Zbigniew Kryk: entuzjasta polskiej kuchni i hodowca… samurajów

admin · 16 marca, 2018



Zbigniew Kryk od 42 lat pracuje w zawodzie kucharza, a od siedmiu jest szefem kuchni Centrum Tenisowego Sobota. Po pracy realizuje się w swojej innej pasji – jest właścicielem czempiona polski, rasy Tosa Inu, japońskiego mastifa, potocznie nazywanego psem samuraja.

Zamiłowanie do gotowania przejął od babci i mamy. – Kiedy spróbowałem po raz pierwszy swoich sił w kuchni? Dokładnie nie pamiętam, ale chyba miałem 15-16 lat – wspomina kulinarne początki Zbigniew Kryk. – To były proste dania. Bardzo lubiłem robić m.in. domowe kluski i pyzy.



Z czasem były coraz bardziej skomplikowane potrawy. Jedno pozostało niezmienne. Do dzisiaj jest entuzjastą polskiej kuchni. – Mam prosty „przepis” na zawód kucharza: gotuj, smaż, warz, ale rób to zawsze o oparciu o kulturę, tradycję kraju w jakim się wychowałeś. Dania kuchni azjatyckiej najlepiej przygotują Chińczycy, Tajlandczycy itd., świetną pizzę przyrządzą Włosi. Nie mam nic przeciwko temu żebyśmy eksperymentowali i robili potrawy różnych krajów, ale priorytetem powinny być polskie dania, tym bardziej, że mamy się czym

pochwalić – podkreśla Zbigniew Kryk.

Początki w zawodzie mistrz kuchni CTS miał typowe dla młodych ludzi lat 80. Po ukończeniu nauki został powołany do zasadniczej służby wojskowej, która przypadła na stan wojenny. W armii spędził 2,5 roku (ze względu na stan wojenny służba została przedłużona).



– Sporo się nauczyłem, ale przede wszystkim był to okres, kiedy u młodego człowieka kształtuje się charakter. Czasy nie były za ciekawe, ale żołnierska kuchnia nie jest mi obca – zaznacza pan Zbigniew. I dodaje, że sporo gotował w kuchni polowej – co wcale nie jest takie proste. Dania musiały być kaloryczne, bo żołnierze potrzebują energii na poligonie. Stąd w jadłospisie od zawsze są takie zupy jak: grochówka, krupnik czy fasolowa.

W swoim bogatym życiorysie zawodowym ma także 12 lat spędzonych w hotelach orbisowskich, w Merkurym i Bazarze. Jeszcze w latach 80. czy 90. często gotował dla gości zagranicznych i jak podkreśla zawsze wybierali dania kuchni polskiej.

– Nasze, rodzime potrawy są naprawdę wspaniałe. Naturalnie, czasy się zmieniają, a każdy szef kuchni ma inną wrażliwość i niektóre dania trzeba modyfikować, wzbogacać, ale nie można udziwniać. Lubię trochę eksperymentować, szczególnie z sosami. Dodaję ziół, wina, nawet mocniejszych alkoholi. Z kolei mięsa przyrządzam np. z faszerowanymi warzywami – mówi Zbigniew Kryk.

Grill to jedno z ulubionych miejsc pana Zbyszka. Zamarynowane mięsa: żeberka duszone w piwie, skrzydełka w miodzie i musztardą francuską. Ale na stole musi się także pojawić pyra z gzikiem. – Dla tych, którzy nie wiedzą co to gzik wyjaśniam – to biały ser z cebulą, szczypiorkiem, a dla ozdoby dodajemy rzodkiewkę. Prawda, że proste, a jakie pyszne – uśmiecha się szef kuchni w Sobocie. I dodaje, że do swojego kulinarnego „repertuaru” dołączył też gęsinę, która po latach zapomnienia wraca do łask. Co warto podkreślić Zbigniew Kryk jest też dwukrotnym laureatem nagrody „Chochli Gminy Rokietnica”, kulinarnej nagrody fundowanej przez wójta Bartosza Derecha.

A sam co lubi zjeść? Nie stroni od dobrej golonki, schabowego, lubi także sałatki z owocami i warzywami sezonowymi. A do tego musi być dobre piwo, najlepiej niepasteryzowane z małego, lokalnego browaru.

Poza pracą zawodową pasjonuje się hodowlą psów. Od 40 lat jest członkiem Polskiego Związku Kynologicznego. – Jazon waży 88 kg, jest czempionem polski wśród rasy Tosa Inu. Jest również reproduktorem. Jego dzieci trafiły już m.in. do Norwegii czy na Kubę. To duży pies, ale jest łagodny i doskonale wyczuwa moje nastroje. Rodzina się też do niego przyzwyczaiła. A co ważne. Psy tej rasy nie szczekają – kończy uśmiechając się Zbigniew Kryk.

Czytaj online i udostępnij:
https://tenismagazyn.pl/zbigniew-kryk-entuzjasta-polskiej-kuchni-i-hodowca-samurajow/