Młodzi też potrafią gotować - rozmowa z Martyną Niemiec

Komunikaty
Miasto
Kultura

09.08.2024 g. 10:10



Z wyglądu zadziorna i buntownicza. W rzeczywistości ciepła, rozsądna i potrafiąca genialnie gotować. Martyna Niemiec, laureatka pierwszego

programu „Master Chef Nastolatki” będzie gościem specjalnym XV Festiwalu Opolskich Smaków (23-25 sierpnia na Placu Kopernika). Nam opowiedziała nam, co ją najbardziej inspiruje w kuchni.



– Jesteś bardzo młodą osobą, ale pomimo tego potrafiłaś zachwycić wymagające jury jednego z najpopularniejszych programów kulinarnych w Polsce. Skąd u Ciebie pasja do gotowania?

– Gotowanie od dziecka mnie interesowało, choć nie aż tak bardzo. Zawsze gdzieś obok mnie pichciła mama albo babcia. Talerze i garnki były dookoła mnie. Nie do końca zdawałam sobie sprawę, że to gotowanie tak zagości w moim życiu. Jednak w pewnym momencie okazało się, że potrafię więcej niż myślałam. Podczas programu telewizyjnego z potrawy na potrawę dowiadywałam się, że to co ugotowałam jest dobre, że smakuje i zasługuje na wyróżnienie.

– Czy gotowanie to przede wszystkim talent czy efekt ciężkiej pracy przy kuchennym stole?

– W moim przypadku to zdecydowanie jest talent. Oczywiście, jak to się mówi „praca popłaca", ale są w gotowaniu takie rzeczy, których się nie nauczysz. Musisz mieć to coś – odwagę do próbowania połączenia różnych składników, myślenie nieszablonowe, niesłuchanie „że czegoś z czymś nie można łączyć" czy „nie można doprawiać". To od nas zależy, co znajdzie się na talerzu i jak będzie smakować. Program „Master Chef" nauczył mnie, że trzeba zaufać swojej intuicji, swoim pomysłom i je realizować. Nie zawsze wszystko wychodzi, ale z pomocą jurorów można bardzo dużo się nauczyć. Samo gotowanie to bardzo ciężka praca fizyczna i umysłowa. Stoisz, kroisz, ważysz, smażysz, pilnujesz czasu i ciągle zastanawiasz się, czy to co przygotujesz będzie dobre? Prawda jest taka, że musisz lubić gotować, aby być dobrym kucharzem. Przede mną jeszcze dużo nauki i pracy, ale bardzo się z tego cieszę.

– Pochodzisz z małej miejscowości Gniewczyni Łańcuckiej na Podkarpaciu. Jaki wpływ na Twoje preferencje kulinarne miała kuchnia regionalna wyniesiona z domu?

– Kuchnia podkarpacka jest ucztą dla zmysłów. Pełna smaków, aromatów i dziwnych połączeń wynikających z historii naszego regionu. Charakteryzuje się wyjątkowym sposobem przyrządzania, pieczeniem w piecu chlebowym, gotowaniem w kociołkach nad ogniskiem czy fermentacją. Tak więc, kuchnia regionalna miała dosyć duży wpływ na to jak gotuję, co z czym łączę i nie ukrywam, że jest jedną z moich ulubionych. Babcia i mama od kiedy pamiętam, zawsze uczyły mnie właśnie tej kuchni.

– Niedawno wydałaś swoją pierwszą książkę kulinarną „Smacznego Ziomy". Do kogo jest kierowana?

– Od początku powtarzam, że moja książka została stworzona dla amatorów i tych którzy potrafią troszkę więcej oraz dla osób starszych jak i młodszych. Chciałam, aby książka dała szansę innym osobom na poznanie świata nastolatków. Aby była to kulinarna odsłona wyobraźni młodych ludzi, ich marzeń i nadziei.

– Skoro książka opowiada nie tylko o gotowaniu, ale również o relacjach i dążeniu do celu, to czy chciałaś dotrzeć do czytelników z konkretnym

przesłaniem?

– Chciałam w niej wyrazić swoje zdanie i powiedzieć, co myślę o tym wszystkim. Cieszę się, że miałam taką możliwość. Nie wiem, czy mój przykład będzie pasował do innych, młodych osób, ale mam nadzieję, że komuś ta książka pomoże. Z własnego doświadczenia wiem jednak, że kilka zdań nie wystarczy, żeby zmienić nastolatka.

– Jakich smaków poszukujesz w swoich ulubionych przepisach? Czy korzystasz z przepisów kuchni świata czy w większym stopniu lubisz wracać do swoich korzeni?

– Prawda jest taka, że raczej nie używam gotowych przepisów. Czasami zdarzy mi się jakimś zainspirować, ale zazwyczaj kończy się to potrawą, która nijak ma się do niego. Nie mam określonej, ulubionej kuchni, cały czas poznaję nowe smaki, nowe kuchnie i nowe połączenia warzyw, owoców, ryb czy mięsa. Dużo osób pyta mnie, jaka jest moja ulubiona kuchnia, a ja nie mam pojęcia (śmiech). Zdecydowanie tak samo jak lubię swoją regionalną kuchnię, tak samo lubię wszystkie inne, oczywiście z małymi wyjątkami.

– Pokutuje taki stereotyp, że młodzi ludzie w Polsce, ze względu na czas przygotowania, preferują przede wszystkim fast foody, rezygnując z bardziej czasochłonnych i wymagających potraw. Co o tym sądzisz?

– Zdecydowanie coś w tym jest i niestety fast food jednak dominuje. Są momenty, kiedy chcę wyjść ze znajomymi na dobre, zdrowe jedzenie, nie frytki czy burgery i tu pojawia się problem. Bo albo nie ma takiej restauracji w pobliżu albo jak jest, to zdecydowanie nie na kieszeń nastolatków. To mnie bardzo irytuje, lecz liczę, że z czasem to się zmieni i młodzi będą chętni na próbowanie nowych smaków, a miejsc dostępnych cenowo dla młodzieży będzie więcej.

– Jakie masz plany na przyszłość? Czy gotowanie może stać się Twoim sposobem na życie?

– Mając dopiero siedemnaście lat nie jestem do końca w stanie powiedzieć, co będę robić za pięć, dziesięć czy piętnaście lat. Na dzień dzisiejszy lubię gotować i teraz jest to moja pasja. Rozwijam się w tym kierunku i myślę, że jest bardzo duża szansa, iż gotowanie będzie miało wpływ na moje dalsze życie, ale w jakim stopniu i w jaki sposób, to się dopiero okaże.

– Cieszymy się, że przyjedziesz wraz z inną finalistką programu, Zuzanną Gutkowską na XV Festiwal Opolskich Smaków. Czy już wiesz jakie potrawy zaserwujecie opolanom?

– Zdecydowanie postawię na danie główne. Będzie to kremowy makaron z parmezanem, ziołami i czosnkiem oraz pomidorami. Zuzanna będzie przygotowywać deser tiramisu ze słonym karmelem.

– Jak mogłabyś zachęcić młodych opolan do zajęcia się gotowaniem? Czego Twoim zdaniem można nauczyć się w kuchni oprócz samych przepisów kulinarnych?

– Lubię zachęcać młode osoby do gotowania, ale są rzeczy, które się kocha, toleruje albo nie lubi. Mam wrażenie, że większość osób w moim wieku nie jest fanem stania przy garach i gotowania. Przecież można milej spędzać czas. Mam jednak nadzieję, że po obserwacji nas na scenie podczas gotowania i zobaczeniu, że nie jest to aż tak trudne i nie zajmuje aż tak dużo czasu, a przede wszytskim po skosztowaniu naszych dań, zastanowią się i może kilka osób spróbuje w domu przygotować coś samemu. Zawsze mam taką nadzieję po spotkaniach z młodymi ludźmi, nawet jak będzie to jedna, dwie czy trzy osoby, to będzie to już mój mały sukces.



Więcej informacji o XV Festiwalu Opolskich Smaków i jego programie, przeczytacie tutaj: https://www.opole.pl/dla-mieszkanca/aktualnosc/15-festiwal-opolskich-smakow-program

Rozmawiała: Alicja Sajewicz
Zdjęcia: archiwum prywatne

Dane kontaktowe
Wydział Kultury, Promocji i Komunikacji Społecznej

Tagi
Opole i kropka
wywiad
Martyna Niemiec
masterchef