**Mamy polskiego Gordona Ramsaya!**

**Tegoroczną edycję National Chef of the Year 2018 wygrał Kuba Winkowski! To najbardziej prestiżowy konkurs branży gastronomicznej w Wielkiej Brytanii, a jego laureatem był m.in. Gordon Ramsay. Czy teraz Polaka czeka podobna kariera?**

Kuba Winkowski jest szefem restauracji w hotelu The Feathered Nest w wiosce Nether Westcote, położonej wśród wzgórz pasma górskiego Cotswolds. Miejsce malownicze, ale jednak pozbawione wielkomiejskiego blichtru. Tym większe zaskoczenie, że najlepszym kucharzem w Wielkiej Brytanii okazał się człowiek pracujący nie w pięciogwiazdkowym hotelu w dzielnicy biznesowej wielkiego miasta, ale w miejscu znacznie bardziej kameralnym.

- Moja specjalność to dziczyzna, domowe kiełbasy, szynki, wolno dojrzewające salami – zdradza Kuba Winkowski. – Ludzi na Wyspach staram się karmić polskimi wędlinami, ważny jest dla mnie także wędzony łosoś. Moje pokazowe dania to głuszec z czarnym bzem oraz młody dzik z pigwą – dodaje.

**Emigracja kulinarna**

Kuba Winkowski eksperymenty w kuchni uwielbiał od najmłodszych lat. Chętnie uczył się od swojej mamy, ale jednocześnie starał się urozmaicać jej tradycyjną kuchnię, wprowadzając własne pomysły. Chciał, by jego dania były ekscytujące. I choć może to brzmieć zaskakująco, Winkowski właśnie w kuchni, podczas eksperymentów kulinarnych, doświadczał zastrzyków adrenaliny. Gotowanie, szczególnie gdy mógł to robić wspólnie z innymi, sprawiało mu największą satysfakcję.

Niestety, w Polsce gotowanie wydaje się zajęciem mało prestiżowym i nawet bycie szefem kuchni rzadko oznacza karierę, o jakiej mógłby marzyć młody człowiek z dużymi aspiracjami. Dlatego Kuba początkowo poszedł w innym kierunku – ukończył studia licencjackie z zarządzania finansami. Potem jednak wrócił do swoich marzeń. Wyjechał do Wielkiej Brytanii, gdzie szefowie kuchni mają znacznie większe możliwości rozwoju zawodowego.

We wrześniu 2004 r. Kuba Winkowski rozpoczął trzyletni kurs NVQ w Thanet College w Broadstairs (obecnie East Kent College). W tym czasie pracował w Pałacu Buckingham, w Ambasadzie Brytyjskiej w Paryżu, w Rodos 24 i w Le Gavroche. Po ukończeniu kursu, w 2007 roku, Polak pomyślnie przeszedł rekrutację i został zatrudniony w Belmond Le Manoir aux Quat'Saisons Raymonda Blanca. W 2010 roku przyszła kolej na obecne miejsce pracy – The Feathered Nest w Cotswolds. Początkowo Kuba musiał udowodnić swoje umiejętności – szybko jednak zdobył uznanie i awansował na stanowisko szefa kuchni.

- Teraz, gdy gotuję na wsi, grzechem byłoby nie skorzystać z możliwości, jakie daje bliskość natury. Dlatego ściśle współpracuję z miejscowymi rolnikami i zbieraczami. W pewnym sensie to oni dyktują to, co gotuję, bo moja kuchnia jest bardzo sezonowa, uzależniona od pór roku – zdradza Kuba Winkowski.

**Jeden z czterdziestu**

Laureat plebiscytu National Chef of the Year twierdzi, że inspirują go rozmaici ludzie, których spotkał na swoje drodze. Ale obserwuje także to, co robią najwięksi, najbardziej znani na świecie kucharze i stara się im dorównać.

- Głównym powodem zgłoszenia się do plebiscytu była chęć spotkania ludzi z branży i nawiązania nowych kontaktów. Ale nie ukrywam, że interesowała mnie także rywalizacja. Chciałem zobaczyć, jak moje umiejętności wypadną w porównaniu z tym, co potrafią inni uczestnicy konkursu – mówi Polak.

Pierwszym etapem jest przygotowanie menu składającego się z trzech dań dla dwóch osób. Nie chodzi jednak wyłącznie o listę dań. Menu powinno obejmować przepisy, zdjęcia, a nawet opisywać metody przygotowania potraw. Na tej podstawie jury wybiera czterdziestu półfinalistów. Kolejny etap to cztery półfinały po dziesięć osób. W ciągu dwóch godzin każdy z uczestników musi ugotować i zaprezentować swoje menu. Następnie jurorzy wybierają dziesięciu kucharzy, którzy przechodzą do finału, który zawsze odbywa się w Londynie.

Sędziowie tegorocznej edycji plebiscytu to Claude Bosi, Clare Smyth, Tom Kerridge Jonny Lake i Paul Ainswort. Finałowym wyzwaniem było przygotowanie w ciągu dwóch godzin, przed publicznością na żywo, trzech dań o najwyższym standardzie. Kuba Winkowski zwyciężył m.in. dzięki homarowi z ostrygami, selerem i maślanką z morskimi ziołami. W drugim daniu wykorzystał m.in. cietrzew, kapustę, foie gras, pigwę i seler. Na deser przygotował natomiast pudding toffi z cytryną, gęstą śmietaną i włoskimi orzechami.

Po wygranej Kuba stwierdził, że w zdobyciu nagrody pomogło mu odchudzanie. W ciągu ostatnich 12 miesięcy stracił 30 kilogramów, a lepsza forma fizyczna spowodowała, że mógł pracować sprawniej. Jednocześnie przyznał, że udział w konkursie wymagał od niego bardzo wielu przygotowań i ogromnego wysiłku.

Z kolei jurorzy przyznali, że w plebiscycie szukali godnego następcy dla najlepszych kucharzy, w tym dla Gordona Ramsaya – kogoś, kto będzie kontynuował spuściznę najlepszych na świecie szefów kuchni. Wybierając Winkowskiego docenili, że Polak nie ingerował zbyt mocno w naturalny smak składników – raczej wydobywał ich głębię niż próbował modyfikować. A jednocześnie potrafił pięknie zaprezentować swoje dania, pokazując, że smak może iść w parze ze wspaniałym wyglądem potraw.

Co ciekawe, było to drugie podejście Kuby Winkowskiego do tego plebiscytu. Wysiłek jednak się opłacił. Ambicja, determinacja i ciągła chęć udoskonalania swoich umiejętności doprowadziły go na szczyt – bo tak właśnie można określić najbardziej prestiżową nagrodę przyznawaną kucharzom.

- Kuba był sfrustrowany po ubiegłorocznej edycji, nie dlatego, że nie wygrał, ale dlatego, że chciał być lepszy. Kiedy odpadł, pomyślał o tym, co może osiągnąć dzięki prawdziwej determinacji, ambicji i duchowi rywalizacji. Teraz jest sprawniejszy niż kiedykolwiek, ma odpowiednie predyspozycje, aby być najlepszym szefem kuchni i absolutnie zasłużył na wygraną – tak podsumował tegoroczny wybór Gary Jones, przewodniczący jury i szef kuchni w Belmond Le Manoir aux Quat'Saisons.

Pozostaje nadzieja, że Polak nie spocznie na laurach i wkrótce usłyszymy o jego kolejnych sukcesach.