Pyszne Historie dla każdego (Wywiad)

Miasto
Kultura

15.09.2023 g. 15:00



Przy ulicy Koraszewskiego 14 działa kawiarnia, która na mapie Opola wyróżnia się oryginalnością i pomysłowością właścicieli. O historii jej powstawania rozmawiamy z gospodarzem tego miejsca, Adamem Bilikiem.



– Jak się zaczęła Państwa przygoda z gotowaniem?

– Nasze całe życie jest niestandardowe. Skończyliśmy prawo, a Ania dodatkowo Finanse i Rachunkowość. Przez piętnaście lat prowadziliśmy hurtownię z końcówkami kolekcji, która była pierwsza w Polsce. Lecz z czasem zaczęła się zmieniać struktura rynku i do Polski zaczęły wchodzić duże sieci odzieżowe, a sprzedaż zaczęła się skupiać na galeriach handlowych. W międzyczasie nauczyłem się fotografii oraz filmowania i okazjonalnie zacząłem dorabiać jako fotograf oraz produkując filmy reklamowe dla firm. Ania natomiast, gdy wracaliśmy do domu pod Opolem narzekała, że nie możemy na miejscu kupić niczego słodkiego, więc sama próbowała coś wypiekać. A ja od zawsze lubiłem gotować i kiedyś w grudniu, kiedy handel hurtowy już „stanął” wymyśliłem, żeby założyć bloga kulinarnego, gdzie będziemy sobie bez ciśnienia wrzucać, co zrobimy – ja na ostro i słono, a Ania na

słodko. I tak powstał blog „Bitwa o Kuchnię”.

– Który okazał się sukcesem.

– Na to wygląda. Mój swobodny sposób opowiadania naszych przepychanek kulinarnych spowodował dość sporą popularność. W kilkanaście miesięcy zaczęło nas obserwować dziesięć tysięcy osób. Ania wkręciła się maksymalnie w artystyczne torty, a mnie coraz bardziej pochłaniała fotografia, opowiadanie historii filmami. Kiedy w pandemii zamknięto sklepy naszych klientów – wbijając nam „gwóźdź do trumny”, pomyśleliśmy, że los zdecydował za nas i to jest ten moment, w którym trzeba zacząć wszystko od nowa i robić to, co sprawia nam ogromną frajdę. Dużo, naprawdę dużo ludzi na facebooku pisało do nas, że nie chcą już tylko patrzeć na to, co robimy – zwłaszcza na Ani desery i torty – bo chcą ich spróbować. To oni nas namówili do tego, że warto zaryzykować.



– Od początku planowaliście otwarcie lokalu w Opolu?

– Na początku zorganizowaliśmy pracownię w domu, a po jakimś roku namówiłem Anię, żeby wynająć lokal. „Pyszne Historie” to nasze dziecko, które jak wszystko, co robimy traktujemy bardzo personalnie. Do naszego lokalu przenosimy wszystkie zaobserwowane pozytywne wspomnienia z przeróżnych lokali z całego świata. Za pożyczone pieniądze własnymi rękami wyremontowaliśmy lokal i od początku niemal każdego dnia pilnujemy osobiście każdego elementu, bo mamy świadomość, że wszystkie niedociągnięcia pójdą w świat jako wpadki „Adama lub Ani”.

– Pana żona pokochała wypieki. Czy jest coś czego nie upiecze?

– Dla Ani nie ma zleceń nie do wykonania. Potrafi wykonać torty nawet sześciopiętrowe, a słodkie stoły z bardzo wykwintnymi deserami wykonuje na ogromne imprezy. Zamówienia i zarezerwowane terminy ma już na dwa lata do przodu. Torty mojej żony były przez bloga znane i zamawiane szybciej do Wrocławia czy Warszawy, niż na miejscu w Opolu. Bardzo często dostarczamy je na urodziny znanych artystów z całej Polski. Trzeba zaznaczyć, że każdą rzecz robimy ręcznie, w dość niewielkiej pracowni. Myślę, że goście, którzy nas odwiedzają często czują klimat tego miejsca. Nasz lokal jest inny i nie jest sztampowy. Ja dbam o jakość jedzenia w kuchni, wymyślam sporą część dań, które potem wykonuje wspaniały zespół kucharzy. I chyba nie skłamię, kiedy powiem, że z większością pracowników się zaprzyjaźniamy, bo chcemy przychodzić do miejsca, gdzie panuje fajna atmosfera, dobry humor i profesjonalizm. Tylko tyle i aż tyle!



– W kawiarni, oprócz słodkości, można zjeść również pyszne śniadania lub lunche. Nie ukrywam, że nazwy potraw zaskakują.

– Nasze niemal wszystkie dania w menu mają nazwy filmowe, a posty w socjal mediach często orbitują wokół filmów. Mogę zatem zaprosić na „Pingwiny z Madagaskaru”, „Poranek Kojota” czy „American Beauty”. Dla bardzo głodnych proponuję „Strażnika Texasu” albo „Adwokata Diabła”. Nie będę zdradzał, co kryje się pod tymi nazwami. Zapraszam wszystkich do odwiedzenia naszego lokalu i przekonania się, jak można miło i smacznie spędzić u nas czas.

Rozmawiała: **Alicja Sajewicz**
Zdjęcia: **Adam Bilik**

Artykuł ukazał się we wrześniowym wydaniu magazynu "Opole i Kropka":
www.opole.pl/dla-mieszkanca/aktualnosc/wrzesniowy-magazyn-opole-i-kropka-juz-dostepny

Dane kontaktowe
Wydział Kultury, Promocji i Komunikacji Społecznej

Tagi
restauracja
Opole i kropka
Pyszne Historie