

# Kucharz przyjedzie na telefon

Historyk z wykształcenia, kucharz z zamiłowania, wyspecjalizował się w potrawach azjatyckich i śródziemnomorskich, które gotuje w domach klientów. - Korzystam na tym, że żyjemy w czasach chronicznego braku czasu - mówi Wojciech Wójcik

## Aneta Augustyn

Na przystawkę proponuje grzanekę z pastą z pieczonego bakłażana z serem pleśniowym lub siekanym pstrągiem i awokado. Albo sałatkę sycylijską z rukolą, melonem i pecorino. Dalej - tajską zupę szpinakowo-imbriową lub nepalską kukurydzianą, z jogurtem. Może być także kantoński rosół z pierożkami won ton. Wśród dań głównych: świeży tuńczyk, krewetki po sycuańsku, wieprzowina po kreolsku, a na deser kataloński mrożony mus miodowy lub semifreddo z ricotty.

Jego menu czyta się jak egzotyczny przewodnik. Bo od podróży wszystko się zaczęło.

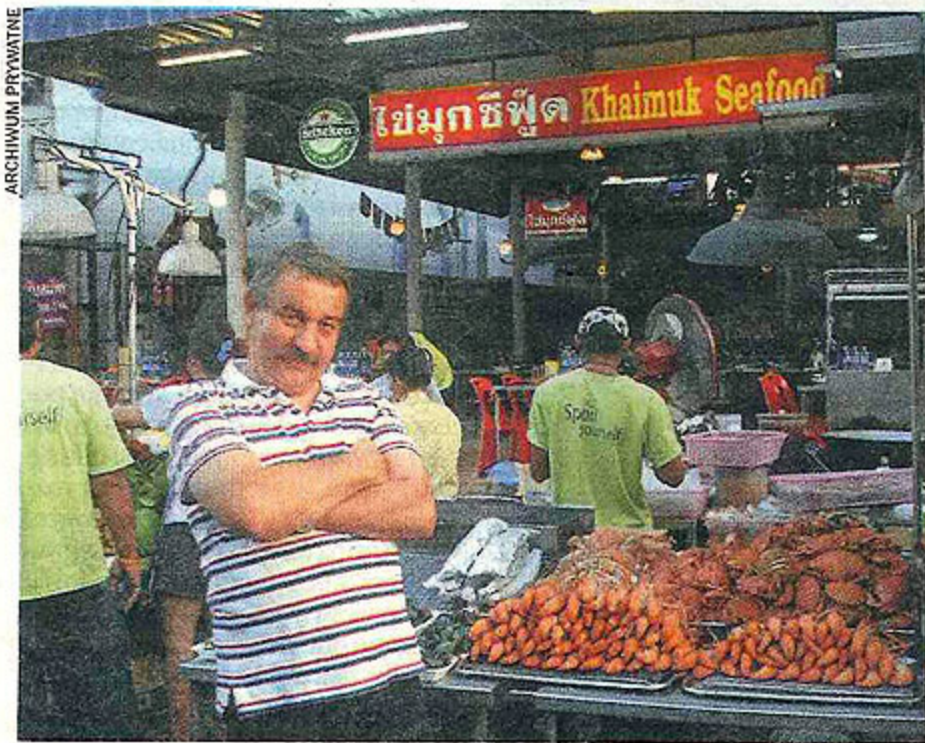
## Asafetyda po raz pierwszy

Podczas pierwszej przechadzki po laśliwych ulicach Delhi ktoś zaproponował mu indyjskie specjały.

- Pierwsza kulinarna próba była porażką, to było coś piekielnego. Nie wiedziałem jeszcze wtedy, że ostre potrawy trzeba zagryźć mandarynką i że najlepiej jest jeść je tak jak Hindusi, palcami. Zeby nie dotykać warg, które są szczególnie czułe - opowiada Wojciech Wójcik.

Miał wówczas 23 lata, był studentem historii na Uniwersytecie Wrocławskim i po raz pierwszy wyjechał za granicę. - Nie licząc jednego dnia na klasowej wycieczce w NRD, gdzie pierwszy raz zobaczyłem piwo bezalkoholowe i tłuste, niejadalne prażynki ziemniaczane, protoplastę chipsów - śmieje się.

Studencki wyjazd do Indii oficjalnie był naukowy, nieoficjalnie handlowy. Aparaty fotograficzne Zenit sprzedane z dziesięciokrotną przeceną i alkohole z Peweksu pozwoliły na zwiedzanie Półwyspu Indyjskiego. - Wówczas, w połowie lat 80., z burego, pogrążonego w marazmie PRL-u przeskoczyłem do intensywnych barw, dźwięków i obrazów, które były jak odkrywanie nowego ładu. Różnica była niewiarygodna. Indie są krajem tak silnych kontrastów, że albo nigdy się już tu nie powróci, albo zacznie się stale wracać - wspomina Wojtek. Wtedy potrafił tylko usmażyć jajecznicę, w Azji zaczął zaglądać do garkuchni i odkrywać masalę, curry, kardamon, zbliżoną do czosnku asafetydę i inne przyprawy. - To tam otworzyłem się na nieznanne smaki - opowiada. Zeby móc nadal jeździć do Indii, zaczął sprawa-



Wojciech Wójcik kilka razy w roku wyjeżdża z Polski po kulinarne inspiracje. Niedawno był w Hua Hin nad Zatoką Tajlandzką

dząć stamtąd bawełniane ubrania, które bez problemu sprzedawał w Polsce.

Jeszcze na studiach wyjechał do Indii kilkakrotnie. Pisał pracę magisterską o „Drodze Gajusza Juliusza Cezara do jedynowładztwa”, a jednocześnie handlował i uczył się nowej kuchni. - W całym Wrocławiu były wtedy dwa sklepy rybne, na placu 1 Maja i na ulicy Szczytnickiej. Kiedy do jednego rzucili krewetki, nikt, łącznie z ekspedientką, nie wiedział, jak je przyrządzić. Piekielną je w całości z pancierzami, takie były moje nieudolne początki - opowiada Wójcik.

## Monokolacja w berecie

Właśnie owoce morza i ryby stały się jego specjalnością. Kupuje je w sprawdzonych miejscach we Wrocławiu i przyrządza, sięgając do własnej inwencji lub do jednej z kilkudziesięciu książek kulinarnych, które zwozi ze świata. Podróże i gotowanie zaczęły się wzajemnie przenikać. Kilka razy w roku wyjeżdża po kulinarne inspiracje. Do Azji, która pozostała pierwszą najważniejszą miłością kulinarną, do Włoch i Grecji, bo kuchnia śródziemnomorska jest na drugim miejscu, na Półwyspie Iberyjskim, gdzie podgląda specjały andaluzyjskie, katalońskie, kastylijskie. Zawsze wynajmuje pokój z aneksem kuchennym, w którym gotuje to, co o świecie wypatrzy na lokalnych targowiskach, w por-

tach i sklepikach. Wakacyjny czas jest podzielony: jeden dzień pichcenie, drugi zwiedzanie, naprzemiennie. Podróżuje z żoną, która od kuchni trzyma się z daleka.

- To ja gotuję w domu, bywa, że dwa różne obiady, bo mamy odmienne preferencje - mówi kucharz na telefon. Początkowo gotował tylko dla najbliższych i przyjaciół. Zbierał tyle komplementów, że żona namówiła go, aby zaczął robić to dla innych, zawodowo.

Po raz pierwszy ugotował na zamówienie przed dwoma laty, dla dalszej rodziny, tajski obiad. Zaproponował zupę z mleczkiem kokosowym, imbirem i kurczakiem, ogórki z sokiem z limonki, sosem sojowym i czosnkiem, krewetki z curry, kotleciki rybne i sos orzechowy.

Szeptana reklama poszła w świat, zaczęli zgłaszać się kolejni chętni. Dziś prowadzi jednoosobową firmę: nadal zajmuje się handlem odzieżą, ale coraz bardziej odchodzi od tej działalności w stronę „usługi kulinarnej”, którą zarejestrował przed dwoma laty. Usługa bywa różnorodna: może przywieźć gotowe potrawy (w związku z wymaganiami sanepidu okazjonalnie wynajmuje lokal, w którym je przygotowuje), częściej jednak gotuje w domu klienta.

Zakłada wówczas jeden z niezliczonych fartuchów kulinarnych, które zwozi ze świata, i stosowny element

## Jak założyć taką firmę?

**Ile trzeba zainwestować.** Strona internetowa kosztowała 1,5 tys. zł, a jej utrzymanie 120 zł rocznie. Ulotki z dystrybucją to koszt 700 zł rocznie.

**Ile można zarobić.** Na stronie internetowej Wójcik podaje cenę potrawy, w którą wliczona jest usługa, czyli gotowanie na miejscu. Minimalne zamówienie to 100 zł, z czego po odliczeniu kosztów składników i paliwa zostaje około połowy. Miesięcznie ma kilkanaście zamówień. Od osób, które już zna, nie bierze zaliczek, od nowych - 50 proc.

**Jak się reklamować.** Reklamuje się poprzez stronę [www.gotowaniedlaciebie.pl](http://www.gotowaniedlaciebie.pl), ale przyznaje, że dotąd najlepiej sprawdza się marketing szeptany.

ne. Na kolację kreolską podał zupę dyniową z kozim serem, wieprzowinę z bakłażanem oraz ziemniaki po karaibsku utluczone z masłem i czerwoną papryką.

Raz, dwa razy w miesiącu wymyśla nowe potrawy i bezpłatne próbki zawoził stałym klientom. - Proszę ich, żeby przekazali je także znajomym. W ten sposób zyskuję nowych klientów. Zamówień mam coraz więcej, głównie w weekendy. Korzystam na tym, że żyjemy w czasach chronicznego braku czasu. Dzięki mnie klienci mają z głowy planowanie, zakupy i ewentualne wpadki w kuchni. Zostaje im tylko czysta przyjemność jedzenia.

## Geny kulinarne po babci

W kuchni stale ma pod ręką kłącze imbiru, jedną z głównych przypraw orientalnych, podobnie jak czerwoną pastę curry. A także szalotki, czarne oliwki, anchois i kilka rodzajów ryżu, m.in. arborio do risotta i basmati - do potraw azjatyckich.

- To są bazowe, inspirujące składniki, z których można stworzyć ciekawe dania - mówi kucharz. Zastrzega, że nigdy nie sięga po zamienniki. - Jak w przepisie jest włoski ser, to nie zastępuje go polskim.

Zwykle wystarczy mu dzień, żeby kupić niezbędne składniki i przygotować się do gotowania. Czasem potrzebuje jednak aż kilku dni, na przykład lososia po skandynawsku musi się tyle marynować.

Nie rozstaje się z notesem, w którym zapisuje pomysły, kulinarne ciekawostki, ceny, podpatrzone potrawy, które potem próbuje odtworzyć. - Gotuje, bo sprawia mi to przyjemność. Ja po prostu odpoczywam przy garach. Bywa, że czytam nowy przepis i już mam te smaki na podniebieniu.

Przyznaje, że mistrzynią jest dla niego Agnieszka Kreglicka, której gawędy kulinarne śledzi w prasie. Czerpie także z rodzinnych receptur. Przepis na zielone śledzie opiekane i marynowane w occie zostawiła babcia.

- Pochodziła z Galicji, żyła skromnie, ale zawsze potrafiła coś w kuchni wymyślić. Miała wyczucie, wiedziała, że na przykład do klasycznej zalewy do śledzi oprócz octu, ziela angielskiego i liścia laurowego warto dodać cukru, który równoważy resztę. Ludzie wynajmowali ją, gotowała na weselach, chrzcinach. Chyba mam jej geny. •

garderoby, na przykład beret baskijski. Zwykle proponuje kilka dań z różnych krajów albo monokolację, na przykład indyjską lub tajską, złożoną z przystawek, dań ciepłych, deseru. Komponuje jadłospis i przesyła do akceptacji. Gotuje dla singli i rodzin, na imieniny, walentynki; nawet dla 30 osób. Zdarza się, że pani domu obserwuje, skrzętnie notuje, a on znika, zanim pojawią się goście.

Gotuje najczęściej w weekendy, w wakacje, w popularne święta, jak walentynki, w sezonie grillowym. - Przygotowuję mięsa po azjatycku i robię także paella nad ogniem. Przywiozłem do tego dania specjalne patelnie z Hiszpanii - opowiada.

Pracuje zwykle w promieniu stu kilometrów od miejsca zamieszkania - Sobótki, kilkutysięcznego miasteczka pod Wrocławiem. Najczęściej jeździ właśnie do Wrocławia, Świdnicy, Dzierżoniowa.

Minimalne zamówienie to sto złotych. - Ale u siebie, w Sobótkce, nawet za kilka złotych dowiozę, co potrzeba.

Odmawia tylko, kiedy proszą go o coś z polskiej kuchni. - Nie jestem jej przeciwny. Mamy świetne tradycje, w domu nieraz smaży schabowego z kapustą. Wolę jednak być kojarzony z kuchnią orientalną i śródziemnomorską - stwierdza.

Zapraszają go także restauracje, dla których robi wieczorki tematycz-