



W tym roku mijają trzy lata od utworzenia przez Krzysztofa Giela, Spotkań kulinarnych w "Piwnicy". Cieszą się one niesłabnącym zainteresowaniem mieszkańców Orzesza. Twórca Spotkań kulinarnych jest również m.in. pomysłodawcą i współorganizatorem dużych imprez plenerowych Stowarzyszenia "Piwnica", które zgromadziły setki osób. Pytamy o "przepis" na tak udane przedsięwzięcia.

-Minęły już prawie trzy lata od pierwszego Spotkania kulinarnego. Skąd pomysł na ich utworzenie?

-Przepisem na tego typu imprezy jest chęć bezinteresownego zaangażowania się, wola walki i wiara w powodzenie przedsięwzięcia. Bardzo ważne jest także zorganizowanie się innych ludzi, którzy myślą podobnie. Tego typu imprezy zawsze są wyzwaniem, organizujemy je praktycznie od zera w przeciągu tygodnia lub dwóch. Dla mnie pomocne jest również doświadczenie jakie zdobyłem w prawie dwudziestoletniej pracy w branży gastronomicznej. To ono bardzo pomaga w precyzyjnym określeniu zadań jakie stoją przed każdym spotkaniem kulinarnym.

-Spotkania kulinarne cieszą się dużym zainteresowaniem mieszkańców Orzesza. Frekwencja na zajęciach stale utrzymuje się na wysokim poziomie. Chciałabym Pana zapytać o przepis na tak duże zainteresowanie spotkaniami.

-Właściwie nie mam określonego przepisu na udane spotkanie, zawsze powtarzam, że przepis to tylko wskazówki i że należy go dostosować do zaistniałych w swojej kuchni warunków. Do każdego spotkania przygotowuję się oddzielnie. Czasami korzystam ze sprawdzonych przepisów i porad, a czasem sam wraz ze słuchaczami przygotowuję coś pierwszy raz i czekam co wyjdzie. Na spotkaniach nigdy nie panuje sztywna atmosfera, napięcie że coś się nie uda bo przecież w kuchni też zdarzają się potknięcia. Na zajęciach zawsze wspólnie bierzemy udział w dyskusji, wymieniamy poglądy, traktujemy siebie nawzajem po koleżeńsku, a co najważniejsze, przygotowywane potrawy nie są tylko "na pokaz" bo zawsze można ich skosztować (zanim

samemu wypróbuje się je domu). Sądzę, że taka forma naszego kącika kulinarnego jest atrakcyjna i przekłada się na frekwencję.

-Prowadził Pan także Warsztaty kulinarne dot. projektu "Z Piwnicy do Europy", który był finansowany ze środków Unii Europejskiej. A podczas warsztatów przybliżał jego uczestnikom, kuchnię krajów europejskich. Chciałabym zapytać jak ocenia Pan kuchnię polską oraz śląską na tle kuchni krajów, którą uczestnicy poznawali podczas powyższych zajęć.

-Kuchnia polska różni się od kuchni europejskiej, zarówno produktami jak i sposobem przygotowania. U nas królują zawiesiste zupy i sosy, pieczone mięsa i potrawy, które nie stronią od tłuszczu i są kaloryczne. Nie można zapomnieć także o rybach - kuchnia polska ma w tej materii dużą tradycję, przy czym jeśli chodzi o gatunki to Polska jest oczywiście podzielona geograficznie. Należy podkreślić, że kuchnia polska zdobyła wielkie uznanie wśród obcokrajowców, ponieważ jest bardzo urozmaicona. Nieraz zadziwia naszych przyjaciół z zagranicy - przykładem może być ogórek kiszony czy kapusta kiszona, która nie jest znana w Wielkiej Brytanii. Dla nich takie rzeczy są po prostu zepsute i tego się nie je. Jeśli chodzi o kuchnię śląską, uważam że jest najbogatsza ze wszystkich regionów. Przez wielokulturowość na Górnym Śląsku jaka w zasadzie od zawsze występowała na tych terenach mamy kuchnię zróżnicowaną, bogatą w elementy kuchni niemieckiej, czeskiej, austriackiej. Kuchnia europejska, jaką poznaliśmy podczas naszych warsztatów, jest bardzo ciekawa również bogata w smaki i kolory, jednak produkty oczywiście różnią się od naszych np. ze względu na położenie geograficzne.

-Jest Pan również pomysłodawcą i współorganizatorem dużych imprez plenerowych Stowarzyszenia "Piwnica" takich jak np. "Kuchnia myśliwska w plerzenie" czy też "Kolędowanie pod chmurką". Te imprezy zgromadziły setki osób i są ogromnym przedsięwzięciem - również kulinarnym. Chciałabym zapytać co jest najtrudniejsze w gotowaniu dla tak wielu ludzi?

-Kiedy pierwsze spotkania kulinarne (na początku działalności Stowarzyszenia) zdobyły uznanie mieszkańców pojawił się apetyt na zorganizowanie czegoś, czego jeszcze w Woszczycach nie było. Długo zastanawiałem się co by to mogło być, aż wpadłem na pomysł żeby wyjść z naszymi pokazami poza mury budynku. Chciałem pokazać to co do tej pory można było oglądać tylko w telewizji, a mianowicie gotowanie na żywo dla wielu ludzi. Podczas organizacji tego typu imprez najtrudniejszym zadaniem jest logistyka. Zgranie wielu spraw naraz. Przy okazji chciałbym podziękować wszystkim, którzy pomagają w organizowaniu tego przedsięwzięcia bo to praca zespołowa, w pojedynkę nic się nie działo. Nad przygotowaniem czuwa wiele osób, trzeba wszystko dostarczyć, podłączyć, pokroić. Samo gotowanie jest już sprawą końcową, bardzo ważną i odpowiedzialną, która jednak dostarcza wiele satysfakcji szczególnie jeśli wszystko smakowało. Cieszę się bardzo, że "Kuchnia w plerzenie" przyciąga za każdym razem setki osób.

-Na koniec chciałabym zapytać: co motywuje Pana do działania w "Piwnicy"?

- Impulsem do działania, jak już wspominałem, jest chęć dawania czegoś od siebie dla innych. Świadomość, że moja praca przyniosła komuś radość jest dużym zastrzykiem energii do dalszego działania – to takie samonapędzające się koło. Mieszkam w Woszczycach od 13 lat i widzę jak dzięki właśnie działaniu zmienia się to miejsce. Coraz więcej ludzi kojarzy naszą

miejscowość z pozytywną energią i chcą tu mieszkać, a ja chcę być częścią tej historii.

Sonia Błażyca, Stowarzyszenie "Piwnica"