Domnik Brodziak - obiad nad Maltą



Dominik Brodziak to utytułowany szef kuchni, trener i juror konkursów kulinarnych. To także reprezentant Polski w najbardziej prestiżowym konkursie kulinarnym świata, słynnym francuskim Bocuse d'Or. Styl szefa Brodziaka jest tak rozpoznawalny jak jego nazwisko. Delikatność i prostota w smaku i prezentacji oraz niezwykła dbałość o detale czyni jego dania godnymi podniebienia największych smakoszy. Od zeszłego roku kuchnią Dominika Brodziaka możemy się delektować odwiedzając restaurację Panorama (Hotel HP Park) nad Poznańska Malta.



Dominik Brodziak to człowiek skupiony na swoich gościach i swojej pracy. Stonowany i niezwykle spokojny. Jego kuchnia w niczym nie przypomina obrazków znanych z telewizyjnych serii kulinarnych, w których słynni szefowie terroryzują swoje zespoły doprowadzając kucharzy do ciężkiej depresji. Jak sam mówi, zespół musi być zgrany i znać swoje zadania, a pracę należy zorganizować w taki sposób, by każdy mógł ją wykonywać sprawnie i we względnym spokoju. Czy to możliwe? To pytanie należałoby zadać szefom kuchni, którzy mieli okazję pracować z Dominikiem i od niego się uczyć. Wielu z nich to rozpoznawalne nazwiska, prowadzące uznane restauracje.



To krótkie wprowadzenie opowiada o spokoju, jaki wnosi do Kuchni Dominik Brodziak. Ten sam balans, umiar i profesjonalizm znajdujemy na jego talerzach. Krytycy kulinarni, uczniowie Dominika i jego regularni gości prawdopodobnie poznaliby smak jego dań i sposób aranżacji talerza. Czy jest w nim coś tak niezwykłego? I tak i nie. Na talerzach znajdziemy stosunkowo proste kompozycje 2-3 składników głównych. To niedopowiedziany standard restauracji "grających w lidze Michelin", czyli uwzględnianych w rankingu słynnego francuskiego przewodnika.

Sposób prezentacji potraw tworzy wrażenie uporządkowanego balaganu. Tu właśnie po raz pierwszy widzimy wspomniany talent. Nie mamy wątpliwości, że w aranżacji nie ma przypadku. Wiemy także że próba jej odtworzenia skazana jest na niepowodzenie. To co w naszym wydaniu byłoby nieapetycznym chaosem, na talerzu Dominika Brodziaka stanowi elegancką i wysmakowaną plastycznie kompozycję. Co więcej, szef kuchni jest w swoich kreacjach powtarzalny.



Smak, a właściwie smak i aromat potraw, to kolejna jakościowa odsłona sporych umiejętności. Jeśli na talerzu widzimy jakiś składnik, to na pewno poczujemy jak smakuje i pachnie. Składniki nie giną przytłoczone innymi elementami dania, a zbalansowane sosy nie zabijają głównych aktorów. Menu Dominika Brodziaka jest w naszym odczuciu swojego rodzaju "wzorcem miary".

Czy będzie smakować każdemu? Pewnie nie. To przecież nasze indywidualne upodobania decydują o odbiorze tego co zmysłowe. W dodatku osoby przyzwyczajone do intensywnych przypraw czy sproszkowanych dodatków instant mogą odebrać tego typu kuchnię jako zbyt delikatną. Mimo wszystko namawiamy do wizyty, chwili skupienia i odkrywania naturalności. Na jej swobodne eksponowanie mogą sobie pozwolić jedynie najlepsi. Wierzcie nam, że leniwe popołudnie na hotelowym tarasie z widokiem na jezioro Malta spędzone nad jednym ze wspomnianych dan to prawdziwa gratka.

Kuchnia Dominika Brodziaka ma jeszcze jedną zaletę. Ma rozsądną cenę, biorąc pod uwagę jakość produktów i profesjonalizm szefa kuchni. Jeśli tylko jest szansa porozmawiać z Dominikiem Brodziakiem, koniecznie podpytajcie go o potrawy na Waszych talerzach.

Panorama - Hotel HP Park***
abpa A. Baraniaka 77, 61-131 Poznań

www.hotelepark.pl/hotel-poznan | tel. +48 61 87 41 100 | hppoznan@hotelepark.pl

Zobacz także poprzednie wpisy publikowane w dziale:

AKTUALNOŚCI GASTRONOMICZNE