrym cięście i kawie

Kawiarnia Markiza, Trzebnica

Wpadnij na kawę
i naturalne lody

Takich wyśmienitych kaw, jak w Markizie próżno szukać w okolicy. Lokal od lat cieszy się dużym powodzeniem

Trzebnica

Arkadiusz Orman
plebiscyt@gazeta.wroc.pl

Jak zapytamy w Trzebnicy, gdzie zjemy doskonale stu-procentowe lody naturalne, to większość mieszkańców z pewnością wskaże Kawiarnię Markiza przy ul. ks. Bochenka.

Tutaj znajdziesz bogactwo znakomitych smaków. Markiza powstała w 2009 r. i usytu-

wana jest w pobliżu zabytkowej Bazyliki św. Jadwigi. Zamawiając coś do picia, mamy do wyboru przeróżne koktajle, shake-i czy aromatyczne kawy. Lokal znany jest przede wszystkim z lodów naturalnych własnej produkcji i smacznych ciast. Skusić się można na kawałek tortu, babeczkę lub rurkę z kremem, małe ciasteczka oraz pyszne desery lodowe z owocami. Dużą popularnością cieszą się również muffinki oraz tarty. ©©

Kortowa w Lubinie

Tutaj zjesz dobrze
i naprawdę do syta

Po doskonałym obiedzie w Kortowej możesz skusić się na pyszny deser - a tu cała gama smaków do wyboru

Lubin

Ewa Chojna
ewa.chojna@gazeta.wroc.pl

Pyszne jedzenie, fajny lokal, kulturalna obsługa i menu dla każdego - takie opinie w internecie można przeczytać o restauracji Kortowa w Lubinie. Potrzebujecie większej zachęty?

Schab na kilka sposobów, drób pieczony, gulasz, naleśniki

szefa, gołąbki, pierogi i oczywiście zupa. Wystarczy przeczytać menu Kortowej, by wiedzieć, że będzie pysznie! Oprócz tego nie możecie darować sobie dobrej kawy po obiedzie. To będzie ta pełna znaczenia kropka nad i. A jeśli masz ochotę na coś słodkiego, nie zawiedziesz się, bo w menu czekają pyszne koktajle ze świeżych owoców, smakowite ciasta i kolorowe desery czekające, aż je zjesz. ©©

Lustro Cafe w Wołowie

Wyjątkowe miejsce
w Wołowie

Wołów

Arkadiusz Orman
plebiscyt@gazeta.wroc.pl

Smaczne wypieki, niezwykle i nietuzinkowy wystrój, niepowtarzalny klimat - zalety Kawiarni i Lustro Cafe można wymieniać do woli. Warto samemu się przekonać, skąd taka duża popularność lokalu!

Lustro Cafe to miejsce, w którym można skosztować doskonałych w każdym calu wy-

pieków, przykuwających uwagę swoim apetycznym, oryginalnym i ciekawym wyglądem.

Mieszkańcy podkreślają, że ciastom serwowanym w Lustro Cafe nie można się oprzeć. Aby czas minął nam w jeszcze lepszej atmosferze, to koniecznie trzeba spróbować tutaj kawy. Jest świetna! Kto raz jej spróbuje, z pewnością jej smaku na długo nie zapomni. Skusić się warto też na pyszne lody. ©©



Ogromnym powodzeniem w Lustro Cafe cieszą się babeczki z owocami. Naprawdę warto je spróbować!

Kawiarnia Duszka w Chojnowie

W Duszce unosi się
duch dobrego smaku

pow. legnicki

Mateusz Różański
mateusz.rozanski@gazeta.wroc.pl

Lokale, które funkcjonują bez przerwy od kilku dekad to dziś rzadkość. Właśnie taka jest chojnowska Duszka. Przepis na sukces? Wyśmienite jedzenie, wspaniała atmosfera i fantastyczna okolica.

Kawiarnia i restauracja Duszka znajduje się przy ulicy Królowej

Jadwigi 4 w Chojnowie. Przez lata lokal wypracował już sobie renomę w całym regionie. Do Duszki naprawdę wspaniale się wraca na kolejne posiłki.

W Duszce organizowane są również imprezy podczas których możemy potańczyć, czy obejrzeć najlepsze mecze. Z dań polecamy szczególnie poledwiczki wieprzowe z pieczarkami i kluskami śląskimi oraz indyka w sosie pomarańczowo-cynamonowym. ©©



Takie smakowitości czekają na wszystkich, którzy przekroczą progi chojnowskiej Duszki. Polecamy!

CUKIERNIA/KAWIARNIA ROKU 2018

Kawiarnia Ale Ciacho w Lutyni Na jednym kawałku ciasta nie skończymy

pow. średzki

Arkadiusz Orman
plebiscyt@gazeta.wroc.pl

Kawiarnia Ale Ciacho znajduje się w Lutyni. To prawdziwe miejsce doskonałych smaków, od których trudno się uwolnić, bo zniewalają.

Nazwa lokalu mówi sama za siebie. Jeśli ktoś jest prawdziwym miłośnikiem deserów, to obowiązkowo musi tutaj zawitać. Oferta wypieków zmienia się

tutaj co dwa dni. Czekają znakomite smoothies z jabłkiem, gruszką i awokado czy pełne witamin koktajle z truskawkami lub jagód. Warto zamówić także pudding chia z mussem owocowym. Kawiarnię Ale Ciacho tworzą ludzie z pasją, którzy wkładają całe serce, aby panowała tutaj swobodna i rodzinna atmosfera. Nic dziwnego, że organizowanych jest tutaj wiele przyjęć okolicznościowych. To jedno z tych miejsc, do których z chęcią się wraca. ©©



Na gości czeka wiele znakomitych ciast, które w połączeniu z kawą o wyjątkowym smaku, ułżą nam każde popołudnie

Cukiernia Janickich w Lubaniu Tradycja z małą nutką ekstrawagancji



Cukiernia Janickich jest jednym z najlepiej rozpoznawalnych słodkich miejsc w Lubaniu. Sprawdźcie sami, dlaczego

Lubań

Małgorzata Grabowska
wojewodzka@gazeta.wroc.pl

Cukiernia Janickich w Lubaniu to miejsce dobrze znane mieszkańcom miasta i okolic. Tam od samego rana ustawiają się kolejki po pysznych wypiekach, ciesząc się ogromnym uznaniem. Smak i tradycja - właśnie tym kierują się właściciele cukierni, które sukcesem jest zaufanie lubańskich klientów.

Pyszne ciasta, tradycyjne przepisy, a do tego przystępne ceny. Cukiernia Janickich to miejsce, do którego z chęcią się wraca i poleca bliskim.

Miła obsługa przyjmuje nawet najbardziej wyszukane zamówienia. A potem wydaje piękne i smaczne torty. Wyśmienite wypieki polecane są przez klientów, którzy zaufali cukiernikom. Słodkości z cukierni ozdabiają stoły na licznych imprezach okolicznościowych. ©©

Kawiarnia U Leszka, Kamienna G. Zawsze jest tak samo dobre. Nie! Najlepsze

Kamienna Góra

Paweł Gołębiowski
p.golebiowski@gazeta.wroc.pl

Kawiarnia U Leszka w Kamiennej Górze to po prostu poezja - miejsce wyjątkowe.

Niewielki lokal w pobliżu ścisłego centrum miasteczka, warto odnaleźć i zajrzeć tam. Wystrój i gospodarz, Leszek Cichocki, po prostu czarują. Na dzień dobry: chleb ze smalcem, kiełbasa. Wszystko wy-

borne. A inne dania... Nie można nawet powiedzieć, że to jedzenie domowe, bo w domu raczej mało kto coś takiego wy-czaruje. Właściciel awiarni to jednak znakomity kucharz. Powtarza, że produkty muszą być świeże, a smak dań powtarzalny. Tak, żeby goście, którzy pokochali smak jego potraw, dostali to samo, kiedy wrócą. Na jedzenie tam trzeba prze-ważnie trochę poczekać, ale warto, a do tego pan Leszek zajmuje się gośćmi. ©©



Kawiarnię U Leszka odwiedziliśmy przed laty. Zachwyciliśmy się i trzeba przyznać, że to miejsce cały czas trzyma poziom

Cukiernia Na Polnej w Strzelinie

Pyszne małe co nieco już do porannej kawy

Strzelin

Anna Gabińska
anna.gabinska@gazeta.wroc.pl

Tarty z owocami, semiczki na zimno, muffinki i babeczki, ptyśie i pączki. Porzućcie liczenie kalorii i wyprawcie uczcie swojemu podniebieniu.

Jeśli ktoś hołduje - choćby od czasu - zasadzie śniadania po-ludniowców, to ma wielką szansę do porannej kawy

zaopatrzyć się w coś słodkiego i pysznego w cukierni Na Polnej. Otwarta jest ona bowiem od poniedziałku do soboty od godziny 6 rano.

A jeśli ktoś chciałby sobie wy-prawić - i cóż, że niezdrowo? - wieczorek słodczykowy, to też powinien skierować swoje kroki na Kościuszki 23a. Oprócz sobót cukiernia zamyka się o godz. 18 (w sob. - o godz. 14). A może warto wpaść tam na coś słodkiego po obiedzie? ©©



Piekarnia Cukiernia Na Polnej znajdziecie w Strzelinie przy ul. Kościuszki 23a. Jest otwarta od poniedziałku do soboty

Pijalnia Czekolady Royal Berry

Napijcie się czekolady i bądźcie szczęśliwi



Przepyszna czekolada, kawa, desery... Miłośnicy słodkości znajdą to czego szukają w Pijalni Czekolady Royal Berry

Zgorzelec

Karolina Niemczyk
k.niemczyk@gazeta.wroc.pl

Na gorąco, na zimno, w tabliczce, w kształcie serca, na patyku, gorzka, deserowa, biała...do wyboru do koloru pysznej czekolady w pijalni czekolady Royal Berry.

Pijalnia czekolady Royal Berry to cieszący się dużą popularnością, elegancki i przytulny lokal w cen-

trum Zgorzelcu. Tu smakosze czekolady mogą spróbować tego pysznego trunku w wielu formach, odmianach i smakach. To doskonałe miejsce, przy filiżance czekolady na relaks i odpoczynek. A jeśli naprawdę kochasz czekoladę, może kupić przez internet rzemieślniczo wyrobianą czekoladę w formie tabliczek, lizaków czy pięknego serca, by podarować komuś bliskiemu. Czekolada uwalnia hormony szczęścia... ©©

REKLAMA

Q801579867A

**Czytaj bez wychodzenia
z domu**

Gazetę Wrocławską ze wszystkimi dodatkami
w formacie PDF i nieograniczonym dostępem
do treści internetowych



PDF

1

**Wejdź
na stronę
z ofertą**

plus.gazetawroclawska.pl/kup

2

**Wybierz
pakiet
z e-wydaniem**

Prenumerata roczna
jest najkorzystniejsza!
W jej ramach codziennie
e-wydanie i dostęp
do serwisu
kosztuje mniej
niż 1 zł.

**mniej niż
1 zł dziennie
w prenumeracie
rocznej**

3

**Dokonaj
płatności**

Wypełnij prosty
formularz, a następnie
zapłać szybko
i wygodnie kartą
kredytową
lub przelewem
i czytaj tak, jak lubisz:
na telefonie, tablecie
lub komputerze.



Jesteś przedstawicielem firmy lub instytucji?
Skontaktuj się z nami, a my przygotujemy dla Ciebie
dedykowaną ofertę na prenumeratę cyfrową.

Napisz do nas:
plus@gazetawroclawska.pl

BAR/JADŁODAJNIA/BISTRO ROKU 2018

Smaczek/Sky Buffet w Legnicy
Podniebne smaki
w centrum Legnicy

W SkyBuffecie znajdziemy wyśmienite pierogi, ale też fantastyczne gołąbki, kluski czy ryby

Legnica

Mateusz Różański

mateusz.rozanski@gazeta.wroc.pl

Smaczek powstał w 2013 r. - z myślą o gościach i dla gości, żeby było smacznie, miło, rodzinnie z domową polską kuchnią. Teraz znajduje się w Galerii Gwarna.

- W czerwcu 2017 r. otrzymaliśmy zaproszenie na pokład dużego statku SkyCenter, na którym znajdują się jeszcze Sky

Pub, Sky Club, Sky Light, Sky Games, Sky Fitness 24 - wyliczają Justyna i Kamila, które gotują w Smaczku. Dlatego Smaczek powoli zmienia nazwę na SkyBuffet.

Jego klienci sami komponują swoje danie. A jest w czym wybierać. Królują pierogi - klasyczne. Ale wybór jest pełny: gołąbki, gulasz, schabowe, filety z kurczaka, rybka, kluski, pieczenie, makaron ze szpinakiem, ryż z warzywami, barświatkowy, zupy. ©©

Raj Smakosza w Kłodzku

Domowe jedzenie
jak u naszej babci

Kłodzko

Damian Bednarz

damian.bednarz@polskapress.pl

Jedzenie dla każdego w przystępnej cenie. Tak w skrócie można opisać Raj Smakosza w Kłodzku. Można tam zjeść do poniedziałku do piątku, a także w soboty.

Pyszne pierogi ruskie, niczym te, które wychodziły spod ręki babci, domowe krokiety, placki po węgiersku i zupa gulaszowa.

To wszystko można zjeść w kłodzkim Raju Smakosza. Goście, którzy spróbują potraw, wracają tutaj bardzo często.

Kiedy przychodzi czas przerwy obiadowej, w lokalu trudno znaleźć wolne miejsce, a zapach przyrządzanego jedzenia roznosi się po całej okolicy. To najlepszy dowód na to, że w Raju Smakosza jedzenie jest naprawdę dobre.

Bar jest czynny od poniedziałku do piątku w godz. 10-17, a w soboty - w godz. 10-15. ©©



Raj Smakosza mieści się niedaleko Starostwa Powiatowego w Kłodzku, przy ulicy Okrzei 2. Nie sposób go przegapić!

Bistro Pod Orłem w Kowarach

Pizza Bambino dla
dzieci to jest to!

Mieszkańcy chętnie urządzają tutaj imprezy okolicznościowe, jak choćby pierwsze komunie święte czy chrzciny

pow. jeleniogórski

Adrianna Szurman

adrianna.szurman@gazeta.wroc.pl

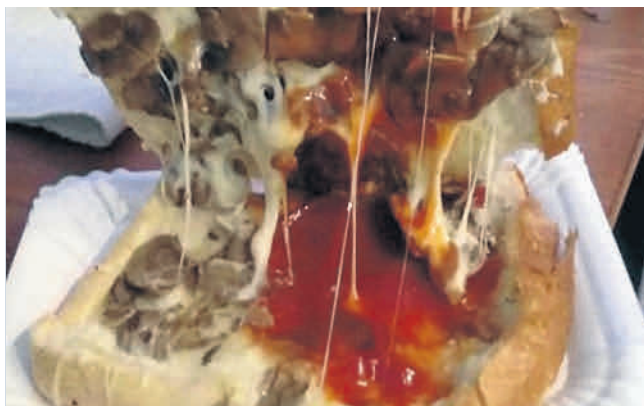
Bistro pod Orłem w Kowarach zaprasza na pyszne pizze, burgery, sałatki i pity. Można tu smacznie i niedrogo zjeść. Kto raz spróbuje, na pewno wróci.

Jedzenie jest tu bardzo apetyczne i smaczne, co doceniają klienci i chętnie tu wracają na obiad lub lunch. Znajdziecie

tutaj aż 16 rodzajów pysznej pizzy, 7 rodzajów burgerów z możliwością dobrania dodatkowej porcji wołowiny i tortille.

Dla dbających o linię podawane są świeże, pachnące, zdrowe sałatki (5 rodzajów). Bistro Pod Orłem oferuje także specjalne zestawy dla dzieci. A te bardzo lubią, a zwłaszcza Pizzę Bambino (22 cm), którą mogą skomponować same. Nikt nie oprze się też pysznym deserom, zwłaszcza lodowym. ©©

Mini-Bar w Polkowicach

Tu zjesz szybko
i po drodze!

Nie każdy lubi fit sałatki i zero kalorii. Czasami trzeba zjeść coś, co ocieka sosem, serem i zawiera dużo smacznego mięsa

Polkowice

Ewa Chojna

ewa.chojna@gazeta.wroc.pl

Kiedy dopada Was głód, a na przykład jesteście w drodze, Mini-Bar w Polkowicach przy ulicy Skalników to idealny cel podróży. Doskonale miejsce, w którym zjecie szybko i pożywny obiad.

Hamburger, hot-dog z dodatkami, zapiekanka z serem i pie-

czarkami czy przepyszny tost? To wszystko dostaniecie od ręki w polkowickim Mini-Barze. Właściciele zapewniają, że będzie pysznie i na pewno nie wyjdziecie stąd głodni!

Oczywiście w Mini-Barze znajdziecie coś na ząb również dla fanów kebabów, suflaków i gyrosa. Nawet ci, którzy każdego dnia liczą zjadane kalorie, choć jeden raz powinni odpuścić sobie i spróbować tych pyszności! ©©

Grill Wurst w Wałbrzychu

Na kielbaskę z grilla
z bułką lub frytkami

Wałbrzych

Artur Szalkowski

walbrzych@gazeta.wroc.pl

Odrobina smaków Austrii, Belgii i trochę Bawarii. To wszystko znajdują smakośze w barze Grill Wurst działającym na targowisku Manhattan II w centrum wałbrzyskiej dzielnicy Piaskowa Góra.

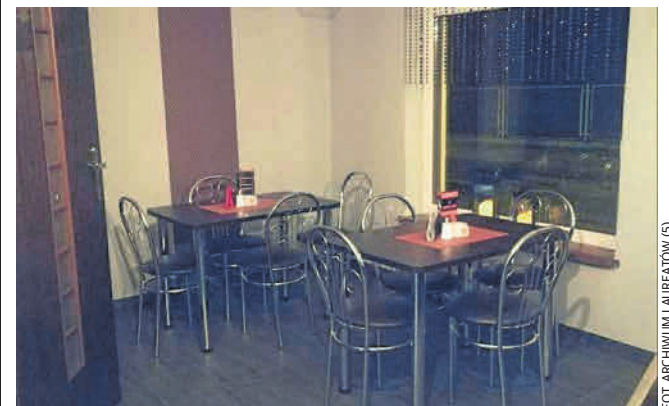
Firma powstała w 2015 r. Jej właściciel postawił na połącze-

nie smaków różnych części Europy z doskonałą jakością. Specjalizuje się w kielbasach z grilla w kilku wariantach smakowych. Są podawane klasycznie - na tackach z pieczywem, w formie hot-dogów, a także z frytkami belgijskimi. Serwowane kielbasy są produkowane na specjalne zamówienie, w miejscowej masarni, z najlepszego jakościowo mięsa. Na zamówienie przygotowywane jest także pieczywo. ©©



Właściciele baru Grill Wurst do stworzenia takiego miejsca w Wałbrzychu zainspirowały wizyty w Wiedniu

Kebab King w Górze

Najlepszy kebab
w mieście... i na plaży

Działający od końca 2017 roku Kebab King cieszy się dużą popularnością. Lokal można znaleźć w Górze przy ul. Piastów 42

Góra

Kacper Chudzik

kacper.chudzik@gazeta.wroc.pl

Kebab King to nowa marka na górskim rynku gastronomicznym. Powstał pod koniec 2017 roku. Szybko stał się też bardzo popularny.

Lokal ma w swojej ofercie bogaty asortyment kebabów, tortilli, sałatek, nuggetsów i zestawów dań. Kupić je

można nie tylko na miejscu. Kebab King oferuje bowiem darmowe dostawy na terenie miasta do zamówień powyżej 15 złotych. Lokal organizuje również dla swoich klientów eventy oraz różne imprezy okolicznościowe. Kebab King wychodzi też poza mury swojego lokalu. Tak było m.in. na plaży w Boszkowie, gdzie dla plażowiczów Kebab King również oferował swoje dania. ©©

BAR/JADŁODAJNIA/BISTRO ROKU 2018

Grill Bar Rekord w Kątach Wr.

Kielbasę mają tutaj taką, że palce lizać



Grill Bar Rekord w Kątach Wrocławskich znajdziecie przy ul. ks. Popiełuszki 42 przy stacji BP, jadąc A4 do Wrocławia

pow. wrocławski

Anna Gabińska

anna.gabinska@gazeta.wroc.pl

Lokal należy do Marcina Grabowicza. Powstał trzy lata temu. Kierowcy ciężarówek mogą przysiądź, że lepszej kielbasy pod Wrocławiem nie je się nigdzie indziej.

Nic dziwnego, skoro w każdej znajduje się 94 proc. mięsa, a przepisy są objęte tajemnicą. Grill Bar Rekord ma zaprzyjaź-

nioną masarnię, która tylko dla niego przyrządza kielbasy według dopracowanej receptury, utrzymywanej w sekrecie.

Właściciel baru oblicza, że tylko co 10. klient jest przypadkowy, a reszta - z polecenia. Kierowcy TIR-ów opowiadają sobie przez radio CB, co jedli w Grill Barze i za ile.

Ostatnio dużym powodzeniem cieszy się kielbasa biała zasmażana w kapuście. Sprawdźcie sami, co polecają królowie szos. ©©

Kebabownia w Bogatyni

Smacznie i do syta tylko w Kebabowni

pow. zgorzelecki

Karolina Niemczyk

k.niemczyk@gazeta.wroc.pl

Kiedy nie wiesz, co przekąsić zajrzyj do Kebabowni w Bogatyni. Bogate menu oferuje szybkie i smaczne posiłki. Na pewno nie wrócić do domu głodny!

Kebabownia - bo kebab to najczęstsze danie, po które w tym barze sięgają najczęściej klienci. Pełen mięsa, warzyw i sosu za-

dowoli i nasyci każdego. Jednak bogate menu Kebabowni oferuje też pyszną pizzę, hamburgery, hot-dogi, zapiekanki, makarony, a dla tych co chcą być fit - również sałatki.

Szybki lunch, obiad czy kolacja? Kebabownia to doskonałe miejsce! O tym, jak smaczne w tym miejscu jest jedzenie świadczy liczba klientów. Zamówienie do domu? Nie ma problemu! Twoje jedzenie w ekspresowym tempie dotrze do Ciebie! ©©



Szybko i smacznie! Jeśli masz ochotę na kebab, pizzę czy hamburgera koniecznie odwiedź Kebabownię w Bogatyni!

Al Dente Pasta Bar, Dzierżoniów

Tajemnica smaku to własny makaron!



Bar specjalizuje się w makaronach (na zdjęciu spaghetti z kalmarami i rukolą), ale ma też w menu tosty, burgery, penne

Dzierżoniów

Małgorzata Moczulska

walbrzych@gazeta.wroc.pl

Al Dente to idealna przestrzeń dla wszystkich miłośników makaronów. Kucharze serwują tu dania, których smak i zapach przeniesie Was w słoneczne rejony Włoch.

Al Dente Pasta Bar dobrze znają miłośnicy makaronów. - Jak każda włoska mama jesteśmy dumni z wytwarzanego przez

nas makaronu. Tylko mąka, woda i jajka czynią go prawdziwym i pysznym. Jako pierwsi w Dzierżoniowie serwowaliśmy dla Was pizzę z pieca opalanego drewnem, jako pierwsi częstujemy Was domowej roboty makaronem, a teraz także jako pierwsi serwujemy Wam go na jadalnych talerzach z otrąb pszennych lub w pełni biodegradowalnych talerzach i opakowaniach z trzciny cukrowej - zachwalają właściciele baru. ©©

Bar U Zagaja w Głogowie

U Zagaja znajdziesz miejsce z klimatem



Głogowski Bar u Zagaja mieści się przy jednej z głównych arterii miasta - czyli przy ulicy Obrońców Pokoju 28

Głogów

Kacper Chudzik

kacper.chudzik@gazeta.wroc.pl

Bar U Zagaja każdego dnia przyciąga do siebie wielu klientów. To lokal z długą tradycją, bo powstał już w 1993 roku. I od tamtej pory cieszy się popularnością.

Do Baru u Zagaja można wybrać się nie tylko na wieczornego drinka czy piwo. Lokal

oferuje również śniadania i lunchy, które cieszą się równie dużą popularnością. W menu znaleźć można nie tylko hamburgery i cheeseburgery, ale także fasolkę po bretońsku, flaczki czy domowy bigos.

Wieczorami U Zagaja zbiera się natomiast cała okolica. Wciąż można tam poczuć klimat dawnego, osiedlowego baru - tego, co w wielu miejscach już zanikło. ©©

Bar U Sabcia w Chojnowie

Znakomite tosty, ale też świetne zupy

pow. legnicki

Mateusz Różański

mateusz.rozanski@gazeta.wroc.pl

Chojnowanie szybko pokochali Bistro u Sabcia, ale i ciężko im się dziwić. Dlaczego? Tutaj po prostu jest pysznie, domowo, a dania tworzone są ze świeżych składników.

U Sabcia znajdziemy kuchnię z różnych zakątków świata. Nie zabraknie polskiej klasyki z zu-

pami na czele, ale skosztujemy tam również świetnych burgerów ze świeżej wołowiny najwyższej jakości, czy bardzo dobrych tostów według specjalnej receptury.

Tym, którzy wolą nieco lżejsze propozycje polecamy świeże i aromatyczne sałatki. Na koniec koniecznie spróbujcie deserów.

Lokal znajduje się w Chojnowie przy ul. Paderewskiego 2a. ©©



Bistro u Sabcia przyciąga znakomitymi smakami, świetnymi burgerami i świeżymi sałatkami

Chili Kebab&Burger Bar, Lwówek

Wariacje na temat kebabu i burgera



A co powiecie na salsa burger: 100 proc. wołowiny, papryczki jalapeno, sos salsa, naczosy własnego wyrobu? Palce lizać!

Lwówek Śląski

Karolina Niemczyk

karolina.niemczyk@gazeta.wroc.pl

Jesteś w Lwówku Śląskim i nagle dopada cię głód? Koniecznie skieruj swoje kroki w kierunku Chili Kebab & Burger Bar!

To mały bar, pełen przyjemnych zapachów i smaków. Właśnie w Chili Kebab & Burger Bar zjesz pysznego burgera i ke-

bab. A wariacji na temat tych dań jest mnóstwo. Na przykład spróbujcie kurczakburgera, cheeseburgera, burgera z wołowiną i wiele, wiele innych.

Na samą myśl o kebabie z kolei cieknie ślinka. Chili Kebab&Burger Bar jest zawsze pełen ludzi bo mieszkańcy wiedzą, że to właśnie miejsce, gdzie zjedzą smacznie, do syta, ze świeżych produktów i z fantazją. Jeśli jesteś głodny, nie czekaj! ©©

BAR/JADŁODAJNIA/BISTRO ROKU 2018

Bar Jadłodajnia Kubaś, Jelenia G.

Tradycyjna kuchnia lubiana w mieście

Jelenia Góra

Adrianna Szurman

adrianna.szurman@gazeta.wroc.pl

Ich specjalnością są domowe, tradycyjne dania. Specjalizują się w kuchni polskiej. Serwują zarówno obiady, jak i przekąski na ciepło i na zimno, a dla łasuchów zawsze mają szeroki wybór pachnących, domowych wypieków.

- Jeśli cenią Państwo tradycyjną polską kuchnię oraz lubią jadać

smacznie i zdrowo, bar Kubaś to miejsce wprost idealne dla Państwa! - zachęcają na swojej stronie internetowej restauratorzy.

I zapewniają, że gościom serwują śniadania, obiady i kolacje przygotowane według przepisów tradycyjnej polskiej kuchni. - Tworząc menu zadaliśmy, by każda pozycja przyrządzana była ze świeżych, wyselekcjonowanych produktów, w oparciu o oryginalne receptury!

Głodni? Pamiętajcie, że Kubaś Was nakarmi. ©©



Bar jadłodajnia Kubaś zaskarbił sobie miłość jeleniogórczan. Wiele jada tu regularnie, bo jest smacznie i zdrowo

Bar Mleczny Na Solnej, Trzebnica

Na obiad wpadajcie do baru Na Solnej

Trzebnica

Anna Gabińska

anna.gabinska@gazeta.wroc.pl

Leczo, udka faszerowane, pierogi ze szpinakiem? A może wątróbka drobiowa? Na co macie ochotę? Wpadajcie do Baru Mlecznego na Solnej!

W stałym asortymencie dnia jest też: karkówka w sosie, kotlet schabowy, filet z kurczaka, pierogi ruskie, gołąbki, kluski ślą-

skie, kasza jęczmienna, naleśniki z serem, naleśniki z dżemem i - w zależności od dnia - dwie zupy do wyboru.

Pociekła Wam ślinka? Nic dziwnego. Ci, którzy już tutaj przyszedli na obiad twierdzą, że karmią tu smacznie, domowo, szybko i z miłą obsługą. Czyli tak, jak powinno być, gdy chcemy dobrze zjeść podczas przerwy w pracy. Nie pozostaje Wam więc nic innego, jak przekonać się obo-



Bar Mleczny na Solnej mieści się w Trzebnicy przy - oczywiście - ul. Solnej pod nr 1. Jest otwarty od poniedziałku do soboty

Pierogarnia Nad Zalewem FNRZM

Pierogi jak u babci w pobliżu natury



Takiego miejsca brakowało w Miliczu i okolicy. Świetny klimat, super miejsce i przepyszne jedzenie - uważają stali klienci

Milicz

Anna Gabińska

anna.gabinska@gazeta.wroc.pl

Boskie pierożki ze szpinakiem, pierogi z pieczarkami i serem żółtym - przepyszne.

Pierogarnia nad Zalewem w obecnej formie działa początkiem 2017 roku. Jej właścicielem jest Fundacja na Rzecz Ziemi Milickiej. Zatrudnia na stałe 6 osób. - Pierogarnia obecnie cieszy się dużym po-

wodzeniem przede wszystkim turystów - mówi Urszula Kozłowska, prezes zarządu fundacji. I dodaje: - Zapraszamy nad Zalew Milicki o każdej porze roku.

Pierogów można poprobować na miejscu albo zamówić na wynos. Zadowoleni goście cenią sobie obsługę i ... wygodną sofę. Polecają szczególnie tym, którzy chcą bez pośpiechu, miło i smacznie spędzić czas z rodziną w pobliżu natury. ©©

Kuchnia Domowa w Mieroszowie

Także Czesi wpadają tam coś przekąsić



Bar w centrum Mieroszowa otwarto trzy lata temu. Smaczna, domowa kuchnia szybko zyskała wielu zwolenników

pow. wাল্‌ব্র‌জ‌স‌ক‌ি

Paweł Gołębiowski

p.golebiowski@gazeta.wroc.pl

Nazwa Kuchnia Domowa w przypadku tego lokalu jest w pełni uzasadniona. Można tam zjeść krupnik, kapuśniak, gołąbki, schabowego czy pierogi.

- Takie było nasze założenie - mówią właściciele baru znajdującego się w centrum

Mieroszowa. Otworzyli go trzy lata temu. Szybko okazało się, że smaczne dania naszej kuchni mogą nie tylko kusić Mieroszowian, ale też konkurować z tym, co proponują lokale tuż za miedzą, czyli w Czechach. Do Kuchni Domowej w leżącym tuż przy granicy miasteczku często przyjeżdżają bowiem nasi południowi sąsiedzi. A w barze oprócz stałych pozycji mają zawsze w menu dania dnia. ©©

Cleopatra Kebab w Wołowie

Egipskie przysmaki u miłego Egipcjanina

Wołów

Anna Gabińska

anna.gabinska@gazeta.wroc.pl

Pozytywny, miły i bardzo wesół szef. Jedzenie bardzo smaczne. Tak piszą o barze Cleopatra Kebab ci, którzy tam byli i jedli. Zajrzyj i ty!

Niektórzy wręcz twierdzą, że to najlepszy kebab w całym Wołowie. „Jest smacznie i zawsze do syta, konkretne porcje” - piszą na fanpage'u Cleopatry

w recenzjach. W menu królują knysze, tortille, chleb arabski i pita falafel. Wśród dodatków znajdziecie frytki, ryż i makaron.

Oprócz pysznej baraniny w barze można skosztować czegoś lżejszego, jak np. sałatki greckiej ze świeżą sałatą, pomidorem, ogórkiem, papryką, cebulą, serem feta, kromką oliwą z oliwek i sosem balsamicznym.

Zjeść można na miejscu albo zamówić na wynos. ©©



Cleopatra Kebab mieści się przy ul. Wrocławskiej 2A w Wołowie, jest czynne od wtorku do niedzieli

Bistro W Kratkę, Lubin

Zasłużony posiłek po ciężkiej pracy

Lubin

Ewa Chojna

ewa.chojna@gazeta.wroc.pl

Schabowy górnika to jedno z popisowych dań przygotowywanych przez kucharzy Bi-stra w Kartkę przy ul. Orlej w Lubinie. To też jedno z najpopularniejszych dań zamawianych w tym barze.

Tu obowiązuje jedna zasada, której nikt nie złamie - ma być

pysznie, domowo, jak u mamy, dlatego lubińskie Bistro W Kratkę cieszy się takim powodzeniem.

W menu znajdziecie kilka-nastę zestawów obiadowych, zupy i pierogi, placki i naleśniki. Każdy smakosz tradycyjnej, domowej kuchni znajdzie tu coś dla siebie. Ale by dobrze zjeść, wcale nie trzeba jechać do baru, można też zamówić catering z dowozem pod same drzwi. Smacznego! ©©



Tu zjesz do syta. Jest smacznie jak u mamy. Bistro W Kratkę oferuje tradycyjną domową kuchnię

BAR/JADŁODAJNIA/BISTRO ROKU 2018/KUCHARZ ROKU 2018

Gazowa 2 Bistro w Oławie

Smaczny adres: miła atmosfera, dobre ceny



Na mniejszy i większy głód gości Gazowa 2 Bistro w Oławie jest perfekcyjnie przygotowana. Wpadnijcie, by się przekonać!

Oława

Anna Gabińska

anna.gabinska@gazeta.wroc.pl

Sandacz na kokosowym risotto, marynowane cukinie, tatar ze śledzia. Kto jadł w Gazowej 2 Bistro w Oławie twierdzi, że wszystko tam jest „oblędnie pyszne”.

Smaczne jedzenie, uczciwe ceny, przemiła obsługa - twierdzą klienci. Wśród recenzji na fanpage'u tego bistra trudno

znaleźć niepozytywną opinię. Ktoś przejechał specjalnie 250 km, żeby spróbować placków ziemniaczanych i stwierdził, że to istne delicje. Lemoniada ponoć również najlepsza w mieście. Kulinarne doznania to zasługa szefa kuchni Tomasza Łękawskiego.

W lokalu można zjeść na miejscu, ale też zamówić jedzenie na wynos. Organizacja większego przyjęcia nie stanowi żadnego problemu według scenariusza gości. ©©

Bar Skarbek w Jaworze

Gotują wspaniale i z wielkim sercem

Jawor

Mateusz Różański

mateusz.rozanski@gazeta.wroc.pl

Jaworski Bar Skarbek nieraz już był doceniany przez smakoszy z regionu. Nie inaczej mogło być i tym razem. Osoby głoszące na Skarbka podkreślały znakomite potrawy i wysokiej jakości składniki. Sukces nie może zatem dziwić.

Bar Skarbek każdego dnia zaprasza na przepyszne obiady,

lunche i śniadania. Jest smacznie, zdrowo i ze świeżych składników. Do tego w lokalu panuje znakomita atmosfera, dzięki czemu posiłki smakują jeszcze lepiej.

Jaworski Bar Skarbek znajduje się przy ulicy Jurija Gagarina 3D.

W menu znajdziemy m.in. zupę pieczarkową oraz kotlety mielone z ziemniakami i surówkami, pyszne i obfite kanapki, znakomicie przyrządzone ryby i wiele więcej. ©©



Klienci chwalą sobie Bar Skarbek również ze względu na znakomite kanapki i fantastyczne desery

Bar Babcine Smaki, Bolesławiec

Jedzenie jak u babci na obiedzie



Pyszne jedzenie, duże porcje, a przede wszystkim pierogi na różne sposoby. Bolesławianie pokochali to miejsce!

Bolesławiec

Małgorzata Grabowska

wojewodzka@gazeta.wroc.pl

Bar „Babcine Smaki” to niemalże powrót do dzieciństwa. Pyszne jedzenie i przystępne ceny zachęcają do odwiedzin, a obsługa jest przemiła. Recenzenci rozpylają się w zachwytach.

Pierogi, gigantyczne naleśniki, kotlety jak u babci. Z tego baru nie wychodzi się głodnym! Po-

lecany przez mieszkańców Bolesławca bar „Babcine Smaki” zrobił furorę. Właściciele postawili na klasykę i to się opłaciło. Dodatkowym atutem baru jest możliwość dostawy jedzenia do domu.

Największą jego chlubą są pierogi robione na przeróżne sposoby. Słowa uznania należą się również świeżym zupom, a w szczególności falkom i barszczowi z kołdunami. Bar systematycznie organizuje też promocje. ©©

Bar Mleczny w Oleśnicy

Tu czekają na klienta od wczesnego ranka



Pięć lat temu Bar Mleczny pojawił się na gastronomicznej mapie Oleśnicy. Klienci szybko polubili to miejsce

Oleśnica

Katarzyna Kijakowska

k.kijakowska@gazeta.wroc.pl

Bar Mleczny pojawił się na oleśnickiej mapie gastronomicznej w listopadzie 2013 roku. Dzisiaj jest jednym z ulubionych miejsc oleśniczan.

Klienci polubili to miejsce przede wszystkim dlatego, że kuchnia Baru Mlecznego czeka na nich codziennie od wczes-

nego ranka. W lokalu przy ul. Okrężnej można zjeść smaczne, świeże śniadanie (na śniadanie Bar Mleczny zaserwuje jajecznicę, zacierkę mleczną oraz musli z mlekiem), a później obiad. W menu znajdują się m.in. naleśniki, gołąbki, kotlet schabowy, pierogi oraz zupy.

Właściciel nowego Baru Mlecznego pochodzi z Jelcza-Laskowic. Tam prowadzi już podobny biznes od tego, który uruchomił w Oleśnicy. ©©

Marcin Szwajkowski, La Nonna

Chętnie podejmuje kulinarne wyzwania

pow. kłodzki

Damian Bednarz

damian.bednarz@polskapress.pl

Gotowanie wzięło się z pasji. To właśnie dzięki niej Marcin Szwajkowski codziennie rano wstaje i podejmuje nowe, kulinarne wyzwania. A goście restauracji La Nonna w Polanicy-Zdroju to doceniają, przyznając mu tytuł Kuchacza Roku w powiecie kłodzkim.

Zawodowo gotuje już od ponad dziesięciu lat. Obecnie jest szefem kuchni w Restauracji La Nonna w Polanicy-Zdroju.

Jak przyznaje, tytuł Kuchacza Roku w powiecie kłodzkim był dla niego dużym wyróżnieniem i nagrodą, a także szansą, żeby wypromować swoją restaurację.

Chociaż mówi, że gotowanie dla niego nie ma granic, jako jedno ze swoich popisowych dań, przedstawia roladki z karpia. ©©



Marcin Szwajkowski głosami czytelników został wybrany Kuchaczem Roku w głosowaniu powiatowym

Daniel Mazurak, Szyszka Smaku

Szef pysznej kuchni w Karpaczu



Czaruje z zespołem aromatyczne dania w Szyszce Smaku w Karpaczu. W przyszłości chciałby mieć własną restaurację

pow. jeleniogórski

Adrianna Szurman

adrianna.szurman@gazeta.wroc.pl

W domu najlepiej gotowała babcia. I tą miłością do kuchni zaraziła go w dzieciństwie. Pan Daniel w zawodzie pracuje już 12 lat i nie zamieniłby go na inny.

Daniel Mazurak to szef kuchni w Szyszce Samku w Karpaczu. Tak rekomenduje go restauracja:

- Nasz utalentowany szef kuchni, Daniel Mazurak i jego zespół, skomponowali prawdziwe kulinarne arcydzieła i dzielą się nimi z naszymi gośćmi. Podążaj za nimi w czarującą podróż, odkryj magiczną mieszankę lokalnych składników i pozwól swojemu podniebieniu na wspaniałe wrażenia kulinarne.

Sam kucharz poleca jelenia od zaprzyjaźnionego rzeźnika, a na deser suflet czekoladowy i puder z białej czekolady. ©©

KUCHARZ ROKU 2018

Katarzyna Tasior-Kozieł, Olawa

Cały świat widzi przez pryzmat kuchni

pow. olawski

Anna Gabińska
anna.gabinska@gazeta.wroc.pl

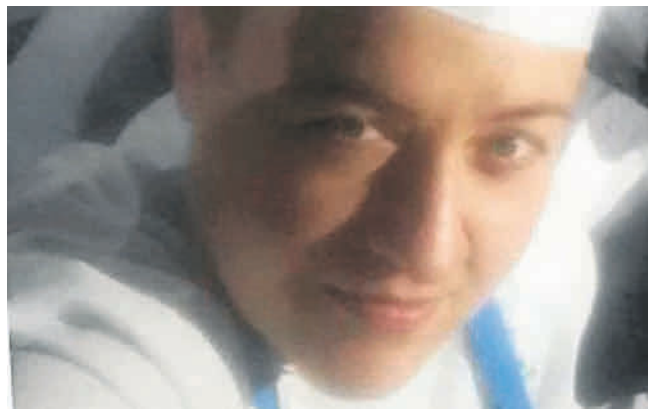
Właściwie jak sięgnie pamięcią, każda jej potrawa była pozytywnie odbierana przez konsumentów. Zajęła się więc gotowaniem zawodowo.

Trzeba bowiem zaznaczyć, że czas spędzony przy siekaniu, mieszanii, doprawianiu to dla niej wielka radość. W Tawernie Kapitańskiej, gdzie teraz pracuje,

chętnie słucha sugestii gości i układa kartę dań według nie tylko sezonowości, ale też ich upodobań.

- Moja praca w znacznej mierze polega na odbiorze. Muszę podążać za trendami, szukać nowych smaków i inspiracji - tłumaczy.

Dlatego podczas wyjazdów, wakacyjnych podróży czy nawet spotkań towarzyskich ciągle jest czujna i koduje nowe smaki i produkty, by potem wypróbować ich w swojej kuchni. ©©



Potraw autorstwa Katarzyny Tasior-Kozieł możecie spróbować w Tawernie Kapitańskiej w Ścinawie Polskiej pod Olawą

Joanna Muszyńska, Strzelin

Bawi się gotowaniem, a wszystkim smakuje



Joanna Muszyńska przygotowuje catering do szkół i przedszkoli. Wie, że dzieci uwielbiają pierogi ruskie, a ona uwielbia je robić

Strzelin

Anna Gabińska
anna.gabinska@gazeta.wroc.pl

Gotuje już od 20 lat, ale ciągle z wielką przyjemnością. Najbardziej ceni kuchnię staropolską, z bigosem na czele. Piecze też ciasta. Dla dorosłych poleca także, co nazywa się pijak, a smakuje - upojnie.

- Nieskromnie to zabrzmi, ale wiem, że Bozia obdarzyła mnie talentem i do gotowania i do pie-

czenia - uśmiecha się Joanna Muszyńska. Jak to poznaje? Gotowanie to dla niej zabawa, a jedząc mówią, że to niebo w gębie. Przyznaje, że gdy uczyła się zawodu, obowiązywała stara szkoła gotowania. - Takie flaki gotowało się od podstaw. Przyjeżdżały żołądki od gospodarza i trzeba było je przyrządzić. Teraz pracuje się na półproduktach - mówi. Przygotowywała całe wesela, włącznie z ciastami. Teraz zajmuje się kuchnią cateringową. ©©

Wadim Piechocki, Wałbrzych

Wielki staropolskich smaków miłośnik

Wałbrzych

Artur Szalkowski
walbrzych@gazeta.wroc.pl

Już będąc dzieckiem bardzo lubił gotować. Dlatego nie miał problemu najpierw z wyborem szkoły, a następnie zawodu. Ma rozległe zainteresowania kulinarne i wciąż poszerza swoją wiedzę oraz umiejętności w tym zakresie

- Od dziecka lubiłem spędzać czas w kuchni i gotować. Dla-

tego dokonując wyboru szkoły średniej, wybrałem Liceum Gastronomiczne w Wałbrzychu - wyjaśnia Wadim Piechocki.

- Po ukończeniu liceum gastronomicznego brałem udział w wielu szkoleniach i miałem kontakty z różnymi kuchniami, m.in. z kuchnią japońską. Zdobytą wiedzę wykorzystuję teraz w swojej pracy w Mamoty Sushi w Wałbrzychu. Jestem miłośnikiem kuchni staropolskiej, zwłaszcza dań z dziczyzny. ©©



Wadim Piechocki już w dzieciństwie chciał zostać kucharzem. Zrealizował marzenia i wciąż rozwija swoje umiejętności

Sylvia Biały, Lubin

Mistrzyni pierogów. Z telewizji do Lubina

Lubin

Ewa Chojna
ewa.chojna@gazeta.wroc.pl

Kucharka z zamiłowania. Bez lat praktyki i nauki w szkołach kulinarnych. Samozwańcza mistrzyni patelni, której dania trafiły do menu najlepszych restauracji w kraju.

Mowa o Sylwii Biały, obecnie mieszkance Lubina. Jednak pani Biały jest znana w całym

kraju, jak i poza jego granicami. Wszystko przez to, że jako młoda pani domu wzięła udział w popularnym, telewizyjnym programie kulinarnym i jak zapewne pamiętają widzowie - przeszła do ścisłego finału.

Finalistka programu Hell's Kitchen, której autorskie pierogi trafiły do kart szefa Wojciecha Modesta Amaro, obecnie jest szefem kuchni we własnej restauracji „Piekielna Kura” w Lubinie.



Sylvia Biały zaczęła swoją kulinarną karierę w domowym zaciszu, a przy Modście Amaro zdobyła nowe umiejętności

Wojciech Haramus, Kamienna G.

Przygotowuje rarytasy w Swojaku



W zawodzie jest od 12 lat, ale w Kamiennej Górze gotuje od czterech. Wraz z życiową partnerką otworzył tam restaurację

Kamienna Góra

Paweł Gołębiowski
p.golebiowski@gazeta.wroc.pl

Wojciech Haramus śmieje się, że smakuje mu właściwie wszystko to, co przygotowują dla niego inni. To jednak zdarza się bardzo rzadko.

Jest bowiem znakomitym kucharzem, a od czterech lat przygotowujących przez niego pyszności możemy

spróbować w jego restauracji „Swojak” w Kamiennej Górze. Trafił na Dolny Śląsk widziany głosem serca. Pochodzi bowiem z Bielska-Białej gdzie ukończył szkołę gastronomiczną. Gotować lubił zawsze. - Najbardziej cenię kuchnię polską, ale nie mam wybranych dań. Sprawia mi przyjemność gotowanie dla kogoś, a jeśli to co przygotowałem smakuje, to jestem spełniony - mówi. ©©

Monika Matras, Szczawno-Zdrój

Kultywuje kulinarne tradycje rodzinne

pow. wałbrzyski

Artur Szalkowski
walbrzych@gazeta.wroc.pl

Specjalizuje się w daniach kuchni polskiej i staropolskiej. W ciągu ośmiu godzin pracy potrafi przygotować nawet 35 kg pierogów! Łącznie z przygotowaniem do nich farszu, ciasta oraz lepieniem

- Można powiedzieć, że do wykonywania zawodu kucharza

byłam przygotowywana od najmłodszych lat. Kucharzami byli bowiem moi rodzice i to oni jako pierwsi przekazali mi wiedzę kulinarną - mówi Monika Matras. - Od ponad 10 lat pracuję w „Gospodzie pod Wieżą” w Szczawnie-Zdroju. Specjalizuję się w przygotowywaniu dań kuchni polskiej i staropolskiej, m.in. pierogów. W ciągu ośmiu godzin pracy potrafię przygotować do nawet 35 kg pierogów. ©©

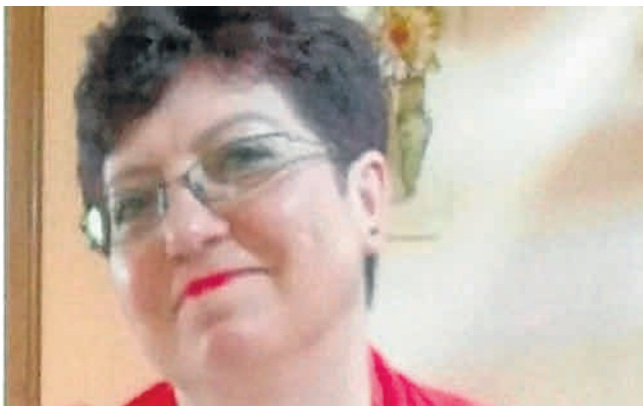


Przygoda Moniki Matras z gotowaniem zaczęła się już w dzieciństwie. Za sprawą rodziców - zawodowych kucharzy

KUCHARZ ROKU 2018

Lucyna Baszak, Ubocze

Nie rozstaje się z bitą śmietaną i owocami



Lucyna Baszak specjalizuje się w tortach. Cukiernictwo to dla niej pasja, którą realizuje z miłością

pow. lwówecki

Małgorzata Grabowska
wojewodzka@gazeta.wroc.pl

Lucyna Baszak to absolwentka Technikum Gastronomicznego w Biedrzychowicach. Specjalizuje się w cukiernictwie. Jej torty to istne dzieła sztuki, a największe uznanie należą się tym z bitą śmietaną i owocami.

Pani Lucyna przyznaje, że wypiekami zajmuje się amatorsko,

ale smak ewidentnie nie pasuje do tego słowa. Jej ciasta to poezja, a torty przypominają te z najlepszych uznanych cukierni. Dla pani Lucyny nie ma rzeczy niemożliwych - zwłaszcza w cukiernictwie. Torty na zamówienie mogą przybrać każdy kształt - wszystko na życzenie zleceniodawcy, a o tych nie musi się w ogóle martwić. Wieści o słodkościach rozchodzą się szybko więc i zamówień jest sporo. Dla pani Lucyny najważniejszy jest smak. ©P

Mateusz Cyranowski, Bolesławiec

Nie wybierał kuchni. Kuchnia wybrała jego



Mateusz Cyranowski uwielbia gotować i robi to naprawdę dobrze. To nie on wybrał kuchnię - to kuchnia wybrała jego

Bolesławiec

Małgorzata Grabowska
wojewodzka@gazeta.wroc.pl

Mateusz Cyranowski to prawdziwy pasjonat kuchni. Gastronomią zajmuje się od niecałych dwóch lat, a z restauracją serwującą sushi związany jest od kilku miesięcy. Mieszkańcy Bolesławca zachwalają jego tatara z łososią, a on sam przyznaje, że przyszedł z kuchnią do przypadku.

Jeszcze kilka lat temu Mateusz Cyranowski nie przypuszczał, że będzie zawodowo zajmował się kuchnią. Życie miało jednak swój plan i przez przypadek nasz mistrz znalazł się w kuchni. Na razie gotowanie traktuje jako pasję i na pewno będzie z nią związany dożywotnio - czy to zawodowo, czy w domu. Dla pana Mateusza najważniejszy jest wysokiej jakości produkt. ©P

Paweł Bereś, Oleśnica

Tutaj jest smacznie i kameralnie

Oleśnica

Katarzyna Kijakowska
k.kijakowska@gazeta.wroc.pl

Pan Paweł prowadzi kameralny lokal gastronomiczny w centrum miasta. Dzięki niemu oleśniczanie mogą liczyć na smaczny posiłek.

APK Catering funkcjonujący przy pl. Zwycięstwa 1c jest barem z fast foodem oferującym rozległy wybór dobrych potraw w dobrych cenach. Restauracja

współpracuje z doświadczonymi kucharzami i stara się dbać na co dzień przede wszystkim o przyjazną atmosferę.

- Możesz tu zjeść pożywny posiłek. Dodatkową zaletą miejsca jest komfortowa lokalizacja i dogodne pory otwarcia. Dlatego to lokal chętnie odwiedzany przez klientów - relacjonuje właściciel, który na co dzień dba o wszystkie aspekty związane ze świeżością i smakiem podawanych dań. ©P



Pan Paweł prowadzi lokal w centrum Oleśnicy. Jego bar jest chętnie odwiedzany przez klientów

Mateusz Folwarczny, Kuraszków

Stawia na dziczyznę i rajdy samochodowe

pow. trzebnicki

Anna Gabińska
anna.gabinska@gazeta.wroc.pl

Udziej z samy w sosie z czerwonej porzeczki i wina plus marynowane kasztany. To jedno z ulubionych dań Mateusza Folwarcznego. Goście Akademii Kuraszków będą go mogli spróbować pierwszego dnia jesieni.

Jako nastolatek uwielbiał spędzać czas w kuchni, oglądać

programy kulinarne i po prostu dobrze zjeść. Gdy miał podjąć decyzję o zawodzie, wiedział już, co wybierze.

Wolny czas chętnie poświęca na mniejsze i większe podróże. - Uwielbiam miejsca, w których mogę odnaleźć ciszę, spokój i piękno natury - tłumaczy.

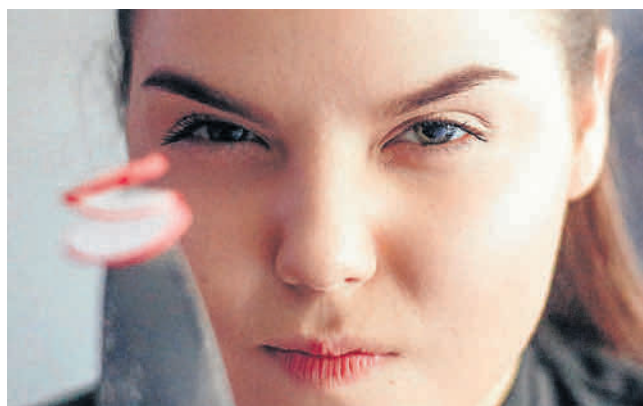
Jest fanem sportów ekstremalnych, takich jak rajdy samochodowe czy cliff diving. ©P



Mateusz Folwarczny lubi przygotowywać dania z regionalnych produktów, od lokalnych dostawców, z nutą nowoczesnej kuchni

Martyna Mankiewicz, Legnica

Mistrzyni wyrosła z wielkiego buntu



Martyna Mankiewicz, szefowa kuchni w restauracji Kręta 6 często odwarza potrawy mamy i na ich bazie tworzy nowe dania

Legnica

Anna Gabińska
anna.gabinska@gazeta.wroc.pl

Lubi pozytywnych nauczycieli, a w kuchni - tradycję z nowoczesnymi technikami. Gdy nie gotuje, zajmuje się pieczeniem tortów i ciast.

Do zawodu kucharza doszła dzięki wielkiemu, młodzieńczemu buntowi. - Byłam bardzo trudnym dzieckiem, nie odnajdowałam się w gimnazjum,

przenosiłam się z jednej szkoły do drugiej i w końcu trafiłam do Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego - opowiada.

Gdy zobaczyła, jak pan Wojtek Mielniński prowadzi zajęcia w pracowni gastronomicznej wiedziała, że zostanie kucharzem.

Lubi piec ciasta. Ale bez chemii! - Jak biszkopt, to na jajkach od wolnych, zdrowych kur, jak kruche - to na prawdziwym masle, jak semik, to na prawdziwym twarogu - wylicza. ©P

Damian Mazur, Złotoryja

Anielskie smaki Damiana Mazura



Damian Mazur ze Złotoryi karmi nas w Pierogarni Anielskie Smaki. Spróbujcie jego kuchni, a nie pożałujecie!

Złotoryja

Ewa Chojna
ewa.chojna@gazeta.wroc.pl

Kto nie próbował dań, które wyszły spod ręki tego młodego, utalentowanego kucharza może już żałować! Albo lepiej - niech jak najszybciej jedzie do Złotoryi i nadrobi zaległości!

Damian Mazur to młody mistrz patelni. Jego świetnych dań

możemy spróbować w Pierogarni Anielskie Smaki w Złotoryi. I wiecie co - ta nazwa nie wzięła się z niczego! Wszystko, co ląduje tam na talerzu, jest po prostu pyszne! Dania rozpluwają się na języku pozostawiając miłe wspomnienia i dużo chęci na więcej.

My jesteśmy przekonani, że jeśli tylko spróbujecie kuchni pana Damiana, na pewno wrócicie do Anielskich Smaków. ©P

KUCCHARZ ROKU 2018

Jacek Kłosak, Świdnica

Zrobił kartę dań dla swoich synów

Świdnica

Małgorzata Moczulska
walbrzych@gazeta.wroc.pl

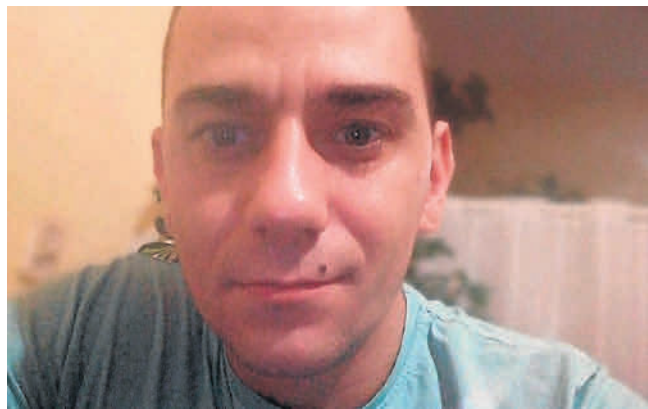
Jacek Kłosak gotuje w Krysztalowej - Gospodzie Kuflowej od czterech lat. Nie kryje, że trafił do kuchni, która przygotowuje jego ulubione smaki.

Jacek Kłosak jest kucharzem i cukiernikiem z wykształcenia. W zawodzie pracuje od 10 lat. Od czterech lat w świdnickiej Krysztalowej - Gospodzie Kuflowej.

wej. Mówi, że ma szczęście, bo lubi dania, które przygotowuje. - Jestem fanem kuchni staropolskiej, a w gospodzie mamy sporo dań z tej półki - podkreśla.

Gotowanie to jego pasja, dlatego w domu też jest szefem kuchni.

- Mam dwóch synów, a oni mają swoje kulinarne wymagania. Dlatego mamy tam swoją kartę dań. Lubię tworzyć, przygotowywać coś, co smakuje innym, sprawia prawdziwą radość - tłumaczy pan Jacek. ©©



Gotowanie to jego pasja dlatego gotuje również w domu, gdzie kartę dań tworzą jego dwaj synowie

Tomasz Znojek, Jelenia Góra

Pokochał pizzę i wie, jak zrobić najlepszą



Pan Tomasz w przyszłości chciałby mieć własny lokal, ale to dopiero za kilka lat. Teraz z przyjemnością robi pizzę w I Love...

Jelenia Góra

Adrianna Szurman
adrianna.szurmancom.pl

Pracuje w I Love Pizza w Jeleniej Górze. To odpowiednie miejsce, bo sam pokochał pizzę i wyspecjalizował się w jej przyrządzaniu.

Od zawsze wiedział, że chce być kucharzem i dlatego postanowił kształcić się w tym kierunku. - Szefową kuchni była moja babcia w restauracji

w Zachełmiu, więc to chyba rodzinne - mówi z uśmiechem i zaznacza, że już kiedyś jako 16-latek odbywał szkolne praktyki, trafił do restauracji z pizzą. Później była praca w lokalu w Karpaczu, gdzie także przyrządzano pizzę.

- Sam najbardziej lubię prostą, bez udziwnień. Czyli dobre ciasto, ser, szynka, cebula. Nawet jeśli zamawiam pizzę w innym lokalu, to wybieram właśnie prostą - mówi i dodaje, że to rzecz gustu. ©©

Piotr Kowalewski, Koźmin

Czym region bogaty, tym pyszny na stole

Koźmin

Karolina Niemczyk
karolina.niemczyk@gazeta.wroc.pl

W całym regionie restauracja Biesiada w Koźminie jest znana z pysznej kuchni. Za smakiem tej restauracji stoi kucharz Piotr Kowalewski.

Piotr Kowalewski na co dzień mieszka w Zawidowie, ale jego życie zawodowe związane jest z Koźminem i restauracją Biesiada, w której jest kucharzem.

To on stoi za pysznymi daniami, w których można zasmakować. Bazańt w sosie śmietanowo-kurkowym, pierogi z dziczyzną, smażone rydze? Czym region bogaty, tego można skosztować w restauracji Biesiada, a Piotr Kowalewski każde danie zaczyna w kuchni tak, by pieściło kubki smakowe i podniebienie.

Udział w finale plebiscytu Mistrzowie Smaku, to dowód, że smakosze doceniają kuchnię pana Piotra. ©©



Piotr Kowalewski na co dzień mieszka w Zawidowie ale swoje życie zawodowe związał z restauracją Biesiada w Koźminie

Karol Krankowski, Śleza

Żona jest najlepszą kucharką na świecie

pow. wrocławski

Anna Gabińska
anna.gabinska@gazeta.wroc.pl

Myślał o karierze w wojsku, ale mama-cukiernik pchnęła go w stronę gastronomii. Lubi swój zawód kucharza, bo wie, że umie uszczęśliwić dużą liczbę ludzi w krótkim czasie.

Dostał się do szkoły wojskowej do Dębłina, ale z powodu choroby musiał zrezygnować. Wy-

brał więc - za podpowiedzią mamy - technikum żywienia i gospodarstwa domowego w rodzinnym Bełchatowie. W 2005 przyjechał do Wrocławia.

Raz w Boże Narodzenie, w ramach prezentu, wyprawił Wigilię całej rodzinie. Wśród 12 potraw znalazł się pstrąg nadziewany smardzami i borowikami z sosem szafranowym.

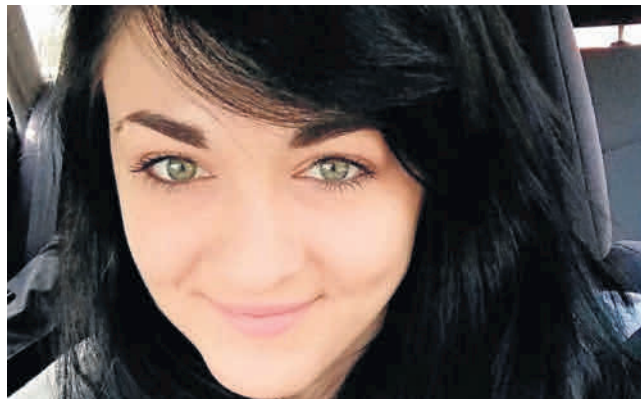
W domu na co dzień gotuje żona Karola. On twierdzi, że to najlepsza kucharka świata. ©©



Karol nabierał szlifów w restauracjach 5-gwiazdkowych hoteli: Radisson, Sofitel, Platinum. Był też szefem kuchni Pod Gryfami

Anna Melnyk, Milicz

Pani prokurator woli być szefem kuchni



Anna Melnyk pochodzi z Ukrainy. Jej popisowe danie to pierś z kaczki sous-vide z musem z batatów z malinami i borówkami

Milicz

Anna Gabińska
anna.gabinska@gazeta.wroc.pl

Z dziadkiem, szefem kuchni restauracji we Lwowie w niedzielę robiła barszcz ukraiński i pierogi z patelni. Marzył jej się jej zawód kucharza. Ale rodzice widzieli ją w roli prokuratora.

Skończyła prawo i zbuntowała się. Oddała rodzicom dyplom i uciekła do Polski. Nie znała je-

zyka nic a nic, ale dziadek zawsze jej mówił, że ma talent do gotowania, więc szukała pracy w gastronomii. Na początku było jej ciężko, bo nie odróżniała kopytek od klusek, ale polskiego nauczyła się w trzy miesiące, czytając nocami po polsku... encyklopedię sportu. Gdy została szefową kuchni w restauracji hotelu Libero w Miliczu, mama z babcią popłakały się z radości. Dziadek już nie żył. A tata powiedział, że jest z niej dumny. ©©

Joanna Drzał, Chojnów

Włoskie dania i dużo serca dla gotowania

pow. legnicki

Mateusz Różański
mateusz.rozanski@gazeta.wroc.pl

Kucharzem Roku w powiecie legnickim została Joanna Drzał. Jej specjalizacją są serwowanie w chojnowskim lokalu Piccolo Mondo, który znajduje się tuż przy Rynku.

Joanna Drzał z pizzą ma do czynienia nie od dzisiaj. To olbrzymi plus, bowiem w Piccolo

Mondo jest pysznie, a w daniach czuć sporo serca i doświadczenia.

- Bardzo się ucieszyłam, gdy dowiedziałam się już o samej nominacji. Klienci przychodzili i mówili, że na mnie głosowali. To bardzo budujące. Serdeczne podziękowania dla wszystkich - mówi Joanna Drzał.

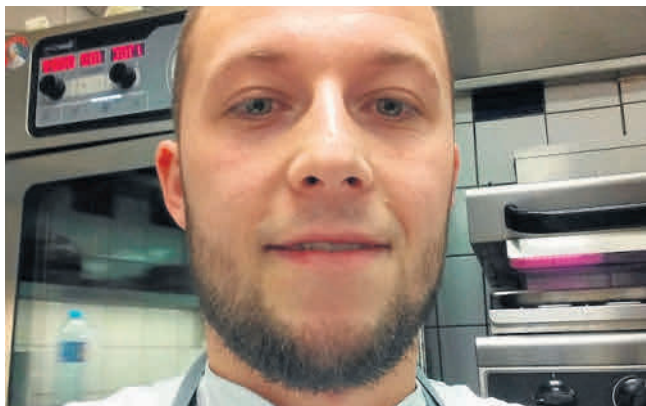
Oprócz znakomitej pizzy, pani Joanna poleca znakomite makarony i inne specjalizacje kuchni włoskiej. ©©



Joanna Drzał zwyciężyła w kategorii Kucharz Roku w powiecie legnickim. Serdeczne gratulacje!

KUCHARZ ROKU 2018/KELNER ROKU 2018

Gracjan Groberski, Leśna Polska kuchnia w nowym wydaniu



Gracjan Groberski uwielbia pracę w kuchni. Jego konikiem są dania polskie w nowoczesnym wydaniu.

pow. lubański
Małgorzata Grabowska
wojewodzka@gazeta.wroc.pl

Gracjan Groberski jest absolwentem technikum gastronomicznego w Biedrzychowicach. Z kuchnią jest związany zawodowo od 9 lat. Obecnie jest szefem kuchni w restauracji w hotelu „Tęczowa” w Lubaniu.

Pan Gracjan śmiało może powiedzieć, że kuchnia zajmuje

sporą część w jego życiu. Nasz mistrz nie boi się wyzwań i nowoczesnych rozwiązań, dlatego z precyzją stara się przygotowywać swoje dania. Gracjan Groberski przyznaje, że nie ma lepszych i gorszych potraw - są tylko takie, na które trzeba poświęcić więcej lub mniej czasu. Obecnie jego konikiem są dania polskie w nowoczesnym wydaniu. Nasz kucharz przyznaje, że lubi eksperymentować w kuchni. ©©

Tomasz Płatek, Wrocław Miał być hotel, teraz pracuje w restauracji



Tomasz Płatek chciałby kiedyś otworzyć własną restaurację - dla gości, którzy mają szczekających czworonożnych przyjaciół

Wrocław
Anna Gabińska
anna.gabinska@gazeta.wroc.pl

Od dwóch lat pracuje we włoskiej restauracji Siesta Trattoria przy ul. Ślicznej. Goście uwielbiają tamtejszą ośmiornicę na ręcznie robionym makaronie tagliatelle aglio, olio. On też.

Tomaszowi Płatkowi smakują również inne dania tej trattorii. Najlepiej jednak, żeby były

z owocami morza. Tomasz lubi kontakt z ludźmi. - Skończyłem technikum hotelarskie i zostałem... kelnerem. Tak się to potoczyło - uśmiecha się.

Marzy mu się własny lokal dla tych, którzy mają psy. Restauracja musiałaby mieć wielki ogród, w którym psy bez smyczy mogłyby się bawić ze sobą, a ich właściciele - zjeść pyszne jedzenie. - W karcie byłoby też smakołyki dla pieszków - zapewnia. ©©

Kamila Strzelecka, Środa Śląska Dużo serca i odrobina szaleństwa - dają smak

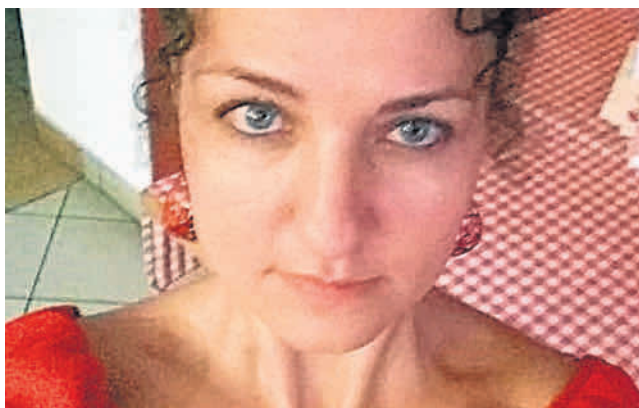
Środa Śląska
Anna Gabińska
anna.gabinska@gazeta.wroc.pl

Pizzeria Trattoria Amore Mio należy do Adama Strzeleckiego, męża Kamili. Ale to ona sprawia, że wszystkie potrawy tam tak smakują.

Menu i przepisy w Amore Mio są pomysłu Kamili Strzeleckiej. Znajdują się w niej pizze i makarony, jak na włoską kuchnię przystało, ale można też zna-

leźć danie kuchni polskiej. - Nasi klienci bardzo je lubią i nawet po roku wracają do Środy Śląskiej, żeby znów spróbować np. schabu po wiesku z Amore Mio - opowiada Kamila Strzelecka.

Gdy nie gotuje, lubi czytać książki, zwłaszcza przygodowe, śpiewa albo... rusza w podróż. - Podczas takiego wyjazdu poznaję nowe smaki, potrawy, przyprawy, które mogę później wykorzystać w pracy - tłumaczy. ©©



Kamila Strzelecka czasem lubi poeksperymentować w kuchni, dlatego jej dania bywają niepowtarzalne

Izabela Kaszubowska, Kłodzko Jej uśmiech receptą na wszystko

Kłodzko
Damian Bednarz
damian.bednarz@gazeta.wroc.pl

Izabela Kaszubowska pracuje jako kelnerka w Restauracji Boguszyn, niedaleko Kłodzka. Głosami czytelników została wybrana Kelnerką Roku w powiecie kłodzkim. To podziękowanie za jej życzliwość i wyjątkowe podejście do gości.

Kelnerką jest od trzech lat. Jak mówi, jest to jest sposób na samorealizację.

-Lubię ludzi, a ludzie lubią mnie - uśmiecha się Izabela Kaszubowska. I to właśnie ten uśmiech kupił serca gości, którzy postanowili odwdziżyć się pani Izie swoimi głosami.

Jak sama przyznaje, sama nominacja w plebiscycie była dla niej dużym zaskoczeniem, była też bardzo zdziwiona, gdy została laureatką. ©©



To właśnie ten uśmiech i podejście do gościa, pozwolił jej zaskarbić sobie sympatię każdego, kto odwiedza Boguszyn

Stanisław Lechowicz, Polkowice To on szykuje Wam te wszystkie cuda!



Stanisław Lechowicz to kucharz z wyróżnionej przez smakoszy restauracji NN w Polkowicach

Polkowice
Ewa Chojna
ewa.chojna@gazeta.wroc.pl

Jeżeli próbowaliście już dań serwowanych w polkowskiej restauracji NN mieszczącej się przy ulicy Wojciecha Kossaka 4a, to musicie wiedzieć, że to właśnie Stanisław Lechowicz przygotowuje je specjalnie dla Was!

Restauracja NN, tak samo jak jej kucharz Stanisław Lechowicz,

została wyróżniona przez Was w naszym plebiscycie na Mistrzów Smaku. Zarówno sama restauracja, jak i mistrz patelni, zbierają pozytywne opinie od klientów. Dania, które pan Stanisław wykłada na talerze są dobre, jak u mamy, bowiem kuchnia domowa to najsilniejsza strona tego miejsca!

Jednego możecie być pewni - ten kucharz zadba o każdy szczegół zanim zamówione przez Was danie wyjdzie z kuchni i trafi na stół. ©©

Wioleta Sula, Tomaszów Bolesł. Swoim klientom czyta w myślach



Pozytywna i uśmiechnięta Wioleta Sula uwielbia gotować i kelnerować. Praca z ludźmi to jej pasja!

Tomaszów Bolesławiecki
Małgorzata Grabowska
wojewodzka@gazeta.wroc.pl

Wioleta Sula to absolwentka bolesławieckiej szkoły gastronomicznej. Z kuchnią związała jest od ponad 8 lat. Kelnerka i kucharka w jednym. Pani Wioleta sama przyznaje, że jej serce jest po obu stronach lady. I w kuchni, i na sali.

Podczas edukacji, nasza mistrzyni czynnie uczestniczyła

w różnych konkursach gastronomicznych. Ma ukończony kurs baristy i barmana. Uwielbia pracę z ludźmi. Z pizzérią Tomato związana jest od ponad czterech lat. Swoich klientów traktuje wyjątkowo i z szacunkiem, a tym stałym dosłownie potrafi czytać w myślach. Wiecznie uśmiechnięta. Kelnerka z powołania! Nikt w Tomaszowie Bolesławieckim nie podaje pizzy jak ona! ©©

KELNER ROKU 2018

Justyna Okoń, Strzelin

Najchętniej pracuje w piątki. Dlaczego?

Strzelin

Anna Gabińska
anna.gabinska@gazeta.wroc.pl

Cieszy się, gdy klienci ją rozpoznają. Rozumie, gdy przychodzą głodni, ale w Przepis Bistro&Cafe muszą poczekać kwadrans, bo tu nic nie podgrzewa się w mikrofalówce.

Justyna Okoń ukończyła technikum handlowe, ale jako kelnerka pracuje już osiem lat i nie zamierza zmieniać zawodu.

- To moja druga praca w gastronomii, jestem coraz bardziej zadowolona - mówi.

Lubi obsługiwać uśmiechniętych klientów. Tych głodnych i złych traktuje po prostu profesjonalnie. Dzieciom pokazuje kącik z zabawkami. Gdy podaje jedzenie, miny się rozpogadzają.

- U nas jest bardzo smacznie, a w piątki, gdy mamy pierogi ruskie i barszcz ukraiński jako danie dnia, to już prawdziwe niebo w buzi - stwierdza. Wpadnijcie się przekonać. ©©



Justyna Okoń pracuje w Przepis Bistro&Cafe w Strzelinie. Lubi wesółych klientów i... pierogi ruskie z barszczem ukraińskim

Aleksandra Bucior, Oława

Rozgryza klientów w trzeciej sekundzie

Oława

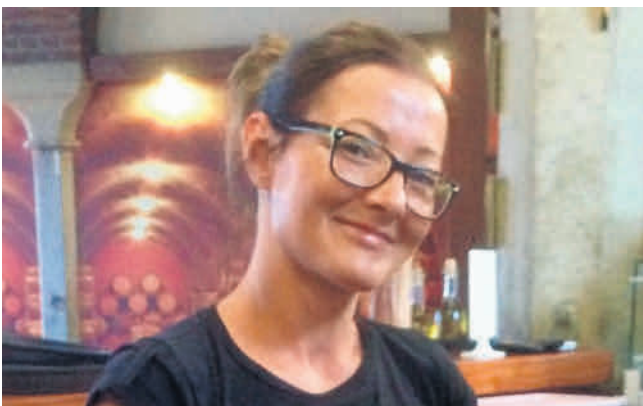
Anna Gabińska
anna.gabinska@gazeta.wroc.pl

Z wykształcenia jest muzykiem i dekoratorem wnętrz, a pracuje w gastronomii, bo uwielbia ludzi.

W zawodzie kelnera jest już od ładnych kilku lat. Jak by dobrze policzyła, może niewiele brakuje jej do okrągłej 10. rocznicy. Ale nie liczy, bo ta praca

daje jej wielką satysfakcję. - W trzeciej sekundzie znajomości już wiem, czy klient chce żartować, czy woli zjeść posiłek pozostając poważnym. Szanuję to i dbam o niego tak, jak woli - opowiada.

Z trudnym gościem nie wdaje się w żadną dyskusję. Nie ma mowy, by dała się wyprowadzić z równowagi. Czasem wystarczy poczekać, aż się po prostu naję, bo jak wiadomo, Polak głodny to Polak zły. ©©



Aleksandra Bucior ceni zawód kelnera. Pozwala jej na kontakt z ludźmi. A to - prócz muzyki i odnawiania mebli - lubi najbardziej

Żaneta Małopolska, Śleza

Kucharka, kelnerka, barmanka... Świetna!



Żaneta Małopolska nie spoczywa na laurach, lecz chętnie podejmuje nowe wyzwania, żeby być jeszcze lepsza w tym, co robi

pow. wrocławski

Anna Gabińska
anna.gabinska@gazeta.wroc.pl

Skończyła technikum gastronomiczne i miała być kucharką. Ale podczas praktyk została kelnerką i jest nią do dziś.

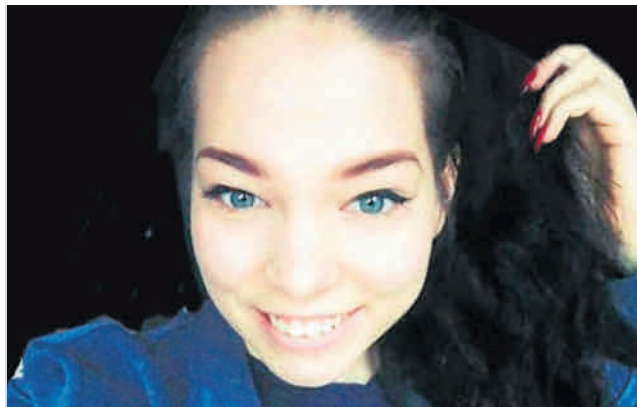
Praca w Zamku Topacz w restauracji Spichlerz to jej pierwsza praca po skończeniu szkoły. Niebawem miną trzy lata, odkąd się tam pojawiła. I dalej jej się podoba. - Z Zamkiem

Topacz planuję związać się na dłuższy czas, poznawać tu nowe obszary, odkrywać swoje kolejne mocne strony, szlifować umiejętności, doświadczać nowych zadań - zapewnia. W najbliższej przyszłości chciałaby skończyć kurs barmański.

Z karty Spichlerza najchętniej poleca kaczkę z żółdkami na modrej kapusie z zapiekany ziemniakami, bo osobiście bardzo lubi tę potrawę. - Gościom również to danie zawsze smakuje - mówi. ©©

Klaudia Wojtarowicz, Chojnów

Praca, która daje satysfakcję



Klaudia Wojtarowicz bardzo lubi swoją pracę. Lubi kontakt z klientem i chce się rozwijać

pow. legnicki

IMateusz Różański
mateusz.rozanski@gazeta.wroc.pl

Chojnowska pizzeria Piccolo Mondo jest znana z dwóch rzeczy - znakomitego jedzenia i fantastycznej obsługi. Tę drugą zapewnia m.in. Klaudia Wojtarowicz, która w chojnowskim lokalu pracuje już niemal dwa lata. Lubi to, co robi i uwielbia kontakt z klientami.

- Wiem, że głosowali nasi klienci, przyjaciele, rodzina. Chciałabym wszystkim serdecznie podziękować. Cieszę się, że ktoś zauważyła naszą codzienną pracę i po prostu ją docenia - mówi Klaudia Wojtarowicz z Chojnowa.

Jej sposób na to, żeby klienci byli zadowoleni z obsługi? Uśmiech i umiejętność słuchania. Jeżeli dodamy do tego świetne dania - sukces mamy murowany. ©©

Paulina Arendarska, Legnica

Dobra obsługa jest najważniejsza

Legnica

Mateusz Różański
mateusz.rozanski@gazeta.wroc.pl

Paulina Arendarska z Legnicy została laureatką naszego plebiscytu w kategorii kelnerka roku. Na co dzień można ją spotkać w Legnickiej Piwiarni Warka. Za co klienci szanują panią Paulinę? Za uśmiech, za dobre słowo i profesjonalizm.

Legnicka Piwiarnia Warka od lat przyciąga tych wszyst-

kich, którzy chcą spróbować pysznego jedzenia i znakomych napitków. To jednak za mało, żeby lokal uchodził za wart odwiedzenia. Prawdziwy klimat budują pracownicy, szczególnie w gastronomii. Legniczanie docenili szczególnie Paulinę Arendarską, która w Piwiarni Warka jest kelnerką. Serca gości zdobyła promiennym uśmiechem, profesjonalizmem i znakomitą poziomą obsługą. ©©



Legniczanie docenili Paulinę Arendarską za jej profesjonalizm i cierpliwość wobec klientów

Marcin Moczulski, Michałowice

Człowiek orkiestra z Teatru Naszego

pow. jeleniogórski

Adrianna Szurman
adrianna.szurman@gazeta.wroc.pl

Teatr Nasz Kraina Dobrego Humoru tak go zachwyciła, że choć przyszedł tu na chwilę, by pomóc w weekendy, został na lata. I nie zamierza tego zmieniać. Jest zatrudniony jako kelner-barmen, ale kiedy trzeba, to jest scenografem, recepcjonistą, parkingowym, rozweselaczem gości...

Pan Marcin mówi, że to wyjątkowe miejsce, choć zdaniem gości - na końcu świata. Ale kto raz odwiedzi Teatr Nasz, ten chętnie tu wraca. Działa w piątki, soboty i niedziele niehandlowe. Po spektaklu można tu zjeść, napić się i przenocować. - Polecam „Nieprzyzwoitą” gruszkę w cieście francuskim na gałce lodów z sosem kajmakowym, a do tego Mgławicę Magellana, czyli mieszankę grzanych win i innych alkoholi - zachęca.



Najpierw pomagał rodzicom w sklepie, później pracował jako przedstawiciel handlowy, a teraz jest kelnerem. I to mu odpowiada

KELNER ROKU 2018

Katarzyna Naklicka, Lubiąż

Woli pracę z ludźmi niż z produktami

Lubiąż

Małgorzata Grabowska
wojewodzka@gazeta.wroc.pl

Katarzyna Naklicka już od 20 lat pracuje w Motelu Łużyckim jako recepcjonistka i kelnerka. Kocha swoją pracę i przyznaje, że to los pokierował jej życiem. Choć ukończyła szkołę gastronomiczną w Lubaniu nie miała wątpliwości, że woli pracę z ludźmi, a nie z produktami.

Nasza mistrzyni oprócz kelnerowania uwielbia spędzać czas aktywnie. Góry i rower to jej najlepsi przyjaciele. Jest mamą na pełny etat. Pani Katarzyna ma wielu stałych klientów, których traktuje z najwyższą starannością.

Pomimo 20-letniego stażu pracy nie może mówić o wypaleniu zawodowym. Uśmiechnięta, pewna siebie, precyzyjna i pełna entuzjazmu - takie kelnerki goście wprost uwielbiają. ©P



Katarzyna Naklicka to pełna radości kobieta, która kocha to, co robi. Jej klienci cenią ją za profesjonalizm i szeroki uśmiech

Maksi Stefańczyk, Oleśnica

Uśmiech to moja karta przetargowa



Maksi Stefańczyk pracuje w restauracji Amber w Cieślach. Zawód kelnera daje jej ogromną satysfakcję

Oleśnica

Katarzyna Kijakowska
k.kijakowska@gazeta.wroc.pl

- Jestem osobą zdyscyplinowaną, pełną energii, przyjazną - mówi o sobie Maksi Stefańczyk, kelnerka wyróżniona w naszym plebiscycie. - Nawet najbardziej wymagający gość restauracji wyjdzie z niej zadowolony widząc twoje pozytywne nastawienie, profesjonalizm i uśmiech.

Maksi podkreśla, że kelner to nie tylko osoba spisująca zamówienie, podająca obiad i przynosząca rachunek. - To osoba dbająca o wspaniały nastrój gości, a także doradca znający się na wielu aspektach serwisu, składników, przygotowywania potraw - mówi oleśniczanka. Dlaczego wybrała ten zawód? - Bo lubię kontakt z gośćmi, lubię jeść, lubię stwarzać dla nich niezapomniany wieczór o lubię poznawać nowe smaki - odpowiada. ©P

Krzysztof Klimaszewski, Wałbrzych

Podawał rosół samej Hance Bielickiej

Wałbrzych

Artur Szalkowski
walbrzych@gazeta.wroc.pl

Z branżą gastronomiczną jest związany zawodowo od ponad 20 lat i stale podnosi swoje kwalifikacje. Mówi, że przyjemną częścią zawodu kelnera jest możliwość poznawania interesujących osób.

- Jestem absolwentem Zespołu Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Wałbrzychu i stu-

dium turystycznego. Obecnie pracuję w restauracji Apropos Club w Wałbrzychu - mówi Krzysztof Klimaszewski. - Przyjemną częścią pracy kelnera jest poznanie interesujących osób, np. obsługiwałem kiedyś panią Hankę Bielicką. Podałem rosół z makaronem, życzyłem smacznego i odchodziłem, a pani Hanka zaczęła stukać łyżką w talerz i donośnym głosem na całą restaurację powiedziała: „Kelner! Ten rosół jest zimny”. ©P



Krzysztof Klimaszewski wciąż podnosi swoje kwalifikacje, regularnie uczestniczy np. w akademiach barmańskich

Agata Kalinowska, Głogów

Klientów zawsze wita z uśmiechem

Głogów

Kacper Chudzik
kacper.chudzik@gazeta.wroc.pl

Pracując w pizzerii Da Grasso Agata Kalinowska praktycznie od początku głosowania prowadziła w powiecie głogowskim w kategorii Kelner Roku.

Przy wyborze najlepszego kelnera nasi Czytelnicy musieli wybierać między wieloma

sympatycznymi pracownikami głogowskich lokali. Ale w toku głosowania faworytka szybko została wyłoniona. Agata Kalinowska cechuje się wyjątkowym ciepłem i uśmiechem, którym zjednuje sobie klientów. Klienci chwalą ją jednak również za profesjonalizm. Gdy ona przyjmuje zamówienie, można być pewnym, że wszystko będzie zrealizowane w stu procentach! ©P



Agata Kalinowska pracuje w popularnym lokalu - Pizzerii DaGrasso. Od początku plebiscytu prowadziła w głosowaniu

Karol Prugar, Szczawno-Zdrój

Dobry kelner musi być jak psycholog



Karol Prugar pracuje w Hotelu Maria Helena. Tajniki zawodu zgłębiał w restauracji hotelu Maria tego samego właściciela

Szczawno-Zdrój

Artur Szalkowski
walbrzych@gazeta.wroc.pl

Kontynuuje tradycje rodzinne. Kelnerem jest jego ojciec, u którego boku zdobywał pierwsze szlify w zawodzie. Mówi, że dobry kelner musi mieć w sobie coś z psychologa

- Ukończyłem Liceum Gastronomiczne w Wałbrzychu na kierunku technik żywienia

i organizacji usług gastronomicznych. Praca kelnera to dla mnie kontynuowanie tradycji rodzinnych. Kelnerem od 30 lat jest mój ojciec - mówi Karol Prugar. - Przez 6 lat pracowałem w restauracji Hotelu Maria w Wałbrzychu, a od 2 lat w restauracji Hotelu Maria Magdalena w Szczawnie-Zdroju. Dobry kelner musi być jak psycholog i w kontaktach z klientami, które bywają niełatwe umiejętnie zapobiegać konfliktom. ©P

Magdalena Kasper, Złotoryja

Magdalena karmi Was pierogami

Złotoryja

Ewa Chojna
ewa.chojna@gazeta.wroc.pl

Jaki jest przepis na doskonałą obsługę kelnerską? Przede wszystkim uśmiech, dużo cierpliwości i dobra organizacja pracy i jeszcze więcej uśmiechu. Przecież klienci są bardzo różni.

W tym miejscu już wiele powiedziano o kelnerach. To psy-

cholog, rozjemca i towarzysz. Musi zgadywać, myśleć i przewidywać. Tak właśnie pracuje Magdalena Kasper, kelnerka w Pierogarni Anielskie Smaki w Złotoryi. Tak, to właśnie ona podaje Wam te przepyszne dania, które również doceniliście w naszym plebiscycie, tak jak pracę pani Magdaleny. My wiemy jedno - nikt, kto trafi na nią w pierogarni nie zawiedzie się, zarówno obsługą, jak i smakami na talerzu. ©P



Kelnerka musi mieć w sobie to „coś”. Wasze głosy utwierdzają nas w przekonaniu, że Pani Magdalena tego nie brakuje

KELNER ROKU 2018

Jerzy Trochanowski, Polkowice

Pan Jerzy potrafi czarować klientów

Polkowice

Ewa Chojna
ewa.chojna@gazeta.wroc.pl

Każdy wie, że po godzinie spędzonej na pływaniu, głód daje o sobie znać. I wtedy pojawia się on - Jerzy Trochanowski, którego możecie spotkać w restauracji Aqua Hotelu w Polkowicach.

Profesjonalna obsługa, miła aparycja i doskonałe podejście do klienta - te słowa w dosko-

nały sposób opisują jednego z najlepszych kelnerów w Polkowicach i powiecie polkowickim. I to nie dlatego, że odwiedzają go całe rodziny gości kulinarnych, ale dlatego, że pan Jerzy znany jest z profesjonalnego podejścia do każdego z nich. Mało tego! Klienci bardzo często wracają do Aqua Hotelu właśnie ze względu na pana Jerzego, który na długo zapada w pamięć odwiedzających to miejsce! ©



Miła aparycja, dowcip, ale przede wszystkim profesjonalizm Pana Jerzego na długo zostaje w pamięci klientów

Angelika Karbowniczek, Lwówek

W centrum miasta z sercem i uśmiechem

Lwówek Śląski

Karolina Niemczyk
karolina.niemczyk@gazeta.wroc.pl

W centrum Lwówka Śląskiego, w pięknej okolicy miejskiego ratusza, musimy odnaleźć restaurację Rycerską. Tam, z szerokim uśmiechem na ustach, wita gości Angelika Karbowniczek. Doradzi i obsłuży wszystkich z najwyższą kulturą i szacunkiem.

Angelika Karbowniczek to młoda, uśmiechnięta i pełna energii kobieta. Swoim uśmiechem rozświetla salę restauracji Rycerska w Lwówku Śląskim i z serdecznością wita klientów. Przyniesie kartę dań, przyjmie zamówienie i poda pyszne jedzenie. Wymieni kilka zdań z klientami. Swoją sympatią podbiła serca wszystkich klientów, którzy postanowili spróbować pysznej kuchni w Lwówku Śląskim. ©



Angelika Karbowniczek to pełna energii, sympatyczna i uśmiechnięta kelnerka z restauracji Rycerska w Lwówku Śl.

Paulina Morawska, Lubin

Piekielnie dobra w Piekielnej Kurze



Pani Paulina pomoże wybrać najlepsze danie tego dnia, dobrą idealny trunek, a także coś słodkiego na deser.

Lubin

Ewa Chojna
ewa.chojna@gazeta.wroc.pl

Paulina Morawska to kelnerka, która obsługuje klientów w Piekielnej Kurze - lubińskiej restauracji położonej w centrum miasta. Serwuje ona pyszne dania i chłodne napoje, ale klienci Kury często wskazują również na dobrą obsługę.

Cierpliwość i profesjonalne podejście - nawet do tych klien-

tów, którzy postanowili odwiedzić lokal tuż przed jego zamknięciem. Nie spotkacie się z odmową, a wręcz przeciwnie - bądźcie pewni, że zostaniecie obsłużeni na najwyższym poziomie. Pani Paulina służy dobrą radą. Pomoże wam wybrać najlepsze danie z karty na ten dzień, dobrą idealny trunek, a do tego możecie liczyć też na coś słodkiego. I to wszystko okraszone pięknym uśmiechem. Bo czego tak naprawdę chcecie więcej? ©

Patrycja Wojtarowicz, Kamienna

Pracuje w pizzerii u brata - jest super



Dwa lata temu zaczęła swoją pierwszą pracę - w Pizzerii Rados w Kamienniej Górze, którą otworzył wtedy jej brat

Kamienna Góra

Paweł Gołębiowski
p.golebiowski@gazeta.wroc.pl

To, że została kelnerką, to świadomy wybór. Po ukończeniu szkoły gastronomicznej, dwa lata temu, zaczęła pracę w pizzerii, którą akurat otwierał jej brat.

Patrycja Wojtarowicz lubi tę pracę i goście Pizzerii Rados w Kamienniej Górze wyraźnie

to wyczuwają. Nic dziwnego zatem, że triumfowała w naszym plebiscycie na terenie powiatu kamiennogórskiego. - Miałam ułatwione zadanie, bo jedzenie jest tu naprawdę bardzo dobre, a z zadowolonymi klientami łatwiej sobie poradzić - śmieje się.

Jej samej, oprócz pizzy, bardzo smakują zwłaszcza sałatki i zapiekanki. Oczywiście nieustannie poleca je swoim klientom. ©

Paweł Palentka, Trzebnica

Lemoniada, piwko i morawskie wino

Trzebnica

Anna Gabińska
anna.gabinska@gazeta.wroc.pl

W Ceskiej Besedzie w Trzebnicy pracuje od początku jej istnienia. A warto przypomnieć, że tej restauracji stuknęły w połowie lipca dwa lata.

- Jeśli chodzi o kuchnię, to w pierwszej kolejności polecam naszym gościom wątróbkę, która jest autorskim pomysłem szefa kuchni. A jednocześnie

moim ulubionym daniem, które serwujemy - opowiada Paweł. Młodszym gościom proponuję czeską lemoniadę z beczki, panom - świetne czeskie piwko Dudak Premium, a paniom - białe wytrawne wino morawskie. W zawodzie kelnera znalazł się dość przypadkowo. Był po maturze i szukał pracy na wakacje. - Teraz swoje plany wiąże z pozostaniem w gastronomii, stawiając na swój rozwój wspólnie z marką, którą budujemy - zdradza. ©



Paweł Palentka kelnerem został, gdy szukał pracy na wakacje po maturze. Teraz widzi swoją ścieżkę kariery w gastronomii

Martyna Pasternak, Jawor

Lubi to, co robi i spełnia się co dzień

Jawor

Mateusz Różański
mateusz.rozanski@gazeta.wroc.pl

Martyna Pasternak została kelnerką roku w powiecie jaworskim. Jak sama mówi to mi te wyróżnienie. Na co dzień pracuje w restauracji Augusta Victoria.

Martyna Pasternak cieszy się swoją pracą, lubi to co robi, lubi kontakt z klientami, co-

dziennie spotkania z nowymi osobami i jak sama mówi praca wymaga od niej sporej elastyczności.

- Już sam udział w plebiscycie był dla mnie olbrzymim wyróżnieniem, a wygrana sporym zaskoczeniem. Chciałabym podziękować każdemu, kto na mnie zagłosował - mówi Martyna Pasternak.

Augusta Victoria serwuje kuchnię włoską, polską i znakomite desery. ©



Martyna Pasternak: - Już sam udział w plebiscycie był dla mnie olbrzymim wyróżnieniem, a wygrana sporym zaskoczeniem