

# W kuchni lubię zaskakiwać - wywiad z Kubą Tomaszczykiem

Miasto  
Kultura

10.08.2023 g. 13:10



**Jest najmłodszym zwycięzcą MasterChefa w Polsce, a siedem lat temu był blisko wygrania dziecięcej edycji tego programu. Jak sam mówi: przed kamerą czuję się jak ryba w wodzie. Kuba Tomaszczyk będzie gwiazdą**

**tegorocznego Festiwalu Opolskich Smaków, który w dniach 25 - 27 sierpnia odbędzie się na Placu Kopernika. Opowiedział nam, co stanowi dla niego inspirację i co planuje ugotować dla mieszkańców naszego miasta.**

**- Siedem lat temu brałeś udział w pierwszej edycji MasterChefa Juniora i zająłeś w niej drugie miejsce. Jak wspominasz udział w tamtym programie?**

- Dla mnie to była niesamowita historia, bo miałem wtedy 12 lat. Pewnego wieczoru siedziałem z mamą przed telewizorem, zobaczyłem reklamę programu i pomyślałem, że mógłbym spróbować. Jak się okazało to był ostatni moment na zgłoszenia i już następnego ranka obudził mnie telefon z zaproszeniem na casting. Byłem totalnie zaskoczony i myślałem, że to mi się śni. Podczas udziału w programie byłem tak zwanym „underdogiem”, zwykle brakowało mi czegoś, aby wygrywać poszczególne odcinki, ale mniej więcej w połowie programu poczułem „wiatr w żagle” i zrozumiałem, że mogę dojść daleko.



**- Skąd u Ciebie pasja do gotowania? Czy to rodzinna tradycja?**

- Trochę tak. Już od przedszkola pomagałem w kuchni mojej babci. Kiedy miałem 6-7 lat pokusiłem się o zrobienie samodzielnie pierwszego dania. Pamiętam, że były to placki ziemniaczane. Udały się całkiem nieźle, palca nie uciąłem, smakowały też mojej rodzinie. Babcia była zatem pierwszą osobą, która zainspirowała mnie i pokazała świat kuchni.

**- Pochodzisz z Tychów. Czy tradycyjna kuchni śląska jest ci bliska?**

- Oczywiście, kuchnia śląska jest dla mnie bardzo ważna. Od niej rozpoczynałem swoją podróż kulinarną. Modra kapusta i kluski śląskie nie są zatem dla mnie tajemnicą. Podobnie zupa rybna, do której przyrządzenia wykorzystuje się mięso z głów karpia. To właśnie ona króluje na moim stole w okresie świąt Bożego Narodzenia.

**- W ubiegłym roku, jako 19-latek i najmłodszy uczestnik w historii programu, wygrałeś dorosłą edycję MasterChefa. Co wtedy czułeś i jak zareagowali bliscy?**

- Poczułem ogromne spełnienie i satysfakcję z tego, że miałem w sobie tyle siły i dowiodłem, że potrafię gotować. Oczywiście, było to dla mnie ogromne zaskoczenie. Moja mama i siostra, które wspierały mnie na miejscu w programie popłakały się ze szczęścia. Również mój tata, który jest twardym chłopem ze Śląska „zmiękł” i bardzo się wzruszył.

**- Wygląda na to, że lubisz gotować przed kamerą. Co było najtrudniejsze w trakcie udziału w programie?**

- Rzeczywiście, gotując przed kamerą czuję się jak ryba w wodzie. Mam taką zdolność, że potrafię podczas rywalizacji „odciąć się” od otoczenia. Ważne było tu i teraz, moje zadanie i stanowisko pracy. Nie zajmowałem się patrzeniem co dzieje się dookoła mnie.



**- A presja czasu nie była dla Ciebie problemem?**

- Ja uwielbiam presję czasu! Jestem osobą, która robi wszystko na ostatnią chwilę. Także u mnie działa to perfekcyjnie, bo wtedy jestem bardzo zmobilizowany do działania. I taki towarzyszący „stresik”, który mówi z tyłu głowy: „Kuba możesz nie zdążyć” znakomicie napędza mnie do pracy. Problemem dla mnie był brak doświadczenia. W przeciwieństwie do wielu uczestników brakowało mi wiedzy teoretycznej, jak i co powinno się ugotować zgodnie ze sztuką. Musiałem zatem nadrabiać zaangażowaniem i kreatywnością. Lubiłem wychodzić poza schemat w kuchni i „pokombinować”, choć musiałem uważać, żeby nie przedobrzyć. Finalnie udało się to zbilansować i odnieść sukces.

**- Jakie plany po wygranej? W jakim kierunku chcesz się rozwijać?**

- Stawiam na samorozwój i popularyzowanie moich przepisów w Internecie. Jestem młodą osobą i mam w planach uczenie się i zdobywanie doświadczenia w różnych

restauracjach. Chciałbym również ruszyć ze swoimi warsztatami kierowanymi do dzieci, które interesują się gotowaniem. Dzieciaki są bardzo ciekawe i otwarte na świat. Chciałbym ich inspirować i zarażać pasją do gotowania.

**- Jak lubisz spędzać wolny czas?**

- Mam mnóstwo zainteresowań sportowych. Uwielbiam zimą jeździć na snowboardzie. Planuje również poćwiczyć jazdę na desce wodnej. Interesuję się również sztukami walki, a od kiedy mam prawo jazdy, to zacząłem się zajmować sportami motorowymi. Potrzebuję dużo adrenaliny, ale złapałem również zajawkę na łowienie ryb i relaks w hamaku na łonie przyrody. Po dużej dawce adrenaliny, ważne jest dla mnie aby się wyciszyć i побыć sam ze sobą.

**- Będziesz gwiazdą XIV już edycji Festiwalu Opolskich Smaków. Co ugotujesz dla mieszkańców Opola?**

- Mam kilka pomysłów. Na pewno będę chciał zaskoczyć i pokazać tajniki różnych kultur kulinarnych połączonych na jednym talerzu. Z jednej strony to mogą być produkty ze Śląska, ale mocno mnie inspiruje ostatnio kuchnia orientalna, więc zastanawiam się czy nie połączyć tych dwóch, wydawałoby się tak odległych światów. Zapraszam serdecznie, aby przyjść, zobaczyć jak gotuję i pokosztować.

Rozmawiał **Łukasz Śmierciak**

Zdjęcia **Kornelia Stec**

Artykuł ukazał się w sierpniowym wydaniu magazynu "Opole i Kropka":

[www.opole.pl/dla-mieszkanca/aktualnosc/siegnij-po-sierpniowe-wydanie-magazynu-opole-i-kropka](http://www.opole.pl/dla-mieszkanca/aktualnosc/siegnij-po-sierpniowe-wydanie-magazynu-opole-i-kropka)

Dane kontaktowe

Wydział Promocji

ul. Szpitalna 3b-5-7

45-010 Opole

bp [at] um.opole.pl

Lokalizacja

Tagi

Opole i kropka

wywiad

Kuba Tomaszczyk