

Sprawca zamieszania



Łukasz Konik – z urodzenia gorzowianin, lat 22, student poznańskiej Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Gastronomii. Swoją karierę zaczął od Hotelu Farmona Business & Spa w Krakowie, gdzie sprowadził go zaraz po szkole Jean Bos. Tam też zaczął zajmować się kuchnią molekularną. Jak sam mówi jego miłością jest gotowanie. Od dziecka lubił bawić się garnkami w kuchni. Mając 7 lat sam zrobił pyszne naleśniki nadszawiane jakimś powidłami (nie pamięta, jakie to były).

Największym jego sukcesem jest zdobycie Wicemistrzostwa Polski w potrawach z grilla w Szklarskiej Porębie, gdzie pomagał mu Jean Bos. Po skończeniu technikum, Jean Bos zaproponował mu pracę w nowo otwartym hotelu Farmona Business & Spa w Krakowie. Łukasz uczy się od Jean Bos nie tylko kuchni europejskiej czy posługiwania się kwiatami jadalnymi, ale także nowości, jaką jest na polskim rynku kuchnia molekularna, która dla wielu kucharzy jest wielką niewiadomą. Jednakże najbardziej Łukasz ceni sobie to, że Jean Bos przekazuje mu niezbędną wiedzę, aby móc kiedyś zostać takim Mistrzem w kuchni jak on sam.

Łukasz, mimo młodego wieku, jest obecnie zastępcą Szefa Kuchni w Hotelu Verde Montana w Kudowie Zdrój, gdzie Szefem Kuchni jest Wiesław Bober. Jak mówi sam ciągle – „Chcę się uczyć od najlepszych by być kiedyś takim jak Oni...”.

Kulinary rekord świata

Taaakie spaghetti!

„Recepta na rekord świata? Na pozór jest bardzo prosta – wystarczy mieć dobry, oryginalny pomysł, znaleźć grono zgranych osób i można przystąpić do pracy! Gdyby to jednak było takie łatwe, to rekord Guinnessa w ilości największego przygotowanego spaghetti zostałyby już dawno temu ustanowiony.

S kąd wziął się pomysł by największe na świecie spaghetti przygotować akurat w Gorzowie Wielkopolskim? – Wszystko zaczęło się od przygotowań jubileuszu 15. rocznicy istnienia Hospicjum św. Filipa – tłumaczy pomysłodawca i główny wykonawca całego kulinarnego przedsięwzięcia Łukasz Konik. – Gościem specjalnym miała być pewna włoska gwiazda, więc postanowiliśmy przygotować coś specjalnego na tę okazję – wyjaśnia.

Jednak, ponieważ w Gorzowie nie ma pięciogwiazdkowego hotelu, gwiazda z udziału w koncercie zrezygnowała. Pomysł jednak pozostał i 27 kwietnia na gorzowskim placu Grunwaldzkim do ciężkiej pracy przystąpiło kilkanaście osób. Ale to tylko ta część ustanawiania rekordu Guinnessa, którą oglądali widzowie. Część półproduktów trzeba było przygotować wcześniej – podsmażyć mięso, ugotować makaron, czy też zmiksować pomidorową pulpę.



Gdy młodzi kucharze najpierw cebulę i czosnek pod gigantyczną patelnią użyczoną przez Zamek w Baranowie Sandomierskim pali się już ogień – wszystko po to, by dobrze rozgrzać potężną płaszczysznię. Gdy na oleju lądują już pierwsze składniki – czosnek i cebula – trzeba zacząć ciężką pracę fizyczną – mieszanie. Wszystko musi się bowiem podsmażyć równomiernie i nie spalić. By osiągnąć taki efekt trzeba cały czas mieszać, a służyć do tego narzędzia przypominające wielkością (i wyglądem) wiosła do kajaka. – Teraz to jeszcze jest lekko – śmieją się kucharze. – Gdy dodamy resztę składników to spaghetti zacznie stawiać olbrzymi opór – wyjaśniają.



Fot. R. Rakowski



Największe na świecie spaghetti to:

- mięso wołowe mielone – 240 kg
- cebula – 100 kg
- czosnek – 15 kg
- makaron – 300 kg
- bazylija świeża – 5 kg
- oregano świeże – 3 kg
- parmezan – 14 kg
- natka pietruszki – 3 kg
- pomidor świeży – 300 kg
- olej – 25 l.
- sól – 5 kg
- pieprz – 6 kg
- cukier – 5 kg

I faktycznie. Po dołożeniu mięsa i pomidorowej pulpy mieszanie staje się czynnością z pogranicza ćwiczeń z siłowni. Pracującym cały czas pracę utrudnia ostre słońce i ostry dym z palących się drewnianych szczap. Potrzeba jest jednak matką wynalazku – okazuje się, że na obydwie dolegliwości pomagają... okulary słoneczne!

Ale nie wolno zapominać o smaku! Na patelnię trafiają olbrzymie ilości przypraw. Łukasz Konik co jakiś czas próbuje i dopiero po pewnym czasie i kolejnych dosypywaniach aromatycznych dodatków kiwa głową z zadowoleniem. Teraz wszystko się podsmaża na wolnym ogniu. W końcu przychodzi moment dodania makaronu. Podgrzewająca się potrawa teraz dopiero zaczyna stawiać prawdziwy opór. Kucharze mieszający danie zmieniają się coraz częściej. – Bark mnie już boli - to najczęściej słyszany w tej chwili komentarz. Wydaje się, że to mieszanie nigdy się nie skończy. Powonienie drażni aromatyczna woń rozchodząca się po całym placu. Przychodzi w końcu chwila „zero” – po dodaniu parmezanu można zacząć wydawać spaghetti zgromadzonym na placu ludziom. Nie mija godzina i całe doskonale przygotowane aromatyczne spaghetti znika – trzy tysiące porcji – blisko tona gotowej potrawy! Nowy rekord Guinnessa został ustanowiony!

rak

Ustanowienie rekordu Guinnessa na największe przygotowane na świecie spaghetti nie mogłoby się odbyć, gdyby nie pomoc następujących firm i instytucji:

- Zespół Szkół Gastronomicznych w Gorzowie Wielkopolskim
- Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Warszawie (ul. Majdańska)
- Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szeffów Kuchni i Cukierni – Piotr Szczygielski
- Farutex
- Gastroserwis
- Hügli
- Gazeta Lubusk
- Podravka
- Starostwo Powiatowe w Kłodzku
- Miasto Gorzów Wielkopolski
- Multimedia Polska
- Bar Mleczny Jacek w Gorzowie Wielkopolskim
- Unilever Foodsolutions

Dziękujemy!