

Kto jest gdzie,

czyli ścieżki ku gastronomicznym sukcesom

Prezentujemy osoby, które wytrwale i skutecznie
pną się w górę w naszej branży.

Liczymy na Państwa pomoc w redagowaniu tej rubryki.



Małgorzata Weber

Kontakt z cukiernictwem miała już od dziecka. Jej ojciec otworzył własną cukiernię w tym samym roku, w którym ona się urodziła. Od najmłodszych lat chodziła z tatą na wystawy cukiernicze, które były organizowane w Izbie Rzemieślniczej w Poznaniu. Do dziś pamięta,

jak duże wrażenie zrobiły na niej dekoracje z karmelu: łabędzie na niebieskim jeziorku, wieża Eiffla z dragantu itp.

Małgorzata Weber nie wierzyła jednak, że kiedyś będzie potrafiła sama zrobić takie arcydzieła. Po szkole podstawowej nie wybrała więc szkoły cukierniczej, tylko handlowo-ekonomiczną. Ale ze względu na zainteresowania plastyczne, wkrótce przestało jej to wystarczać – chciała tworzyć. Zaczęła coraz częściej bywać w rodzinnej cukierni, a po skończeniu szkoły zatrudniła się tam na stałe. W cukierni pracowali już jej dwaj bracia i siostra, którzy stali się dla niej najlepszymi recenzentami. Zdała egzamin czeladniczy, a później mistrzowski.

- Odnalazłam się w dziale dekoracji. Zaczęłam od marcepanu: najpierw proste różyczki, później bardziej skomplikowane kwiaty i figurki. Potem na rynku pojawiły się masy cukrowe, z a pomocą których łatwo można było dekorować torty w stylu angielskim – wspomina.

Ale o ile robienia dekoracji z marcepanu i mas cukrowych można nauczyć się samemu, o tyle dekoracji z karmelu – bez odpowiedniego kursu – już nie. Dlatego, jak tylko pojawiła się taka okazja, Małgorzata Weber natychmiast z niej skorzystała i rozpoczęła szkolenie. Jej mistrzem był Bogdan Tomczyk, który nauczył ją technik i podstaw karmelarstwa.

Praca stała się jej największą pasją. Po kilku latach praktyki z karmelem otworzyła własną firmę: Pracownię Dekoracji Cukierniczych „Weber”, która zajmuje się produkcją dekoracji karmelowych na zamówienie. Od dwóch lat pani Małgosia współpracuje również z firmą PAN Centrum Słodkiej Dekoracji w Poznaniu, w której prowadzi kursy dla cukierników z zakresu dekoracji karmelowych, stylu angielskiego i inne.

Lubi dzielić się swoją wiedzą – przynosi jej to dużo satysfakcji i zadowolenia, a kontakt z cukiernikami z różnych stron Polski jest wspaniałą okazją do wymiany doświadczeń.

Małgorzata Weber przyznaje, że najwięcej radości daje jej praca z karmelem.

- Istnieje wiele technik modelowania karmelu, można zabarwić go na dowolny kolor i zawsze jest coś nowego, co można zastosować przy komponowaniu dekoracji. Przygotowując ekspozycję karmelowy zwykle wykonuję wiele rysunków i dopiero gdy jestem zadowolona z projektu, zabieram się do pracy. Inspiracją może być wszystko: od porcelanowej figurki, poprzez egzotyczne kwiaty, greckie ruiny lub jakieś ciekawe zestawienie kolorystyczne – wyjaśnia pani Małgosia. Dekoracje karmelowe są niezwykle piękne, chociaż piękno to jest bardzo kruche i często zdarza się, że trzeba coś jeszcze raz lub nawet kilka razy powtórzyć. Cierpliwość i wytrwałość jest więc chyba najważniejszą cechą, którą każdy karmelarz powinien wyróżniać.



Robert Skubisz

Rozważał wybór szkoły: plastycznej, fotograficznej lub gastronomicznej. Najpraktyczniejszy wydał mu się zawód kucharza i w ten sposób trafił do znanej warszawskiej szkoły im. E. Pijnowskiego, przy ulicy Poznańskiej. Z czasem zorientował się, że gastronomia ma bardzo wiele

wspólnego ze sztuką, a zdolności plastyczne i twórcza wyobraźnia są niezwykle przydatne w codziennej pracy na kuchni.

Pomimo młodego wieku, Robert Skubisz jest już „prawą ręką” jednego z najlepszych polskich szefów kuchni – Wojciecha Amaro z Klubu Polskiej Rady Biznesu w Pałacu Sobańskich w Warszawie. Wcześniej miał okazję pracować w byłym hotelu Forum i hotelu Marriott (gdzie odbywał szkolne praktyki), potem przez krótki czas w prywatnej restauracji na Starym Mieście, a następnie w hotelu Sheraton. Zaczynał tam od dorywczej pracy w cateringu, po czym – jako jeden z nielicznych – dostał propozycję stałej pracy w hotelowej kuchni. W Sheratonie został przez trzy lata, dochodząc do stanowiska zastępcy szefa działu. Miał okazję uczyć się od znakomitych szefów kuchni: Kurta Schellera, Francka Funke, Artura Grajbera.

Kolejny etap w zawodowej karierze Roberta Skubisza, to hotel Intercontinental. Pracował to dość krótko, ale zdążył poznać wczesnego szefa kuchni – Pawła Oszczyka – który z kolei polecił go Wojciechowi Amaro. I tak dwa i pół roku temu Robert Skubisz trafił do jednej z najwykwintniejszych warszawskich restauracji, jaką bez wątpienia jest Klub Polskiej Rady Biznesu.

Zaczynał jako starszy kucharz, ale bardzo szybko zyskał sobie uznanie szefa kuchni. Wojciech Amaro był pod wrażeniem, że taki młody i jeszcze niedoświadczony chłopak potrafi sobie świetnie radzić w trudnych i często stresujących sytuacjach – przygotowywanie licznych bankietów, przyjęć, a nawet pojedynczych posiłków dla znamienitych członków prestiżowego Klubu wymaga doskonałej organizacji, opanowania i nie lada zdolności kulinarnych. Wszystko musi być najwyższej jakości, najmniejszy zaś błąd czy niedopatrzenie może drogo kosztować.

Robert Skubisz jest bystry, szybko się uczy, za co został doceniony w pracy. Od ponad pół roku jest zastępcą szefa kuchni. Wspólnie przygotowują cateringi dla najważniejszych osób w Klubie, razem opracowują nowe, oryginalne dania w restauracyjnej karcie, eksperymentują z kuchnią molekularną. Robert przyznaje, że czasem bywa nerwowo, jest mnóstwo pracy, ale uwielbia to, co robi i nie wyobraża sobie innego zawodu. Dużym wyróżnieniem był dla niego niedawno wyjazd do Wielkiej Brytanii na szkolenie w jednej z najlepszych londyńskich restauracji – Bank Restaurant. Zdobył bezcenne doświadczenie, sprawdził się w nowej sytuacji, pokazał co umie i uwierzył we własne siły. Śmiało patrzy w przyszłość, którą już nierozdzielnie wiąże z gastronomią.