

KULINARNA HARMONIA: TRADYCJA, ROŚLINNOŚĆ I SMAK



Fot. Materiały prasowe Manor House

Rozmowa z **Małgorzatą Figarską**, szefową gastronomii w hotelu Manor House SPA****, Pałac Odrowążów***** w Chlewiskach

Heidi Handkowska: Od ponad 20 lat jest Pani związana z gastronomią. Jak ocenia Pani przez ten okres kulinarną świadomość naszego społeczeństwa? Czy goście częściej zwracają uwagę na to, co jedzą?

Małgorzata Figarska: Na przestrzeni ostatnich dwóch dekad świadomość kulinarna Polaków bardzo wzrosła. Coraz częściej zwracamy uwagę na to, co jemy – nie tylko pod kątem smaku i estetyki, ale także składu, sposobu przygotowania, pochodzenia i jakości produktów. W Manor House przykładamy ogromną wagę do tego, aby produkty były świeże, dobrej jakości i kupowane z zaufanych źródeł – ze sprawdzonych ubojni, polskich sadów i gospodarstw rolnych, które znamy i cenimy. Miody, jakie podajemy, pochodzą od lokalnych pszczelarzy, dzielących naszą filozofię jakości i dbałości o produkt. W naszej restauracji gość już na etapie wyboru dań ma zapowiedź tego, co trafi na jego talerz. Kelner, przyjmując zamówienie, opowiada obrazowo o potrawach i staje się ambasadorem kuchni.

Manor House SPA jako jeden z pierwszych hoteli w Polsce wprowadził pełne menu wegańskie, które od 2011 r. posiada certyfikat Fundacji Viva. Co skłoniło Państwa do tak pionierskiego kroku i jak zareagowali na niego goście?

Kuchnia roślinna jest bliska całemu naszemu conceptowi, to również moja pasja. Decyzja o wprowadzeniu menu wegańskiego wynikała z chęci promowania zdrowego stylu życia, ale też odpowiedzi na zmieniające się potrzeby gości. Coraz więcej

restauracji oferuje dania roślinne, a one często bazują na gotowych półproduktach. My gotujemy od podstaw, wykorzystując naturalne składniki, bez skrótów i uproszczeń. Chcieliśmy, by zwolennicy diety roślinnej czuli się u nas bezpiecznie i komfortowo – znak V jest najlepszym potwierdzeniem tego, że dania serwowane w naszej restauracji są w pełni wegańskie – bez kompromisów, bez ukrytych składników pochodzenia zwierzęcego. Odczuwamy ogromną satysfakcję, gdy goście wracają dla naszego menu wegańskiego. Ich zadowolenie i zaufanie to dla nas najważniejsza nagroda. Obecnie karta wegańska cieszy się największym zainteresowaniem wśród całej oferty gastronomicznej.

Wspominała Pani, że kuchnia roślinna to Pani pasja. Jakie inspiracje kulinarne wpływają na tworzenie nowych dań

i w jaki sposób udaje się Pani łączyć tradycję z nowoczesnością w hotelowym menu?

Kuchnia roślinna towarzyszy mi od wielu lat i nieustannie inspirowuje. Czasem wystarczy jedno warzywo czy kolorowa przyprawa, by uruchomić wyobraźnię i chęć stworzenia czegoś nowego. Widok składnika, jego kolor, faktura, kształt – to wszystko potrafi zapalić we mnie iskrę kreatywności. Inspiracją są również podróże, które otwierają mnie na nieznanne smaki, połączenia i techniki kulinarne. Dużą rolę odgrywa mój trzynastoletni syn – niejednokrotnie testuję dania na nim, przemycam warzywa i rośliny w takiej formie, by chętnie po nie sięgał. W naszej restauracji łączenie tradycji z nowoczesnością jest nieodłącznym elementem tworzenia menu. Goście coraz częściej oczekują czegoś więcej niż klasycznych smaków – chcą być zaskoczeni nową formą popularnych składników. Przykład? Marchewka – zamiast gotowanej, może być karmelizowana, pieczona z przyprawami korzennymi, podana z musem z nerkowców i chrupiącymi pestkami. Ten mariaż



Fot. Materiały prasowe Manor House



Fot. Materiały prasowe Manor House

tradycji z kreatywnością pozwala nam zachować tożsamość kuchni, a jednocześnie rozwijać ją i dostosowywać do oczekiwań klientów.

Restauracja oferuje również autorską „Dieta Życia” oraz sezonowe menu degustacyjne „Smaki Lasu”. Czy mogłaby Pani przybliżyć te koncepcje – czym się charakteryzują i jakie składniki w nich dominują?

„Dieta Życia” opiera się na nęłączeniu składników – czyli tworzeniu dań, w których nie mieszamy białek z węglowodanami. Niektórzy goście zwracają uwagę nie tylko na to, co jedzą, lecz także kiedy i w jakiej kolejności. Przygotowaliśmy więc osobną kartę, gdzie dania są skomponowane tak, by wspierać trawienie i samopoczucie, bazując na zasadzie lekkości i równowagi. W ramach tej koncepcji promujemy spożywanie produktów we właściwych zestawieniach (nie łączymy składników skrobiowych z białkowymi), ilościach i porach

oraz minimalizowanie różnorodności produktów, a ponadto rozpoczynanie posiłku od produktów o największej zawartości wody – od warzyw i owoców.

„Smaki Lasu” to sezonowe menu degustacyjne inspirowane przyrodą zabytkowego parku otaczającego hotel. Wykorzystujemy dzikie rośliny: świerki, sosny, lipy, paprocie. Zbieramy je o odpowiedniej porze, zanim całkowicie się rozwiną – np. świeże pąki lipy, noski czy młode pędy świerka, z których robimy konfitury, dżemy, lody, a także sól i cukier sosnowy. Menu wymaga wcześniejszego przygotowania, dlatego dania są wybierane z wyprzedzeniem, byśmy mogli jak najlepiej oddać ich sezonowy charakter. Ta bardzo oryginalna, pełna uważności i szacunku dla natury kuchnia wzbudza duże zainteresowanie. Niektórzy porównują nasz syrop z bzu zmieszany z wodą mineralną do najlepszego szampana. To propozycja, która dosłownie

przenosi park do talerza – i za to goście cenią ją najbardziej.

Marnowanie żywności to jedno z największych wyzwań współczesnej gastronomii. Jakie działania podejmujecie Państwo w restauracji, aby minimalizować straty i prowadzić kuchnię w sposób zrównoważony?

Nasza kuchnia jest prowadzona w sposób przemysłowy i zrównoważony, a cały zespół doskonale rozumie, jak ważna jest uważność i odpowiedzialność w tym obszarze. To część naszego codziennego stylu pracy. Nasze receptury są dopracowane tak, by ograniczać odpady już na etapie planowania produkcji. Pracujemy na precyzyjnych kalkulacjach – szczególnie przy eventach i większych wydarzeniach. Posiłki przygotowujemy na bieżąco i zawsze w oparciu o przewidywaną liczbę porcji. Staramy się też szukać rozwiązań, które pozwalają wykorzystać niemal cały produkt. Przykładowo topinambur po ugotowaniu obieramy, a z obierek wykonujemy chrupiące chipsy. W przypadku pietruszki czy marchewki korzeń trafia do dań głównych, z naci robimy natomiast pasty śniadaniowe. W efekcie mamy mniej strat, większe zyski i satysfakcję z tego, że gotujemy z poszanowaniem żywności.

Jako jurorka konkursu kulinarnego „Złoty Karczoch”, promującego kuchnię wegańską, z pewnością obserwuje Pani rozwój tego segmentu w Polsce. Jakie szanse i wyzwania widzi Pani dziś przed szefami kuchni w kontekście rosnącego zainteresowania dietą roślinną?

Kuchnia roślinna to niesamowicie zróżnicowany i inspirujący świat. Jako jurorka ogólnopolskiego konkursu kulinarnego, który promuje kuchnię wegańską, mam możliwość obserwować jak ten segment się rozwija i jak duży potencjał w nim drzemie. „Złoty

Karczoch” pokazuje, że kuchnia roślinna to już nie tylko proste warzywa na talerzu, lecz także prawdziwa poezja – dania zachwycające zarówno smakiem, jak i formą, kolorem czy kompozycją. To kuchnia, która budzi emocje i zostaje w pamięci. Przed szefami kuchni stoją dziś ogromne szanse, ale i wyzwania. Coraz więcej osób poszukuje tej kuchni z powodów zdrowotnych i światopoglądowych oraz z ciekawości i chęci odkrywania nowych smaków. Trzeba więc pokazać warzywo, a zarazem wydobyć z niego cały potencjał i przemówić do zmysłów gości. To wymaga kreatywności, techniki i odwagi. Wyraźnie zwiększa się liczba kucharzy tworzących w Polsce dania roślinne z najwyższej półki. Tegoroczna edycja konkursu miała bardzo wysoki poziom. Niektóre kompozycje tak mnie zachwyciły, że już zainspirowały moją własną kuchnię. I to jest właśnie piękne, że uczymy się od siebie nawzajem, rozwijamy i wspólnie budujemy nową jakość w kuchni roślinnej.

W restauracji są również serwowane dania kuchni polskiej oraz potrawy inspirowane tradycjami regionalnymi. Jak udaje się Pani pogodzić różnorodne preferencje gości z potrzebą utrzymania spójnej i autentycznej filozofii kulinarnej?

Lubię wracać do starych receptur, odkopywać je w książkach kucharskich. Zawsze sięgałam po inspiracje do tradycyjnych dań, które kiedyś gościły na stołach z dumą i smakiem. Przykładem są nasze konfitowane gęsie żołądki – danie, które wzbudza ciekawość, ale też ogromny sentyment. Gotujemy je długo w gęsim tłuszczu z dodatkiem warzyw i przypraw, takich jak rozmaryn czy jałowiec. Tłuszcz przenika całe danie, niesie smak, głębię i wspomnienie tradycyjnej kuchni polskiej – jednocześnie staramy się nadać kompozycji

elegancką, nowoczesną formę. Goście doceniają to, gdy klasyczne smaki są zinterpretowane na nowo. Nasza kuchnia opiera się na równowadze – szacunku do przeszłości i otwartości na współczesne potrzeby gości. To właśnie ich preferencje podpowiadają nam, jak serwować dania autentyczne, lecz lekkie i pełne aromatu. Dzięki temu tworzymy kuchnię różnorodną, a zarazem spójną – przygotowaną z pasją, uczciwością wobec produktu i szacunkiem dla gości.

Jakie znaczenie mają dla Pani estetyka serwowania oraz storytelling w gastronomii? Czy uważa Pani, że opowieść towarzysząca daniu potęguje doznania kulinarne gości?

Liczy się zarówno estetyka dania, jak i historia, która mu towarzyszy. Gdy podchodzę do stolika i widzę zachwyt w oczach gościa na widok talerza, zanim jeszcze spróbuje potrawy, wiem, że zrobiliśmy pierwszy ważny krok. To, co dzieje się potem, to już prawdziwa kulinarna podróż. Opowiadanie o inspiracjach, tradycji, sezonowości i składnikach, a także o naszej kuchennej sztuce, przypomina mi malowanie – tworzenie kompozycji kolorów, struktur i harmonii. Gdy smak dopełnia tę historię, danie zostaje

z gościem na długo – nie tylko jako wspomnienie doznań wizualnych i smakowych, ale przede wszystkim jako emocje. To właśnie emocje są tym, co najbardziej zapada w pamięć przy stole.

Hotelarstwo i gastronomia to głównie praca zespołowa. Jak wygląda organizacja działań w Pani kuchni i na co kładzie Pani szczególny nacisk jako liderka zespołu?

Dla mnie najważniejszą wartością w pracy kuchni jest zespół – ludzie, z którymi współtworzę codziennie kulinarne doświadczenia. Wierzę, że dobra atmosfera w zespole to fundament sprawnie funkcjonującej kuchni. Nawet wtedy, gdy pracy jest dużo, a tempo wysokie, wzajemna uprzejmość, życzliwość i wsparcie sprawiają, że jesteśmy w stanie



Fot. Materiały prasowe Manor House



Fot. Materiały prasowe Manor House

działać skutecznie i z pasją. Kluczowe są: właściwa organizacja pracy, podział obowiązków i jasna komunikacja, ponadto dopracowane receptury i zrozumienie wspólnego celu. Daje to poczucie bezpieczeństwa i możliwość rozwijania swojego potencjału członkom zespołu. Bardzo ważna dla mnie jest estetyka podania potraw, dobór odpowiednich przypraw oraz kulinarna kreatywność. Cenię, gdy ktoś chce zrobić coś więcej, zaskoczyć smakiem, formą czy sezonowym składnikiem. W hotelarstwie współpraca nie kończy się na kuchni, funkcjonujemy bowiem jako część większego organizmu. Jesteśmy w stałym kontakcie z innymi działami, by dzięki wzajemnemu zrozumieniu i szybkiemu reagowaniu zapewnić gościom najwyższą jakość obsługi.

W ostatnich latach do branży dołącza Pokolenie Z – młodzi, często bardzo świadomi kucharze. Jak z Pani perspektywy zmieniło się podejście młodego pokolenia do zawodu? Jakie

wartości wnoszą do zespołu i czy ich obecność wymaga nowych metod zarządzania?

Z perspektywy mamy dwóch synów z pokolenia Z potrafię zrozumieć młodszych pracowników i ich sposób myślenia. Zetki są bardzo sprawne w korzystaniu z Internetu i mediów społecznościowych, co przekłada się na dużą świadomość kulinarną i szybki dostęp do światowych trendów. Niejednokrotnie mają świeże spojrzenie na gotowanie, są kreatywni, odważni i otwarci na nowe propozycje.

Młodzi pracownicy potrzebują więcej uwagi i poczucia bycia zauważonym, chcą być doceniani nie tylko za efekty, lecz także za zaangażowanie. Jeśli stworzy im się odpowiednie warunki do rozwoju i pokaże, że ich głos ma znaczenie, wnoszą nową energię i pomysły, które mogą być impulsem do rozwoju również dla starszych, bardziej doświadczonych kucharzy. Tworzymy bardzo zżyty zespół, część osób jest z nami ponad 10 lat, ale jesteśmy równocześnie

otwarcu na wdrażanie nowych pracowników i nowych przepisów. Ważne są komunikacja, uważność i gotowość do rozmowy – to wartości uniwersalne, niezależnie od pokolenia.

Czy w codziennej pracy inspirowuje się Pani kuchniami świata, czy może najbliższa pozostaje kuchnia polska w nowoczesnym wydaniu? Jakie są Pani główne źródła inspiracji – podróże, literatura, natura?

Inspiracje czerpię z wielu źródeł: od podróży, przez książki kulinarne, po naturę, która nieustannie podsuwa mi pomysły, zwłaszcza gdy tworzę dania tematyczne. Inspirują mnie również przedmioty czy charakterystyczne detale – czasem kolor, kształt lub faktura potrafią zainicjować cały koncept dania. Fascynuje mnie różnorodność kuchni świata i często czerpię z niej elementy – przyprawy, techniki, zestawienia smaków, ale najbliższa mojemu sercu pozostaje kuchnia polska, która jest niezwykle bogata i elastyczna, daje możliwość eksperymentowania i łączenia jej z innymi tradycjami kulinarnymi w naturalny sposób. Szczególnie lubię pracować ze starymi recepturami i nadawać im nowe, współczesne oblicze. Świetnym przykładem jest tradycyjna receptura polików wołowych, które kiedyś podawano najczęściej w sosie, z purée chrzanowym. Dziś, w nowoczesnym wydaniu, serwuję je w konficie z korzeniem marchewki w płatkach chili i syropie klonowym, z dodatkiem zblanszowanych liści szpinaku. To danie odzyskuje dawny smak w nowej formie, a ponadto prezentuje się kolorowo i elegancko na talerzu. Właśnie w takich połączeniach tradycji z nowoczesnością odnajduję największą radość tworzenia. ✕