

Warsztaty kulinarne z Jakubem Steuermarkiem

Uczniowie Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Bytomiu będą gotować pod okiem prawdziwego mistrza sztuki kulinarnej – Jakuba Steuermarka.

Warsztaty kulinarne w szkole rozpoczną się 9 października o godzinie 11. i potrwają do godz. 13.30. Zorganizowane są one we współpracy z firmą Oerlemans Foods. W warsztatach udział wezmą następujące klasy Technikum nr 1 – technik żywienia i usług gastronomicznych oraz klasy Branżowej Szkoły I stopnia nr 1 – cukiernik, kucharz.

Jakub Steuermark urodził się i wychował na warszawskim Powiślu. Przez wiele lat pracował w reklamie, ale to nigdy nie była jego prawdziwa pasja. Zawsze gotował, a pierwsze szlify zdobywał jako dziecko u swojej babci w kuchni. Po rozstaniu z reklamą wyjechał do USA, na Florydę, gdzie założył swoje Deli – bar z kanapkami, w którym wszystkie produkty były w naturalny sposób wędzone, duszone i długo gotowane. Niestety kryzys w USA zmusił go do powrotu do kraju, ale nie na długo. Wyjechał do Anglii, gdzie objął stanowisko szefa kuchni w jednym z prestiżowych gastropubów w West Sussex. Stamtąd trafił do Londynu, gdzie razem z innymi szefami mógł współtworzyć Jamie's Italian, włoską restaurację Jamiego Olivera w Covent Garden.

W Anglii pracował ponad dwa lata, gdzie zdobył formalne kucharskie wykształcenie. Jednak deszczowy klimat nigdy nie pasował do jego stylu życia, stąd podjął decyzję o wyjeździe do Hiszpanii. Objął tam stanowisko szefa kuchni w dwóch restauracjach – irlandzkim gastropubie i typowym grillbarze, gdzie kreował swoje menu i zarządzał kuchniami obu restauracji. Jesienią 2013 roku wrócił do Polski i rozpoczął swój własny projekt pod nazwą Masło i Szałwia.

Masło i Szałwia to projekt gastronomiczny, który oferuje proste dania, wykorzystując wysokiej jakości produkty, ale bazując na tańszych partiach mięs, drobiu i ryb, a więc: Ogonówka i gicz a nie polędwica i rozbratel, boczek i nóżki a nie schab. Masło i Szałwia zatem wpisuje się w filozofię tworzenia jedzenia tak jak czynią to francuskie Bistra. Masło i Szałwia czerpie inspiracje z potraw włoskich, hiszpańskich i angielskich. To prostota i jakość włoskiej Trattorii, hiszpańskich Tapas i dobrego, nowoczesnego angielskiego Gastropubu. Kuchnia Kuby to gotowanie typu slow, z krótką lub żadną obróbką produktu. To kuchnia produktu.

Steuermark od ponad trzech jest gospodarzem kuchni w porannym programie TVP2 – Pytaniu na Śniadanie.