

# Sfera

by Sebastian Krauzowicz

Minęło niemal siedem lat od chwili, gdy odwiedziliśmy górala Sebastiana Krauzowicza w zakopiańskim Crocusie. Co dziś gra w duszy tego doświadczonego już szefa kuchni?

*Tekst — IGOR GRZESZCZUK Zdjęcia — MAŁGORZATA OPALA  
Przepisy znajdziesz na końcu magazynu.*



**JAGNIĘCINA Z PIEROGAMI Z BRYNDZĄ, BIAŁE I ZIELONE  
SZPARAGI, ORZECZY ŁASKOWE I DYMKA**



Z okien hotelu Copernicus można podziwiać piękną toruńską panoramę. W restauracji natomiast, jak przystało na miejsce o takiej nazwie, specjalna „sfera” wydzielona dla gości Sebastiana ma emanować dobrym smakiem i pozytywną energią.

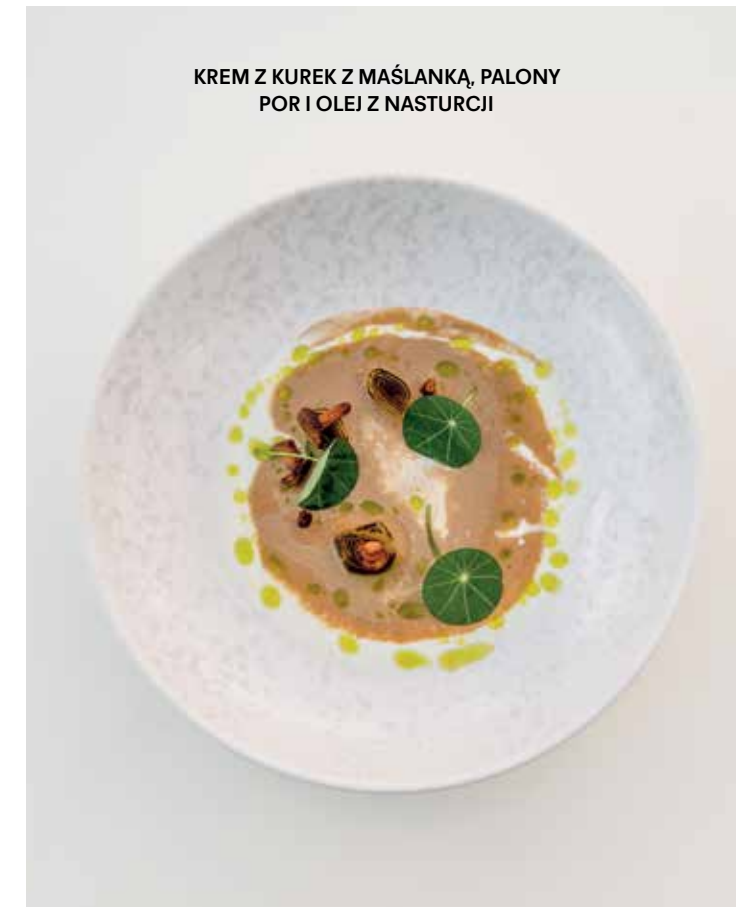
➤ KACZA PIERŚ Z WĘDZONĄ KUKURYDZĄ, KOPER WŁOSKI, SELER NACIOWY, LEJKOWIEC DĘTY



**C**hoć wielu torunian tęskni za mieszczącym się kiedyś przy bulwarze kultowym kąpieliskiem Wodnik, to powstały w jego miejscu, pięknie położony nad Wisłą hotel cieszy przybyszów, a znajdującą się w nim restaurację chętnie odwiedzają nie tylko hotelowi goście, lecz również „lokalsi”. Sebastian Krauzowicz trafił tutaj spod Tatr już niemal pięć lat temu, a jednym z celów było otwarcie autorskiej restauracji sygnowanej jego nazwiskiem. Sfera by Sebastian Krauzowicz powstała dwa lata temu i wyróżnia się wśród typowych hotelowych restauracji. Co prawda szef kuchni uważa, że najlepiej byłoby, gdyby restauracja miała osobne wejście, ale i tak twórcom lokalu udało się wyizolować „sferę” Sebastiana. Wnętrze, choć nowoczesne, jest ciepłe, ale przede wszystkim liczy się kuchnia pozwalająca mu swobodnie realizować kulinarne pomysły. Mówiąc o menu, szef kuchni podkreśla, że nie zamierza podporządkowywać się modom i dlatego nie chce się

opierać jedynie na regionalizmie produktowym, lansowanym od jakiegoś czasu przez wielu kucharzy. – Trudno się skupiać na jednym regionie, jeśli nie ma w nim odpowiedniej liczby dobrych dostawców – wyjaśnia gospodarz. – Sezonowość natomiast jak najbardziej, na przykład między majem a wrześniem pojawiają się w menu oscypek i bryndza z moich stron. W karcie znajdują się też oczywiście dania związane Toruniem, takie jak deser na bazie piernika i czekolady.

Sebastian zaczął pracować w kuchni w młodym wieku i należał do osób przecierających szlaki na międzynarodowych konkursach kulinarnych. Jego sukcesy, a także osobowość i styl sprawiły, że łatwo znajdował porozumienie z młodymi adeptami sztuki kulinarnej. Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni już kilka lat temu chciało mu powierzyć przygotowanie zespołu juniorów na Międzynarodową Olimpiadę Kulinarzną w Erfurcie. Na przeszkodzie stanął wtedy brak czasu spowodowany pracą nad autorską Sferą. W ubiegłym roku Sebastian podjął wyzwanie i stworzył oraz poprowadził jako trener junior-





Górala ciągnie do gór. Na razie jednak szef kuchni ma nadal wiele planów związanych z restauracją sygnowaną jego nazwiskiem.

↑ PIERNIK Z CZEKOLADĄ, SĘKACZ, POMARAŃCZA, MIĘTA I ORZECHY LASKOWE



ską reprezentację Polski, która zdobyła srebrny i brązowy i medal na erfurckiej olimpiadzie. I choć kolor medali nie przekłada się bezpośrednio na miejsca, jak to jest w sporcie, to i tak było to najwyższe dotąd wyróżnienie dla polskiego zespołu.

Sebastian dużo podróżuje, gotuje, ale i podgląda, co się dzieje w gastronomicznym świecie. Ostatnio wrócił z Singapuru, gdzie na zaproszenie polskiej ambasady z młodymi reprezentantami swojego zespołu odbył trzytygodniowy kulinarny tour promujący polską kuchnię w wielu doskonałych singapurskich hotelach. Wymagający azjatyccy goście mogli spróbować m.in. podwędzanego tataru, modrej kapusty czy góralskiej kwaśnicy. I właśnie te podhalańskie klimaty coraz częściej znów grające w duszy kucharza kuszą go co jakiś czas, by wrócić pod Tatry. Już siedem lat temu zdradzał nam swój plan związany z bliskimi mu okolicami, teraz jednak nieco przesuwa datę. Chce go zrealizować po czterdziestce. – Choć widełki są spore, bo aż do pięćdziesiątki – śmieje się Sebastian. Nadal jednak nie myśli o Krupówkach,

lecz o Gilczarowie, Bukowinie lub Zębie. Niewielka restauracja ma przyciągać gości autorską kuchnią oferującą smaki Podhala i Małopolski. Położone z dala od dużego miasta i turystycznych atrakcji miejsce ma szansę na sukces, co udowodniło już wielu kucharzy, choćby prezentowana w tym numerze Słowenka Ana Roš. Jej Hiša Franko od dawna pęka w szwach, a ją samą uznano za najlepszą na świecie szefową kuchni. Jeżeli mielibyśmy radzić Sebastianowi, które miejsce powinien wybrać na własną restaurację, to z pewnością byłoby to Ząb. Sąsiedztwo naszego dwukrotnego mistrza olimpijskiego Kamila Stocha na pewno podziałałoby motywująco zarówno na Sebastiana, jak i na nasz olimpijski zespół kucharzy, z którymi oczywiście życzymy mu złota.

[www.copernicustorunhotel.com](http://www.copernicustorunhotel.com)

## Spotkania, które inspirują!

W Akademii Kulinarnej Farutex inspirujemy, doradzamy, wspieramy nowe idee, a przede wszystkim gotujemy. Nasi doświadczeni Szefowie Kuchni doskonale znają produkty z oferty Bidfood Farutex i sposoby ich wykorzystania; prowadzą pokazy, warsztaty i spotkania kulinarne.

Zapraszamy do naszych Akademii Kulinarnych zlokalizowanych w Warszawie, Łodzi, Krakowie i Wrocławiu.



Śledzisz najnowsze trendy w gotowaniu?  
Gastronomia jest również Twoją pasją?  
Zapraszamy do współpracy!



Więcej niż  
foodservice

Jeśli chcesz wiedzieć więcej, odwiedź naszą stronę [www.akademiakulinarne.pl](http://www.akademiakulinarne.pl) lub [www.farutex.pl](http://www.farutex.pl)