Smaki Marzeń - Rozmowa z Joanną Szymanowską

Miasto
Kultura

22.08.2025 g. 10:00



W ostatni weekend sierpnia w Opolu odbędzie XVI Opolski Festiwal Smaków, którego ideą przewodnią będą smaki pokoleń. Jednym z gości festiwalu będzie Joanna Szymanowska – zwyciężczyni 12. edycji programu

MasterChef. Jest także autorką książki kucharskiej „Patrz, czuj, kosztuj", w której zawarła swoje spojrzenie na świat kulinarny. Specjalnie dla czytelników magazynu „Opole i kropka” rozmawiamy o kuchni, smakach z dzieciństwa i radości jaką daje gotowanie.

– Kiedy myśli Pani o dzieciństwie, jakie smaki albo zapachy natychmiast wracają do głowy? Czy gotowania uczyła się Pani od bliskiej osoby?

– Dzieciństwo pachnie dla mnie rybami – dosłownie. Moja babcia prowadziła sklep rybny, więc od najmłodszych lat otaczały mnie zapachy smażonych i wędzonych ryb, które uwielbiałam podjadać jeszcze gorące, prosto z patelni. Ale równie wyraźnie pamiętam letni aromat domowego placka z owocami i chrupiącą kruszonką – zapach beztroskich wakacji i radości z prostych rzeczy. Moja miłość do gotowania dojrzewała powoli, wśród bliskich – w rodzinie, wśród przyjaciółek, przy stole pełnym śmiechu i rozmów.

– W MasterChefie zachwyciła Pani jurorów odwagą w łączeniu smaków. Jaką najbardziej szaloną kulinarną kombinację wymyśliła Pani już po zakończeniu programu?

– Po programie pozwoliłam sobie na jeszcze więcej kulinarnej odwagi i eksperymentów. Jednym z moich ulubionych projektów była zimowa kolacja degustacyjna, podczas której stworzyłam menu inspirowane tradycyjnymi potrawami wigilijnymi – jednak zaprezentowanymi w nowoczesnej, zaskakującej formie.
Jako amuse-bouche – małe, wyrafinowane danie mające pobudzić kubki smakowe i przygotować na dalsze doznania – podałam „Królewski Barszcz”. Ta klasyczna polska zupa została tu podana jako delikatna espuma*, w duecie z drugą espumą na bazie sosu holenderskiego. Całość wzbogaciłam o szlachetne dodatki: ostrygę, kawior i puder z buraka. Tradycyjny smak barszczu został w ten sposób wyniesiony na zupełnie nowy poziom – stając się królewskim doświadczeniem kulinarnym, idealnym na zimowy wieczór.

– Czy w trakcie programu miała Pani moment zwątpienia, w którym chciała rzucić fartuch i wyjść?

– Nie, nigdy nie miałam momentu, w którym chciałam zrezygnować. Wierzę w swoje umiejętności i jeśli już dostałam szansę gotowania w programie, to wiedziałam, że muszę ją wykorzystać do końca. Udział w takim projekcie to nie tylko sprawdzian kulinarnej kreatywności, ale też lekcja o nas samych – o tym, jak reagujemy na stres, jak radzimy sobie pod presją, jak dojrzewamy jako ludzie.

– Wyobraźmy sobie, że dostaje Pani szansę stworzenia restauracji w dowolnym miejscu na świecie – gdzie by to było i dlaczego?

– Z gastronomicznego punktu widzenia idealnym miejscem mogłaby być restauracja z widokiem na ocean, góry czy tętniące życiem miasto. Natomiast dla mnie to nie adres na mapie, ale ludzie wokół nadają sens temu, co robię i mogę robić. Chciałabym tworzyć to miejsce z ludźmi pełnymi pasji – otwartymi, kreatywnymi, uśmiechniętymi. Zespół tworzy duszę restauracji, a jego energia jest sercem każdej kuchni.

– Wielu widzów uważa, że programy kulinarne nie oddają prawdziwego stresu i chaosu kuchni. Co Pani zdaniem powinni wiedzieć o kulisach MasterChefa, żeby lepiej zrozumieć uczestników?

– To prawda – oglądając odcinek w telewizji, trudno w pełni poczuć to napięcie, które towarzyszy nam na planie. Czas, który w rzeczywistości biegnie jak szalony, na ekranie wydaje się spokojny. Ale w rzeczywistości każda sekunda to walka – nie tylko z przepisem, ale też z emocjami, stresem, oczekiwaniami. Trzeba pamiętać, że jesteśmy tam nie tylko jako kucharze amatorzy, ale też jako ludzie – z różnymi historiami, charakterami, wrażliwością. Gotujemy pod presją kamer, świateł, zegara i jurorów, a jednocześnie próbujemy być sobą i tworzyć coś wyjątkowego. To ogromne wyzwanie.



– Mówi się, że gotowanie to rodzaj sztuki. Jaki inny rodzaj sztuki Panią inspiruje – muzyka, malarstwo, teatr?

– Największą inspiracją są dla mnie ludzie – ich dania, historie, sposób myślenia o jedzeniu. Gotowanie to dla mnie nie tylko akt tworzenia, ale też rozmowa – z drugim człowiekiem, z kulturą, z emocjami. Ogromnie inspirują mnie podróże. To dzięki nim poznaję nie tylko nowe smaki, ale też różnorodność podejścia do jedzenia, rytuały, codzienność innych kultur. Uczą mnie pokory i otwartości, pokazując, że kuchnia to język uniwersalny – ale pełny dialektów. Jeśli miałabym wskazać konkretną dziedzinę sztuki, która mi towarzyszy na co dzień, to byłaby to florystyka. Czasami zajmowałam się układaniem kwiatów, witryn sklepowych i dziś te umiejętności naturalnie przenoszą się na talerz. Kompozycja, kolor, proporcja, struktura – to wszystko, co tworzy piękny bukiet, buduje też wizualną stronę dania.

– Jak Pani zdaniem zmienia się polska kuchnia dzięki programom takim jak MasterChef? Co jest trudniejsze — gotowanie pod presją jurorów czy czytanie setek internetowych komentarzy na własny temat?

– Myślę, że to nie tyle sama kuchnia się zmienia, co rośnie świadomość ludzi na jej temat. Programy, takie jak MasterChef otwierają ludzi na nowe smaki, techniki, inspiracje z całego świata. Coraz chętniej eksperymentujemy, łączymy tradycję z nowoczesnością i uczymy się, że kuchnia to coś więcej niż tylko przepis – to emocje, wspomnienia, osobowość. Dla mnie gotowanie przed jurorami było raczej ekscytującym doświadczeniem niż stresującą presją. Uwielbiam wyzwania, więc kiedy się ich podejmuję – strach zostawiam na później. Jeśli chodzi o internetowe komentarze… wolę skupiać się na swojej drodze i na tym, co mnie rozwija niż na opiniach, które często nie mają nic wspólnego z prawdą czy konstruktywną krytyką.

– Na Festiwalu Smaków w Opolu nie brakuje regionalnych inspiracji. Gdyby miała Pani stworzyć danie zainspirowane tradycjami Opolszczyzny — co by się w nim znalazło?

– Na Festiwalu Smaków w Opolu na pewno postawiłabym na danie inspirowane roladą śląską. Chciałabym, jednak pokazać ten smak w nowoczesnej, festiwalowej formie. Wyobrażam sobie małą, elegancką roladkę – może podaną w wersji finger food, z delikatnym musem z czerwonej kapusty pod spodem. Obok mini kluski śląskie – klasyczne, ale z dodatkiem świeżych ziół, żeby dodać im trochę lekkości. Do tego ciemny, aksamitny sos z duszonego mięsa. Całość mogłaby być ozdobiona cienkim chipsikiem z kruszonki – takim jak w śląskim kołoczu – żeby nawiązać do

tradycji i dodać chrupkości. To byłoby danie łączące wspomnienie rodzinnych obiadów z nowoczesnym podejściem do kuchni regionalnej.



– W trakcie Festiwalu Smaków w Opolu często przewija się temat produktów lokalnych i sezonowych. Który składnik polskiej kuchni uważa Pani za niedoceniany, a wart światowej uwagi?

– Na Festiwalu Smaków w Opolu często mówi się o lokalnych i sezonowych składnikach. Moim zdaniem w Polsce niedoceniane są podroby – przez lata traktowane jako „gorsze” mięso, a przecież w wielu kuchniach świata (np. francuskiej czy azjatyckiej) są uznawane za prawdziwe rarytasy. W polskiej tradycji też mają swoje miejsce, tylko z czasem zniknęły z codziennego menu. Myślę, że warto do nich wrócić – z pomysłem, szacunkiem i współczesnym twistem. Jeśli chodzi o tradycyjne smaki, które zasługują na więcej uwagi, to kocham zupę szczawiową. To klasyk mojego dzieciństwa, a mimo to w restauracjach spotyka się ją naprawdę

rzadko. Dlatego zaczęłam przygotowywać ją w nieco innej formie – jako krem szczawiowy z dodatkami, które nadają jej nowoczesnego charakteru. Podaję ją z puree ziemniaczanym (jako aksamitna baza), chipsem z boczku (dla chrupkości i umami**), jajkiem w panko (lekko chrupiącym z zewnątrz i płynnym w środku) i łyżką kwaśnej śmietany na wierzchu, dla równowagi smaków.

– Niedzielny poranek, ma Pani wolny dzień. Co ulubionego zje Pani na śniadanie?

– To chwila, którą celebruję powoli, bez pośpiechu. Zawsze zaczynam od podwójnego cappuccino z łyżeczką miodu albo – jeśli mam ochotę na coś bardziej sentymentalnego – od herbaty Bawaria, takiej, jaką parzył mi kiedyś dziadek. To smak dzieciństwa, który do dziś daje mi poczucie domowego ciepła. Do tego musi być kremowa jajecznica ze szczypiorkiem, dokładnie taka, jaką lubię – delikatna, maślana, puszysta. Obok robię prostą, ale pyszną sałatkę z rukolą pomidorkiem i sosem musztardowo-miodowym.

Rozmawiała: Agnieszka Książek-Nowacka
Zdjęcie: archiwum prywatne

*espuma – technika polegająca na tworzeniu lekkiej, puszystej piany z różnych składników,
** umami – piąty smak odkryty w Japonii, określa się go jako "mięsisty", "pełny", "smakowity", a nawet "tłusty"

Dane kontaktowe
Urząd Miasta Opola

Tagi
masterchef
Joanna Szymanowska
Festiwal Opolskich Smaków