

Kto jest **gdzie**, czyli ścieżki ku **gastronomicznym sukcesom**

Prezentujemy osoby, które wytrwale i skutecznie pną się w górę w naszej branży. Liczymy na Państwa pomoc w redagowaniu tej rubryki.

Sylwia Bukala

O tym, że została kucharzem zadecydował przypadek. Tak się złożyło, że wybrała szkołę gastronomiczną, choć nigdy wcześniej nie myślała by kształcić się akurat w tym kierunku. Ale od samego początku bardzo jej się spodobał ten zawód. W tym czasie rodzice Sylwii otworzyli niewielki bar, w którym córka bardzo im pomagała i pomimo młodego wieku świetnie sobie radziła w roli restauratora.

Po szkole zawodowej w rodzinnym Ostrowcu Świętokrzyskim, Sylwia Bukala przeniosła się do Warszawy, gdzie kontynuowała naukę w Technikum Gastronomicznym. Równocześnie pracowała, żeby móc się utrzymać w stolicy.

Pierwsza praca, to grecka restauracja Zorba. Sylwia Bukala pracowała tam rok, a następnie przeniosła się do restauracji Villa Foksal. Wiele się

tam nauczyła, a jako jednego ze swych najlepszych nauczycieli wspomina Andrzeja Lejmana, który przekazał jej tajniki zimnej kuchni. W Villi Foksal poznała też Bartłomieja Czerwińskiego, swojego obecnego szefa kuchni. Od ponad sześciu lat pracują razem w hotelu Mazurkas w Ożarowie Mazowieckim, gdzie Sylwia Bukala jest chefem de partie.

Cały czas stara się rozwijać i doskonalić swe umiejętności, m.in. poprzez udział w konkursach kulinarnych, w których startuje od 2005 r. Pierwszym był konkurs „Ryby i Owce Lasu”, w którym startowała z Arturem Pijanowskim. W kolejnym – I Festiwalu Kuchni Greckiej – Sylwia Bukala zdobyła główną nagrodę Jury Gwiazd. Śmieje się, że chyba ma bardzo dobre wyczucie smaku naszych Gwiazd, bo już kilka razy udało jej się zdobyć podobne wyróżnienie. Sławni smakosze docenili

jej pracę podczas konkursu Sielawa Blues 2007 oraz podczas ubiegłorocznego Festiwalu Kulinarne na Styku Kultur Polski i Białorusi. W tym konkursie, oprócz nagrody Jury Gwiazd, Sylwia zajęła też II miejsce wg oceny Jury Profesjonalistów. Dla niej był to bardzo ważny konkurs, ponieważ po raz pierwszy niemal połowę zawodników stanowiły kobiety. Bardzo by chciała, aby kobiety zaczęły „być widoczne” w gastronomicznej branży i z radością zauważa pierwsze pozytywne zmiany w tym kierunku.

Sama jest bardzo ambitna, uparcie dąży do postawionych sobie celów i nie szczędzi wysiłku, by wciąż się uczyć i rozwijać. Niedawno miała okazję uczestniczyć w dwutygodniowym szkoleniu w Instytucie Paula Bocuse we Francji. Pojechała tam wraz z szefem kuchni, a cały wyjazd i szkolenie by-



Sylwia Bukala

ły ufundowane przez hotel Mazurkas. Dla Sylwii było to ogromne wyróżnienie, a zarazem zachęta do dalszej wyłożonej pracy i osiągania kolejnych gastronomicznych sukcesów. Najbliższe wyzwanie, to konkurs Martella, do którego już zaczyna się starannie przygotowywać.