

JURY MISTRZ KARPIA 2016

Barbara Jakimowicz-Klein

Barbara Jakimowicz-Klein jest absolwentką archeologii Uniwersytetu Wrocławskiego, autorką wielu książek o tematyce kulinarnej.

W szczególności interesuje się tradycjami kulinarnymi oraz folklorem Dolnego Śląska, o których pisze na portalu Potrawyregionalne.pl, Kuchnia Wrocławia, Smaki Wrocławia. Relacjonuje tam też imprezy kulinarne, odbywające się w tym regionie Polski, oraz prowadzi autorskie działy.

Podczas I Międzynarodowego Kulinarного Złotu Orłów w Szczawnie Zdroju w 2007 r. otrzymała nagrodę za aktywny wkład w propagowanie i rozwój kulinarnych tradycji regionów, rok później zaś uhonorowaną ją za zasługi dla promocji smaków Wrocławia.

Na co dzień promuje kulturę kulinarną dolnego śląska i mniejszości narodowościowych na terenie województwa. Ambasadorka Doliny Baryczy i niekwestionowany autorytet kulinarny, osoba która od początku swojej przygody pisarsko-kulinarnej promuje regionalizmy oraz wyłuskuje samorodne talenty kulinarne. Ulubienica Kół Gospodyń Wiejskich. Członkini Polskiej Akademii Sztuki Kulinarnej.

Agnieszka Hajbura Michałowska

Pełnomocnik zarządu Polskiej Akademii Sztuki Kulinarnej. Impresariat i mecenas imprez i wydarzeń kulinarnych na Dolnym Śląsku. Ceniony szkoleniowiec, promotorka lokalnej branży gastronomicznej, szefów kuchni i kucharzy. Dziennikarz kulinarny związany z kilkoma redakcjami. Miłośniczka dobrej kuchni, wina i przede wszystkim wspaniałej kawy, o której może opowiadać godzinami. Na co dzień konsultant kulinarny i ceniony marketingowiec w branży HReCa juror w konkursach gastronomicznych w Polsce oraz ambasadorka marki Philippiak Milano.

Tobiasz Herman

Uczestnik i laureat wielu konkursów gastronomicznych, finalista Międzynarodowej Kulinarnej Olimpiady w Erfurcie w 2012 r., gdzie pod okiem Mistrza Kurta Schellera, wraz z kolegami z Reprezentacji Polski zdobył brązowy medal, współwłaściciel Studia Kulinarного Browar Mieszczański oraz szef kuchni w firmie jakjeść.pl.

Zbigniew Koźlik

Szef Kuchni Zbigniew Koźlik, od 17 lat z dużym sukcesem prowadzi kuchnię Restauracji Hotelu HP Park Plaza. Miłośnik kuchni polskiej, który z pasją zmienia i urozmaica kuchnię wrocławską oraz angażuje się w promocję dolnośląskich produktów regionalnych wytwarzanych metodami tradycyjnymi zarówno w Polsce jak i za jej granicami, zdobywca wielu nagród w konkursach kulinarnych, ceniony doradca kulinarny, członek kapituły przyznającej producentom i podmiotom gastronomicznym znak „Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarного” oraz Prezes „Dolnośląskiej Akademii Smaku i Tradycji”. Jest również wziętym trenerem. Współpracuje z wieloma szkołami średnimi i uczelniami wyższymi, kształcąc młodzież na warsztatach kulinarnych, których jest pomysłodawcą i autorem. Od kilku lat współpracuje również z Telewizją Polską, nagrywając serię programów kulinarnych. Uczestniczy w organizacji festiwalu kulinarnego „Europa na widelcu”. Jest to święto kuchni wielu krajów europejskich. W 2016 roku na wrocławskim Rynku odbyła się już 8 edycja tego wydarzenia, gromadząc kilkunastotysięczną publiczność.

Od wielu lat współpracuje z Urzędem Marszałkowskim Województwa Dolnośląskiego, promując

dolnośląskich producentów zdrowej, ekologicznej żywności między innymi na targach Expo w Mediolanie, pokazach kulinarnych w Pradze oraz w Bratysławie. Charyzmatyczny, nowoczesny, często nieprzewidywalny, przy tym kompetentny i skupiony na wydobywaniu maksimum smaku z dania, które często jest małym dziełem sztuki. Tak w kilku słowach można scharakteryzować Szefa Kuchni Zbigniewa Koźlika.

Grzegorz Pomietło

Jego przygoda z gastronomią zaczęła się w 1980 r. Jest absolwentem zespołu szkół gastronomicznych we Wrocławiu. Karierę w zawodzie zaczął w gastronomi miejskiej, nieistniejącej już restauracji Czardasz we Wrocławiu. Później pracował przez 6 lat w orbisowskim Nowotelu. Od 1996 r roku pracuje w Art Hotelu do dziś, przez 9 lat jako zastępca szefa kuchni (guru wrocławskich szefów Lesławem Kołodziejem). Od kiedy został szefem kuchni, stara się utrzymać wysoką rangę, jaką ma ta restauracja.

Obecnie ściśle z współpracującą ze szkołą gastronomiczną na ul. Kamiennej oraz biurem promocji miasta, bierze czynny udział przy organizowaniu imprez promujących nasz piękny Wrocław miasto i szkołę. Jest finalistą konkursu profesjonalista roku, został uhonorowany statuetką świętego Wawrzyńca patrona kucharzy za promowanie sztuki

kulinarnej. Zainspirowany książką dr Grzegorza Sobela "Przy wrocławskim stole" wprowadza do menu dania ze starej lokalnej kuchni, niektórych receptury mają ponad sto lat i z tego jest dumny, jako wrocławianin. Nie tylko szef odnosi sukcesy, ale także jego załoga są laureatami licznych konkursów kulinarnych. Właściwie myślał, żeby być leśnikiem albo zootechnikiem, ale po tych dziecięcych "planach" zostało mu śmiganie na rowerze po lesie, co przyjemnością jest wielką☺

Gościnnie

Prowadzi blog kulinarny

Szymon Czupkiewicz z wykształcenia prawnik ale z miłości do gotowania bloger kulinarny.

www.simoncooks.pl

Simon COOKs to pasja, zamiłowanie do gotowania i pieczenia, poszukiwanie nowych smaków i łączenie tradycji z nowoczesnością. Wszystko zaczęło się od Jajka a dokładnie jajecznicy mojej babci. Pamiętam popołudnia na działce jak czereśnie (najlepsze na świecie) spadały na głowę, zbieranie czarnych porzeczek czy agrestu na dżem, jagody w lesie i fioletowe języki. Pamiętam chleb (mojej prababci) z masłem, białym serem i gruszkami. Pamiętam sok z dzikiego bzu, herbatę z miętą zerwaną w ogródku. Olbrzymie liście rabarbaru i placek śliwkowy. Pamiętam poniemiecką Gruszkę – po której ciągle się wspinałem. To WEHIKUŁ CZASU do którego uwielbiam wracać.