

O kiszonych cytrynach, warzywach i ziarnach, podróżach i pracy w gastronomii w 2016 roku rozmawialiśmy z Dominiką Wójciak - zwyciężczynią III edycji „MasterChefa” i autorką książek kulinarnych, pochodzącą z małopolskiej Sieniawy. Od tego czasu jej dorobek wydawniczy znacznie się poszerzył, zwiedziła też zapewne kilka krajów więcej, ale i tak warto wrócić do tego tekstu.



- Co dla Ciebie znaczy „być autorem swojej kariery”?

- Dla mnie bycie autorem swojej kariery to skonfrontowanie tego, czy mam odpowiednie kompetencje, kwalifikacje i w razie potrzeby dla mojego pomysłu miejsce. W moim przypadku było trochę o książki... Jednak ja też w pierwszej kolejności musiałam założyć swoją kulinarną karierę. Podzieliłam to przez swój charakter, najlepiej mi się pracuje.

- I jaki jest wynik tego równania?

- Okazuje się, że najbardziej komfortowo pracuje mi się ze sobą.

- A lepiej być kucharzem czy pisać książki?

- Praca kucharza jest zdecydowanie cięższa. Trzeba być na nogach po 15, a czasem więcej godzin na dobę. To wymaga dużej determinacji, takiej – można powiedzieć – waleczności.

Kiedy po programie zastanawiałam się nad tym, w którym kierunku mam iść, doszłam do wniosku, że publikowanie, praca na własny rachunek, samodoskonalenie się i samodzielna organizacja swojego czasu są dla mnie najlepszym rozwiązaniem. Nie chodzi o to, że nie lubię ciężko pracować – nie w tym rzecz! Po prostu nie mam takiego charakteru, żeby krzyknąć: „Nie tak ma być!”. Niezbyt dobrze też radzę sobie w sytuacjach konfliktowych – jak pojawia się konflikt, wycofuję się albo roztrząsam problem przez 5 godzin. W kuchni nie można sobie na to pozwolić. Trzeba mieć twardy charakter, mocniejszą psychikę.

Pracuję więc w swoim domu, na swoich warunkach. Nikt mnie nie pogania, wszystko

zależy ode mnie. Sama muszę się motywować do działania, wymaga to pewnej dyscypliny i samozaparcia, ale mimo wszystko praca kucharza jest trudniejsza. Na pewno fizycznie wyczerpująca. Nie można wtedy sobie powiedzieć: „Dzisiaj pada deszcz, nie chce mi się pracować. Zostanę w domu”. Nie można sobie na to pozwolić w pełnoetatowej kuchni. Goście przychodzą przecież bez względu na to czy pada deszcz, czy świeci słońce, czy mam dobry czy zły nastrój.

- Wydałaś do tej pory 3 książki kucharskie. Pierwsza z nich była nagrodą za zwycięstwo w III edycji programu „MasterChef”. Skąd pomysł na „Warzywo” i potem „Ziarno”?

- Kiedy otrzymałam propozycję wydania kolejnych książek kulinarnych, pomyślałam, że chciałabym, żeby one miały taką moją filozofię, były zbiorem przepisów, z których faktycznie korzystam i na których się znam. Zależało mi, żeby były autentyczne, szczere, po prostu moje. Zastanawiałam się też, czego oczekują ludzie, jakich książek kucharskich szukają. Z rynkiem nie ma co walczyć. Ludzie teraz chcą jeść warzywa, chcą jeść bezmięśnie. Świetnie się złożyło, bo ja też w dużej mierze tak jem. „Warzywo” wyszło więc zupełnie naturalnie.

- Dlaczego zdecydowałaś się na taką formułę książki?

- Klasyczne podziały na śniadania, obiady, desery stały się już nudne. Ja chciałam „ugryźć to” trochę inaczej, dlatego posegregowałam książkę na kolejne warzywa.

- A „Ziarno”?

- „Ziarno” było jakby kolejnym krokiem. Formuła „Warzywa” dobrze się sprawdziła, a ja ziarna kolekcjonuję niemalże obsesyjnie. To są takie dobre rzeczy, że aż ciężko ich nie mieć. Jak człowiek rzeczywiście zaczyna je wprowadzać na swój talerz, to jest ciekawy i chce więcej, i jeszcze, i jeszcze! W ten sposób mam pewnie 25 słoików różnego ziarna (śmiech).

- Aż tyle?

- Czarna komosa, czerwona, biała, ryż jaśminowy, sticky (taki klejący), czarny, czerwony, do risotto – to już jest pięć samego ryżu! Ryż uwielbiam. Dzisiaj na śniadanie jadłam ryż na mleku, z marchewką gotowaną i z kardamonem. Ryż czarny – Boże, jak on smakuje! No i owsianka, z całych ziaren owsa, z kaszy owsianej łamanej...

Ziarna i warzywa są nieustannie wokół mnie i nie mogłam o nich nie napisać.

- Pracujesz teraz nad jakąś nową książką?

- W tajemnicy zdradzę, że pracuję teraz nad „Warzywem 2”.

- Dla mnie warzywa są w dużej mierze dodatkiem, nie podstawą dania...

- Faktycznie w standardowej diecie warzywa zazwyczaj są dodatkiem. Dlatego moja misją było, żeby warzywo z roli dodatku stało się głównym daniem.

To nie jest tak, że ja walczę z mięsem. Po prostu mój organizm niezwykle rzadko się go domaga. Pamiętam, 2 lata temu byłam na wyprawie w Ameryce Południowej. Przez miesiąc jedliśmy głównie mięso, szczególnie w Argentynie.

- W Argentynie nie zjeść mięsa to grzech!

- Tak, czerwone wino i mięso.

Warzywa były tam po prostu bardzo drogie i mięso stało się naszym naturalnym posiłkiem. Kiedy wróciłam do Polski, to pomyślałam sobie: „Boże, daj mi marchewkę i będę ją jadła przez cały miesiąc!”. Widocznie mój organizm nie chce aż takiej ilości mięsa.

Generalnie wydaje mi się, że trzeba dać szansę warzywom. Wyjść ze swojej strefy komfortu, z tego do czego jesteśmy przyzwyczajeni i spróbować!

Ostatnio byłam na warsztatach w Szczecinie i połowa grupy to byli mięsożercy. Warsztaty były wegańskie, więc bez żadnych odzwierzęcych produktów. Na początku ci mięsożercy mieli opór, bo nie wyobrażali sobie, że gulasz z buraków może być dobry. A potem, jedząc buraki po burgundzku, mówili: „Wow! To naprawdę można zjeść na obiad!”.

Wydaje mi się, że trzeba sobie zburzyć schemat, który mamy w głowie. Tak to niestety jest, że lubimy to, co znamy, mamy sprawdzone... Po co próbować?

Tyle, że to nas ogranicza. A ja każde ograniczenie uwielbiam pokonywać i w rezultacie pomysłów nigdy mi nie brakuje (śmiech).

- Skąd czerpiesz inspiracje?

- Bardzo lubię słuchać ludzi, kiedy mówią o jedzeniu – jak ktoś opowiada o potrawach, które jadło się u niego w domu albo których niedawno próbował... Zawsze mi to gdzieś zostaje w głowie. Na przykład, ja robię sos chimichurri zawsze z pietruszką i majerankiem, a ktoś mi mówi, że raz zrobił z rukolą i już sobie myślę: „Wow! To jest całkiem fajny pomysł! Trzeba to kiedyś wykorzystać”. Dużo też czytam o kuchni. Mam swoje ulubione blogi i portale kulinarne, które regularnie sprawdzam.

Inspirują mnie podróże. Mamy taki zwyczaj z moim partnerem, że raz w roku, szczególnie, kiedy już jesteśmy zmęczeni zimą, jest ciemno i nieładnie, jedziemy na miesiąc tam, gdzie jest w miarę ciepło. To są bardzo spontaniczne wyjazdy. Kiedyś wyprawa do Katmandu wydawała mi się czymś nieosiągalnym, a potem okazało się, że wystarczy tylko znaleźć bilet do New Delhi i potem do kolejnego miejsca... A po przyjeździe już trzeba sobie jakoś czas zorganizować. Taki styl podróżowania

najbardziej mi odpowiada. Z reguły jedziemy do jednego miejsca, potem wracamy z innego, a w międzyczasie staramy się przejechać jakiś kawał świata. Kiedy przyjechaliśmy do Nepalu, to był dla mnie totalny szok, bo ja nigdy poza Europą nie byłam. A tam dramatyczne warunki sanitarne i zupełnie inna, nieznana mi paleta smaków. Dopiero tam poznałam zapach i smak kuminu. Wszystko było takie nowe, wszystkiego próbowałam. Nie wpadłabym na to, żeby na trakkingu w Himalajach jeść smażone frytki i hamburgery. W życiu! Natomiast jedna rzecz nie do końca mi się podobała, a właściwie nie umiałam się do niej przekonać – do jedzenia rękami.

Miałam klapki na oczach... Myślałam sobie: „Jak można nie używać widelca?”. W połowie trakkingu zjadałam rączkami Dal Bhat i rzeczywiście smakował inaczej (śmiech).

Pewne rzeczy trzeba w sobie przełamywać i to jest w podróżowaniu najfajniejsze. Bardzo często mówimy: „Nie, to mi na pewno nie będzie smakowało”. A skąd Ty to możesz wiedzieć, jeśli nie spróbujesz? Ja jestem ciekawska i zawsze próbuję. Chociaż może niekoniecznie smażonego chrabąszcza...

- Czyli masz takie potrawy, których nie zjadłabyś nigdy w życiu?

- Właściwie nie, a przynajmniej nic takiego w tym momencie nie przychodzi mi do głowy. No może jakaś pełzająca larwa... To jest coś, co mnie obrzydza i nie do końca chciałabym to zjeść. Generalnie jednak zjadłabym prawie wszystko. Prawie! (śmiech)

- A w polskiej kuchni masz coś takiego, czego nie jesz?

- Od samego początku, od dzieciństwa byłam wszystkożerna i pamiętam, że np. uwielbiałam baraninę.

- Dosyć specyficzne mięso dla dziecka. Zapach jest bardzo charakterystyczny...

- Tak, ten tłuszcz ma mocny aromat, dla niektórych nawet odrzucający. Moja mama zawsze bardzo się śmiała, że u nas w domu baraninę je tylko mała (taka trzyletnia) Dominika i dziadek. Siedzieliśmy sobie we dwoje i zjadaliśmy. Wcinałam podobno, że aż całą buzię miałam utłuszczoną.

- A o co chodzi z tymi kiszonymi cytrynami? Często o nich wspominasz...

- Uwielbiam kiszane cytryny! Właśnie dzisiaj wyłowiłam ostatnią z lodówki i sobie pomyślałam, że trzeba będzie zamówić jakieś dobre cytryny do zakiszenia.

To jest ponoć rzecz, którą się kocha albo nienawidzi, coś czego smaku nie można z niczym porównać. Używamy cytryny bardzo często – soku, skórki – do herbaty, do sałatek, do ciast, deserów... Natomiast kiszona cytryna to jest coś zupełnie odjechanego! Jakby koncentrat ze skórki i jednocześnie z soku? Pamiętam, że kiedy

pierwszy raz, w Maroku, zjadałam coś z kiszoną cytryną to się zastanawiałam, co to jest za smak? Nie potrafiłam go porównać z niczym, co gdzieś tam wcześniej miałam w głowie. Ten cały aromat jest tak mocno skoncentrowany. Kiszzone cytryny są dosyć słone, jednocześnie są kwaśne, bo po nafaszerowaniu solą, upycha się je w słoiku i zalewa sokiem z cytryn. Świetnie komponują się z bulwami i korzeniami, czyli z wszystkimi warzywami, które mają taki lekko słodko-mięsisty smak. Kochają dynię, buraki, marchewkę, po prostu są idealne! Marokańczycy najczęściej używają ich do gulaszy, zwanych tajinem, z jagnięciną albo z kurczakiem. Często też dodają je do ryb. Mają taką pastę, chermoulę, powiedzmy podobną do pesto m.in. z kiszoną cytryną, kolendrą, z czosnkiem i kuminem. Tą pastą nacierają rybę. Świetnie nadają się do tego ryby o tłustym mięsie, czyli łosoś, albo makrela. Ja tę przyprawę kocham! Wydaje mi się, że się ludzie boją jej używać. Czytelnicy często piszą do mnie: „Zakisiłam te cytryny i co? Co mam teraz z nimi zrobić?”. Ich naprawdę używa się malutko, bo to jest mocna przyprawa. Polecam z marchewką, pieczonymi burakami... Albo gulasz – taki dyniowy, z ciecierzycą. Z kiszonymi cytrynami – rewelacja!

- Teraz głównie zajmujesz się warsztatami?

- Tak, prowadzę warsztaty dla osób indywidualnych, które po prostu chcą trochę pogotować ze mną i przy okazji czegoś się nauczyć. Kiedyś wydawało mi się, że ja niczego nowego nie mogę nikogo nauczyć, bo przecież hummus z buraka każdy już robił (śmiech).

- Przygotowujesz się jakoś do prowadzenia warsztatów?

- Uczę się z każdymi warsztatami coraz bardziej i bardziej. Staram się tak organizować pracę ludziom i tak planować menu, żeby każdy zrobił przynajmniej 3-4 potrawy od samego początku do samego końca. Pytam też uczestników o dotychczasowe doświadczenie kulinarne.

- Zrezygnowałaś z pomysłu własnej restauracji?

- Nie, nie zrezygnowałam i pewnie z niego nie zrezygnuję. Natomiast widzę jak ciężka jest ta praca. Nawet nie w sensie fizycznym, ale planowania, organizowania menu, żeby jak najmniej się zmarnowało. To jest coś, co mnie przeraża. Mam nadzieję, że kiedyś się tego nauczę, jednak na razie wydaje mi się, że lepiej sprawdziłabym się w restauracji tymczasowej, typu pop-up. W takiej formule zbierałabym określoną liczbę gości chętnych na kolację o ustalonym menu. Wtedy nie musiałabym się zmagać z zapasem, z którym kompletnie nie wiedziałabym, co zrobić. Tego typu rozwiązania – restauracje tymczasowe – są ostatnio popularne na Zachodzie. Pod tym kątem myślę o swojej działalności restauracyjnej.

- To są bliskie plany?

- Myślę, że w pierwszej kolejności muszę się uporać z tematami książkowymi. Czekam, aż przyjdzie moment, kiedy będę potrzebowała większej przerwy między

kolejnymi książkami. Wtedy go wykorzystam na taką inicjatywę.

- A poza „MasterChefem” i publikowaniem próbowałaś jakoś wejść w tę zawodową kuchnię?

- Dominika przed „MasterChefem” kompletnie nie miała świadomości, że tę kulinarną pasję, przy odrobinie szczęścia i bardzo, bardzo dużym nakładzie pracy, można przekuć w coś, z czego można żyć. Wydawało mi się, że jeżeli nie mam udokumentowanych swoich kulinarnych umiejętności, to nie ma sensu próbować. Zakładałam, że nie mam wystarczających kompetencji, żeby pracować w restauracji. Oczywiście to było trochę asekuracyjne, ale taki mam charakter. Po drodze przytrafił mi się „MasterChef” i on dużo mi pomógł – to był taki pierwszy krok.

- Chyba raczej skok? I to na głęboką wodę...

- Tak (śmiech). Ale nie spodziewałam się. Myślałam, że to będzie takie dreptanie, dreptanie, dreptanie do przodu. A tu bach! Od razu trzeba było rozwinąć skrzydła.

- Zawody kulinarne wymagają obecnie, żeby dużo się uczyć i w siebie inwestować. Jak Ty się uczysz?

- Gotowanie to jest taka dziedzina, w której nie ma możliwości, żeby człowiek umiał wszystko na jakimkolwiek etapie. Cały czas pojawia się coś nowego. Nie wierzę, że ktoś zna wszystkie kuchnie świata.

Mój sposób na to, żeby się uczyć, to przede wszystkim: próbować. Nie tylko jeść, ale próbować też odtwarzać smaki w domu. I nie według jednej receptury! Jeżeli mam sprawdzony przepis na crème brûlée, to świetnie, ale można też spróbować drugi i trzeci, i zobaczyć, w którym konsystencja jest najlepsza. Nie wolno się zamykać w jakichś ramach, tylko cały czas próbować je wyłamywać, przekraczać. Nie można też trzymać się tylko jednego kręgu smaków, jednej kuchni. Świetnie jest być mistrzem kuchni włoskiej, ale warto spróbować też kuchni tajskiej, chińskiej i polskiej, a potem wyciągnąć z tego jakąś swoją wypadkową. Ważne jest też czytanie. Ja mam w domu strasznie dużo książek kulinarnych. Na początku zawsze przeglądam przepis po przepisie i łapię sam tytuł, tzn. samo połączenie, np. marchewka z rukolą albo marchewka z pieczonymi winogronami. Od razu widzę czy to jest coś dla mnie, czy nie. Te marchewki z pieczonymi winogronami tak mi się spodobały, że korzystam z nich w różny sposób, niekoniecznie w taki, jak był zamierzony przez autora przepisu. Ważne jest więc poszukiwanie inspiracji i własna interpretacja, eksperymentowanie, dorzucanie czegoś od siebie, nie zrażanie się, jeśli coś nie wyjdzie. Osobiście nie jestem w tym najlepsza, bo bardzo źle znoszę porażki, szczególnie kulinarne. Jak mi coś nie wyjdzie, to jestem naprawdę zła.

- Ale robisz wtedy dalej czy odpuszczasz?

- Robię dalej. Chyba, że ewidentnie jakiś smak mi nie pasuje, to wtedy odpuszczam.

Jednak, jeśli chodzi o konsystencję albo strukturę, to staram się je dopracować, bo wiem, że po prostu na pewnym etapie coś źle zrobiłam. Bardzo długo walczyłam z takim prostym przepisem – na ravioli. Najprostszy możliwy przepis – 100 g mąki i jedno jajko, ale ciasto cały czas mi się kruszyło. Okropnie mnie to frustrowało! W głowie miałam taką ramę, że to musi być 100 g mąki i jajko, a przecież jajko może być mniejsze lub większe i nawet może się okazać, przy bardzo dużym, że tej mąki trzeba będzie dosypać. Tak się zafiksowałam na ten przepis, że praktycznie zużyłam całe 10 jajek i ciasto mi nie wychodziło, a ja nie wiedziałam, co się dzieje. Aż w pewnym momencie odpoczęłam sobie i wtedy mnie olśniło: „Dominika! Przecież zawsze możesz dolać wody! Wow!” (śmiech) Więc takie sytuacje też mi się zdarzają. Dlatego trzeba próbować, próbować, próbować i się nie zniechęcać. Czytać dużo i podróżować, i nawet niekoniecznie od razu do Nepalu, nie! Można pojechać na Podlasie i spróbować czegoś z tamtejszej kuchni – jakiejś kiszki ziemniaczanej albo poszukać najlepszego cebularza na Lubelszczyźnie. Ciekawe smaki można znaleźć nawet u sąsiadki. Jeden z najlepszych serników, jakie jadłam, robiła mama mojej przyjaciółki, która dodawała do sera ugotowane ziemniaki. Podczas, gdy moja mama dodawała budyń. Albo takie szare kluski, które moja babcia robiła i zawsze je jadłam z masłem albo z cebulą smażoną ze skwarkami. Starte ziemniaki rzuca się na wodę, a potem zasypuje się je kaszą manną. Wygląda to po prostu strasznie – taka paćka... Ale jakbym miała wybrać swój ostatni posiłek, to byłoby to! Autentycznie! Jest to trochę wartość sentymentalna, ale emocje też kształtują nasz smak. Ostatnio czytelniczka mi napisała, że przypominałam jej tymi kluskami smak dzieciństwa i u niej te kluski jadło się z mlekiem. W życiu by mi to do głowy nie przyszło! I już mam kolejny smak, kolejną inspirację. W kuchni, żeby być dobrym, trzeba mieć otwartą głowę, wielką ciekawość i cierpliwość, żeby się łatwo nie zrażać. Trzeba zaczynać od małych rzeczy, próbować, nie zamykać się. Tylko wtedy można się rozwijać. Inaczej się nie da!

Fot. Agnieszka Rzymek, zdjęcie udostępnione przez Dominikę Wójciak

Rozmawiała: Justyna Telejko, Wojewódzki Urząd Pracy w Krakowie

Materiał współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.