

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.

Artur Dzierzbicki

Ukończył poznańską szkołę gastronomiczną przy ul. Podkomorskiej, a podczas szkolnych praktyk zrodziła się jego fascynacja sztuką kulinarną, która nieprzerwanie trwa do dziś. Od początku swej przygody z gastronomią Artur Dzierzbicki miał szczęście do miejsc, w których pracował. Jeszcze jako uczeń trafił do słynnej restauracji Pod Koziolkami pod skrzydła mistrza Michalskiego. Stanowczy, wymagający, świetnie zorganizowany zrobił na młodym uczniu wielkie wrażenie, ale też bardzo dużo go nauczył i zaszczepił w nim kulinarną pasję.

Artur Dzierzbicki uczył się w technikum i jednocześnie cały czas pracował. Bardzo mu zależało, żeby wciąż się rozwijać i zdobyć jak najwięcej doświadczenia. Nic dziwnego, że w wieku 20 lat został już szefem kuchni restauracji Uni Bar – zlokalizowanej na terenie targów poznańskich. Podczas targowych ekspozycji lokal obsługiwał dziennie około 800 gości.

Wkrótce otrzymał kolejną ciekawą propozycję pracy, tym razem kino-restauracji Shogun – prestiżowym i najmodniejszym lokalu Poznania w początku lat 90. Nowoczesna kuchnia, produkty najwyższej jakości, goście z pierwszych stron gazet – wszystko to robiło niemałe wrażenie. Pan Artur zaczął pracować tam jako kucharz, ale już po miesiącu przeszedł prawdziwy chrzest bojowy – różne wypadki losowe sprawiły, że praktycznie sam musiał przygotować bal sylwestrowy. Udało się, a co więcej, zachwyceni właściciele lokalu zaproponowali mu od razu objęcie stanowiska szefa kuchni.

Rok później o młodego szefa opomniało się wojsko. Nie udało mu się utrzymać swej profesji w tajemnicy i został kucharzem w Kasynie, szykując przyjęcia dla generałów i ich znamienitych gości. Po powrocie do cywila, Artur Dzierzbicki został szefem kuchni w klubie Palladium. Tam poznał swego największego mentora i kulinarnego guru – Jerzego Widermańskiego, laureata wielu międzynarodowych konkursów kulinarnych w latach 60., kucharza prezydentów. Od niego nauczył się robić bezkonkurencyjnego strogonowa, którym szczyzi się do dziś. „Moi kucharze mają ze mną pod górkę, dopóki perfekcyjnie nie opanują przyrządzenia sosu do strogonowa” – śmieje się Artur Dzierzbicki. W Palladium pracował przez cztery lata, do 1998 r. Następnie trafił do Star Light Cafe w Poznaniu. W tym czasie, podczas szkoleń w Warszawie, poznał też Artura Grajbera (szefa kuchni w warszawskim hotelu Sheraton), z którym przyjaźni się do dziś.



Kolejne miejsce pracy Artura Dzierzbickiego, to hotel Edison pod Poznaniem, a następnie Pałac w Mierzęcinie. Początkowo nie był zainteresowany tą ofertą, ale gdy zobaczył tamtejszą kuchnię – zakochał się w niej bez pamięci. W Mierzęcinie był szefem gastronomii i spędził tam siedem lat, tworząc legendę tego miejsca. Echa pałacowej kuchni docierały aż do Warszawy, a świetnie zorganizowane konkursy kulinarne przyciągały całą branżę. Pan Artur przyznaje, że nie byłoby to możliwe gdyby nie jego pracodawcy – prezesi firmy Novol, do której należy Pałac. Dzięki ich pasji i otwartości na różne pomysły, mógł bez ograniczeń rozwijać tamtejszą restaurację.

W 2007 r. Artur Dzierzbicki postanowił jednak znów coś zmienić i podjął się nowych gastronomicznych wyzwań. Przez krótki czas był sous-chefem w poznańskim hotelu Sheraton, potem na pół roku wyjechał do Szczecina. Reaktywował tam znaną restaurację Chrobry, a jednocześnie prowadził program w lokalnej telewizji, a także zorganizował konkurs kulinarny na najlepszy paprykarz szczeciński. Lubi działać, tworzyć, dlatego cały czas angażuje się w różne przedsięwzięcia. Jego dziełem są m.in. zorganizowane w Mielnie „Mistrzostwa w gotowaniu na byle czym”, w których wzięło udział wielu znanych szefów kuchni. Pan Artur w tym czasie pracował już co prawda w hotelu Król Kazimierz w Kazimierzu Dolnym, ale sentyment do Pomorza pozostał i chętnie podjął się przygotowania konkursu w tym regionie.

Od 2009 r. Artur Dzierzbicki prowadzi własną działalność, jako konsultant gastronomiczny. Na swoim koncie ma otwarcie i prowadzenie m.in. 4-gwiazdkowego hotelu Dana w Zielonej Górze oraz luksusowej kliniki połączonej z hotelem – Columna Medica w Łasku pod Łodzią. Od kilku miesięcy jest dyrektorem zarządzającym w Centrum Kulturalno-Rozrywkowym Masarnia w Grodzisku Wielkopolskim. Jest to przepiękny obiekt łączący w sobie restaurację, klub, winiarnię i galerię sztuki. Dwie nowoczesne kuchnie, to królestwo pana Artura, który może tu w nieograniczony sposób rozwijać swój talent i pasję.

Królewska kaczką

Pieczona kaczką firmy PD Sztuder, to idealne rozwiązanie dla gastronomii – smaczna, wygodna w przygotowaniu, a przy tym ekonomiczna. Nic dziwnego, że coraz więcej szefów kuchni docenia jej niezaprzeczalne walory. Jednym z nich jest Artur Dzierzbicki, który wyjaśnia, na czym polega gastronomiczny fenomen tego produktu.

Firma PD Sztuder oferuje pieczone, odkostnione połówki kaczki, sprzedawane w formie zamrożonej. Tak przygotowane mięso wymaga p otem już niewielkiej obróbki – szybko i łatwo można przyrządzić zeń smaczne i efektowne danie. Co więcej, mamy gwarancję zawsze tej samej, najwyższej jakości. Kaczka nie jest łatwym produktem do przygotowania, dlatego stały, wysoki standard pieczonego mięsa, niezależny od różnych czynników zewnętrznych (np. tak powszechnej obecnie rotacji personelu) jest niezwykle cenny.

Proces przygotowania kaczek firmy PD Sztuder jest złożony i dopracowany w najdrobniejszych szczegółach, dzięki czemu mięso jest wyjątkowo miękkie i kruche. Kaczka jest najpierw marynowana, następnie kruszeje i dopiero po upływie odpowiedniego czasu jest pieczona. Służy do tego specjalistyczny piec (jedynty taki w Polsce), w którym jednorazowo mieści się 300 kaczek. Po upieczeniu mięso jest odkostniane, dzielone na porcje i zamrażane. Najczęściej oferowane są połówki kaczki (piers i udko), ważące średnio 320 g.

Cena tak przygotowanej i upieczonej kaczki wynosi ok. 44 zł za kilogram. Czy to dużo? Otóż okazuje się, że trudno znaleźć tańszą opcję, nawet jeśli wszystko chcielibyśmy zrobić sami.

Z całej kaczki, ważącej ok. 2,2 kg, po upieczeniu i odkostnieniu zostaje zwykle ok. 660 g czyste-

go mięsa. Założmy, że cała kaczka kosztuje 12 zł za kg. Aby otrzymać kilogram upieczonego mięsa bez kości potrzeba ok. 3,3 kg surowej kaczki, za którą zapłacimy ok. 40 zł. Doliczywszy do tego czas pracy, koszty marynaty, przypraw, utylizacji kości okazuje się, że cena oferowana przez firmę PD Sztuder za gotową kaczkę jest więcej niż atrakcyjna!

PD Sztuder miesięcznie przeraabia powyżej 50 ton kaczego mięsa, stąd tak korzystne ceny na rynku. Większość produkcji przeznaczona jest na eksport. Firma istnieje od 2005 r., a jej produkty są sprzedawane głównie w Niemczech, Francji, Holandii, Danii i Wielkiej Brytanii. W ofercie są też pieczone kurczaki i elementy kurczaka pieczonego, a od niedawna również pieczona gęś.

Pieczona kaczka oferowana jest w dwóch rodzajach: tradycyjna i orientalna. Ta pierwsza przygotowywana jest zgodnie ze staropolską recepturą, doprawiona aromatycznymi przyprawami – pietruszką, pieprzem i majerankiem. Delikatnie krucha i złociście przypieczona zachwyci wszystkich koneserów smaku. Egzotyczną nutę wprowadzi do menu kaczka orientalna – tradycyjna potrawa krajów Dalekiego Wschodu. Wyrafinowany korzenny smak nadają jej: anyż, cynamon, imbir i czosnek.

Tradycyjna i orientalna kaczka stanowią doskonałą bazę dla kulinarnej inwencji każdego szefa kuchni. Można z nich przygotować iście królewskie dania, które będą kluczową pozycją każdego menu. Wiele wskazówek oraz inspiracji co do sposobu przyrządzania kaczek znajdują Państwo również na stronie www.pyszna-kaczka.pl. To propozycja dla wszystkich, którzy doceniają naprawdę dobre, polskie produkty. Polecamy!

