



KUCHNIA SZEFA KUCHNI

KRYSTIAN SOSNOWSKI - HOTEL SKIPPER

ROZMAWIAŁA: MATYLDA PROMIEŃ

Uwielbia śledzie pod każdą postacią, a w kuchni stawia na regionalne produkty. Nie boi się kulinarnych eksperymentów i zaskakujących połączeń smakowych, jak np. sos na bazie kawy i czosnku. To efekt nie tylko wielkiej, kulinarniej wyobraźni, ale przede wszystkim doświadczenia. Poznajcie Krystiana Sosnowskiego, szefa kuchni restauracji Bukszpryt w hotelu Skipper w Rewie.

Gdzie zdobywał Pan doświadczenie i skąd czerpie Pan inspiracje?

Mając 16 lat człowiek nie wie co chce robić w swoim życiu, dlatego za namową mamy poszedłem do szkoły zawodowej o profilu kucharz. Jak się dziś okazuje, był to strzał w dziesiątkę. Pierwsze kroki w gastronomii stawiałem w trójmiejskich hotelach, jak i restauracjach typu casual dining. Odbywałem staż w restauracji Mercato w gdańskim Hiltonie, co miało bardzo duży wpływ na moje dalsze losy i mocno mnie ukierunkowało. Przez pewien czas pływałem na promach wycieczkowych po Bałtyku, ale niestety tęsknota za dziećmi i żoną była silniejsza.

Przez dwa lata prowadziłem własną restaurację i firmę cateringową, gdzie organizowałem duże eventy oraz pokazy live cooking dla jednej z sieciowych restauracji w Polsce. Inspiracje pojawiają się wszędzie, trzeba tylko chcieć je dostrzec i wiedzieć jak podejść do danego produktu.

Ulubione smaki z dzieciństwa i czy smaki te wprowadza Pan do menu restauracji?

Smaki z dzieciństwa wszystkim się dobrze kojarzą, chociaż w latach 80 nie było zbyt wielu produktów na rynku. Jednak do dziś pamiętam zapach wypiekanej pasztetu i smak maślanych ciasteczek mojej babci

Ludwika. Jako mały chłopiec, w świątecznym rozgardiaszu, pomagałem w kuchni i nieraz dostałem od mamy „po łapach” słysząc „zostaw, to na święta”. Do dziś pasztet i pierogi robię zgodnie z recepturą i wskazówkami babci - w karcie jesiennej gościł u nas w menu pasztet z dzika, a w karcie zimowej rosół z pierożkami z kaczki mojej mamy.

Jakie dania najbardziej poruszają zmysły w Pana kuchni? Może ma Pan jakieś ulubione, a może macie w menu coś bardzo oryginalnego?

Dla mnie numerem jeden są pączki z dzi-

ka podawane z puree ziemniaka i limonki, karmelizowaną cebulą i musztardą. Musztarda, oczywiście z tradycyjnego kaszubskiego przepisu, robiona z pieczonych jabłek i gorzycy. Numerem dwa jest śledź, którego mamy w karcie od samego początku, cztery razy do roku, za każdym razem w innej odsłonie, chociaż zawsze jest marynowany w occie i opiekany na pieńku bukowym. W karcie zimowej podawany z burakiem czerwonym, marynowanym w porzeczkówce z burakiem żółtym kompresowanym w pomarańczy i polskim szafranie, aioli i oliwą pietruszkową.

Kuchnia restauracji Hotelu Skipper to potrawy oparte na najlepszych regionalnych i sezonowych produktach. Jakich konkretnie?

Sery kozie od Kaszubskiej Kozy, miody od Pasieki Dębowej, polski szafran od Krzysztofa Marcinkiewicza z Sudetów to niektóre z produktów, których używamy na stałe w naszej kuchni. Jeśli chodzi o same produkty to raczej ziemniaków z wody nikt u nas nie uświadczy, zamiast tego preferujemy pieczonego pasternaka, puree z selera i jabłka czy babę ziemniaczaną. Równie często przewijają się rokitnik, czy to w deserach, czy w daniach wytrawnych, rośnie blisko plaży i mamy go na wyciągnięcie ręki.

Ulubione dania kuchni świata, jak i kuchni polskiej?

Z podróży do Grecji najbardziej zapadła mi w pamięci musaka przygotowywana w lokalnej knajpce z dodatkiem bakłażana, jagnięciny i cynamonu. Jeśli chodzi o polską kuchnię to zdecydowanie mięsiwa, pierogi czy tradycyjny, bogaty w mięso, grzyby i wędzone śliwki bigos.

Dzisiaj modne jest łączenie z pozoru niepasujących do siebie smaków. Jakie oryginalne połączenia Pan poleca?

Mieliśmy w karcie jesiennej krem z pieczonego buraka. Niby nic wyjątkowego, ale połączyliśmy go ze śledziem i zielonym jabłkiem. To połączenie wzbudziło wielką ciekawość i znalazło grono sympatyków. W karcie zimowej sosem do kurczaka zagrodowego będzie połączenie kawy i czosnku. Czosnek po upieczeniu staje się bardzo słodki i kremowy, a w połączeniu z kawą tworzy świetną alternatywę dla klasycznych sosów.

Jakie ryby najbardziej Pan lubi i jak je Pan przyrządza?

Bardzo lubię dorsza. Polecam użycie techniki konfitowania, czyli gotowania w tłuszczu - w tym przypadku używam masła. Uwielbiam śledzie! Od zarania dziejów były one zaslane na kutrach rybackich i rozprawdane w głąb kraju, aby każdy mógł się

delektować ich smakiem. Ja mam je na wyciągnięcie ręki dlatego często korzystam ze śledzia. Najczęściej wybieram klasycznie marynowany w zalewie octowej z gorzycą, kolendrą i rozmarynem.

Mamy zimą. Jakie zatem zimowe potrawy, smaki by Pan polecił?

Zimą potrzebujemy dostarczyć naszemu organizmowi więcej energii i witamin, a co za tym idzie potrzebne są nam dania bogatsze w tłuszcze i kaloryczne. Z racji tego, że uwielbiam mięso to poleciłbym boczek, oczywiście nie za tłusty, wolno pieczony, a wcześniej marynowany w solance, na koniec glazurowany redukcją czerwonego wina, sosu sojowego i miodu gryczanego. Oczywiście do takiego boczku nie polecam „góry” ziemniaków, a lekką sałatę i puree z pasternaka. Na mroźne dni idealnie sprawdzi się rozgrzewający rosół z pieczonego szpondra z porto, świeżo mielonym pieprzem i kluseczkami dyniowymi. Nie zapominajmy o kiszonkach, które ostatnio stały się bardzo modne, gdyż zawierają mnóstwo witamin m.in. C, B12 czy B6 oraz minerałów, dodatkowo wspomagają trawienie oraz pracę jelit. W mojej kuchni zawsze coś się kisi!

Jakie danie by Pan przygotował, gdyby miał Pan na nie tylko 10 minut?

Uwielbiam wołowinę, a to idealny czas na przygotowanie steka z antrykotu z sosem z czerwonego wina i chrupiącą bagietką.

Co by Pan zrobił gdyby do dyspozycji miał pan tylko 5 składników: np. śledzia, seler, dynię, ryż i grzyby.

Od razu nasuwa mi się przystawka z zasalanego śledzia z dodatkiem ragout z piklowanych grzybów i kiszzonego selera, puree z konfitowanej dyni i prażynkami ryżowymi.

Przepis Szefa Kuchni

Polędwica z dorsza confit / szalotki w czerwonym winie / Risotto szafranowe

4 porcje

Risotto: 200g Arborio lub carnaroli, 200g bulionu warzywnego, szafran, 60g cebula, czosnek, 120g masło, 80 ml białego wina

Przygotowanie: Do gorącego bulionu dodaj pręciki szafranu i pozostaw na min 6 godzin. Podsmaż cebule i czosnek, dodaj ryż i zeszklij. Dodaj wino i odparuj, podlewaj bulionem do uzyskania odpowiedniej konsystencji, a na koniec wcieraj masło.

Szalotki w czerwonym winie: 300ml czerwonego wina, 1 żąbek czosnku, kilka gałązek tymianku, liść laurowy, 60g masła, 150g szalotki, 10g cukru, 10g czerwonego octu winnego.

Przygotowanie: W rondlu podsmaż na maśle szalotki pokrojone w plastry, dodaj cukier i karmelizuj. Podleń wino, dodaj przyprawy i zioła, zredukuj. Dopraw solą i pieprzem, na koniec dodaj zimnego masła.

Dorsz: Polędwica z dorsza 400g, masło 500g, tymianek, solanka 9%

Przygotowanie: Dorsza wyporcuj i zamocz w solance na 10 min, po wyjęciu odłóż. Masło sklaruj. Przelej je do wysokiego rondelka i umieść w nim dorsza z dodatkiem tymianku. Wstaw do pieca na 96°C na 10 min. Podawaj w głębokim talerzu, na risotto połóż szalotki w winie, a dorsza opal opalarką i ułóż na górze.

