

Klaudia Budny - od księgowej do mistrzyni kuchni

Miasto
Kultura

25.07.2022 g. 12:14



Finalistka 4. edycji programu MasterChef. Księgowa, której pasją jest gotowanie i mistrzyni kuchni, która kocha liczby. Już 30 lipca podczas Festiwalu Opolskich Smaków poprowadzi pokazy kulinarne, w trakcie których wspólnie z Wami, krok po kroku, wyczaruje nowe smaki. Tymczasem poznajmy Klaudię trochę bliżej.



- Co skłoniło księżową do zgłoszenia się do programu MasterChef?

- Gotowanie od zawsze było moim hobby i bardzo chętnie oglądałam różne programy kulinarne podziwiając poczynania i osiągnięcia uczestników. Za każdym razem zastanawiałam się, jak to jest być po drugiej stronie ekranu, natomiast

uważałam, że jeszcze za mało umiem, by wziąć udział w takim programie. Przyszedł jednak moment, w którym dowiedziałam się o castingu do MasterChefa z reklamy w telewizji. Dokładnie pamiętam...to była sobota, kiedy usłyszałam hasło z włączonego telewizora: „Ostatni casting do MasterChefa już jutro!” I pojechałam...(śmiech).

- Dotarłaś do finału programu. I co było potem? Bo chyba nie wróciłaś do księgowości?

- Na trzy miesiące wróciłam do pracy. Rezygnacja z niej nie była łatwą decyzją, długo to rozważałam. Jestem bardzo wdzięczna mojej przełożonej, która zapewniła mnie: „Klaudia, masz gdzie wrócić. Idź i spróbuj czegoś nowego.” Zmieniłam stabilną pracę, która dawała mi dużo satysfakcji i rozwoju na pracę, o której nie miałam pojęcia, nie znałam branży, nie wiedziałam, czy się z tego utrzymam i nie byłam w stanie sobie nawet wyobrazić, co mnie czeka. Jak się okazało rzeczywistość vs oczekiwania bardzo się różniły.

- Taką szkołą życia były dla Ciebie staże. Jak wspominasz praktykę u Michela Moran i najmłodszego zdobywcy gwiazdki Michelin w Wielkiej Brytanii Toma Kitchin'a?

- Staże to był potwornie trudny czas. Nie...nie trudny...to była straszna harówka. U Michela Moran stawiałam pierwsze kroki w gastronomii, po raz pierwszy widziałam profesjonalną kuchnię i poznawałam zasady tam panujące. Pomagałam ile umiałam i nauczyłam się mnóstwo, co przygotowało mnie do staży za granicą. Ale stanie 10-12 godzin to było dla mnie dużo po siedzącym trybie pracy. Natomiast staże w Edynburgu w trzech restauracjach Toma Kitchin'a to był totalny hardcore. Praca po 14-16 godzin, w bardzo wysokich temperaturach, przenosiłam setki kilogramów dziennie, spałam po 3 godziny przez prawie 3 tygodnie, ponieważ do pracy miałam 45 minut drogi pieszo. Szacunek do kobiet na kuchni nie istniał, wręcz przeciwnie. W dzisiejszych czasach stażyści by po prostu wyszli. Ja wytrwałam. Czy było warto? Jeśli umiemy wyciągnąć wnioski, to zawsze warto.

- Pierwszą pracę jaką dostałaś w gastronomii było od razu stanowisko zastępcy szefa kuchni w czterogwiazdkowym hotelu. To musiało być duże wyzwanie.

- Tak, całkiem spore. Szczególnie, że szef kuchni zostawił mnie samą na posterunku po pierwszym tygodniu pracy na kolejny tydzień. Łatwo nie było, ale po przygodzie w Edynburgu wiedziałam, że nic i nikt mnie nie złamie (śmiech). Szef kuchni dobrze wdrożył mnie w swoje menu, wiele rzeczy omówiliśmy i miałam fajną załogę, a kompetentni pracownicy to sukces. Był stres związany z presją, którą na siebie nakładałam, ale bardzo dobrze wspominam to doświadczenie.

- Przyszedł też czas na własny biznes. Otworzyłaś restaurację, w której byłaś także szefem kuchni. I choć pandemia pokrzyżowała Twoje plany, potrafiłaś przekuć to w coś pozytywnego.

- Tak, dziękuję, że tak to widzisz. Moja restauracja rozwijała się w bardzo dobrym kierunku. Już po roku można było upatrywać w niej obiecującą przyszłość i wtedy dotknęła nas pandemia, a mnie trudna decyzja o sprzedaży restauracji. Ważne, by w odpowiednim momencie nabrać obiektywizmu i podjąć biznesową decyzję bez sentymentów. Emocji był mnóstwo i długo trawiłam tę porażkę. Teraz uważam, że pieniądze, które straciłam były najlepszą inwestycją w moją wiedzę i doświadczenie. Obecnie pomagam innym w prowadzeniu biznesów gastronomicznych, robię audyty finansowe i przestrzegam przed błędami, które sama popełniłam. Wspieram ich w zarządzaniu, szkolę kucharzy i obsługę, tworzę karty menu, liczę food cost i pomagam w tym, by firma zarabiała.

- Co wyróżnia Twoją kuchnię?

- Jestem zwolenniczką szybkiego gotowania. Od kiedy pamiętam, nie dawałam sobie na przygotowanie obiadu więcej niż 20-30 minut z powierzchownym sprzątnięciem. I chyba takie są moje przepisy. Szybkie, zdrowe i proste do wykonania. Nie wchodzę w kuchnię fine dine, uważam, że są w tym lepsi ode mnie, ale mam na swoim koncie zaserwowanych kilka wysublimowanych kolacji degustacyjnych swojego autorstwa.

- Często powtarzasz, że Twoją misją jest karmić pysznym jedzeniem i pożyteczną wiedzą. Co w takim razie powinniśmy jeść i co wiedzieć?

- Przede wszystkim czytać etykiety na produktach spożywczych, jeść jak najwięcej naturalnych składników, czyli nieprzetworzonych. To oznacza np. na obiad mięso+warzywa+kasza, a na śniadanie owsiankę, naleśniki, jajecznicę czy omleta z kurczakiem. Starajmy się ograniczać wędliny. Wybierzmy ser żółty zamiast

topionego, który z serem nie ma za wiele wspólnego. Proces jego wytworzenia jest długi, a jedzenie traci większość wartości odżywczych. W miarę możliwości jedzmy na świeżo, z każdym podgrzaniem dań tracimy witaminy i minerały. To proste zasady, które uzdrawiają nasze ciało.

- Jakie kolejne wyzwania stawia sobie Klaudia Budny? O czym marzysz?

- Marzy mi się sieć kawiarnio-śniadaniowni, w których ludzie mogliby zacząć dobrze dzień, z gwarancją, że zjedzą pysznie, zdrowo i zostaną obsłużeni tak, jak na to zasługują. Nie chcę zdradzać całego konceptu. Drugim marzeniem jest otworzenie fundacji i wspieranie młodzieży z anoreksją, bulimią i podobnymi problemami żywieniowymi. A poza tym chcę wciąż wspierać innych w gastronomii, ponieważ daje mi to mnóstwo satysfakcji.

- Będiesz gwiazdą XIII Festiwalu Opolskich Smaków. Co dla nas ugotujesz?

- Jeszcze nie byłam w Opolu, dlatego też jadę do Was z ogromną ciekawością i ekscytacją. Uwielbiam poznawać nowe miejsca. Bardzo dziękuję za to wyróżnienie i zaproszenie mnie. Co ugotuję? Nie zdradza się takich niespodzianek (śmiech). Do pysznego zobaczenia!

Rozmawiała Alicja Kosakowska

Zdjęcia Michał Zdanowicz

Wywiad ukazał się w lipcowym wydaniu magazynu "Opole i Kropka":

www.opole.pl/dla-mieszkanca/aktualnosc/siegnij-po-lipcowy-numer-opole-i-kropka

Dane kontaktowe

Wydział Promocji

ul. Szpitalna 3b-5-7

45-010 Opole

bp [at] um.opole.pl

www.opole.pl

Lokalizacja

Tagi

Opole i kropka

Klaudia Budny

wywiad

masterchef

Opolski Festiwal Smaków