

# Ireneusz Koniuszek

## Szef Kuchni Hotel Zamek Ryn \*\*\*\*

Szef kuchni, Ireneusz Koniuszek, zdobywca tytułu mistrzowskiego w zawodzie kucharz, a także posiadacz dyplomów, brytyjskiej uczelni „Kendal College”, w zakresie gotowania na poziomie NVQ3, pieczołowicie, wykorzystując zdobytą wiedzę, kultywuje tradycje rycerskie, także te dotyczące upodobań kulinarnych.

Swoje doświadczenie zawodowe zdobywał w prestiżowych obiektach hotelarskich na północnym zachodzie Anglii. Pracował w miejscach nagradzanych i przytaczanych w wielu międzynarodowych przewodnikach. Był w nich zatrudniony na odpowiedzialnych stanowiskach „Sous Chef”.

Obiekty którymi współzarządzał, to między innymi: “Leeming House” i “Westmorland Hotel and Conferences”, oba w mieście Penrith w hrabstwie Cumbria. Pełnił też tę rolę w hotelu “Storrs Hall”, w mieście Windermere. Jego wieloletnie doświadczenie pozwala na umiejętne komponowanie dań i tworzenie prawdziwych dzieł kulinarnych.



## Aleksandra Juszkiewicz

### zwycięzcy programu Master Chef Polska 2020

Biolożka i ekolożka, autorka książki o smakach Warmii i Mazur „Po pierwsze Tradycja”

Pracuje w Inspektoracie Ochrony Środowiska w Giżycku zajmując się badaniem czystości i jakości mazurskich wód. Od lat działa na rzecz ochrony środowiska nie tylko w Polsce ale w Europie i na Świecie. Prowadziła badania m.in. na Wyspach Galapagos.

Propagatorka dziedzictwa kulinarnego naszego regionu; autorka wydanej w 2020 roku kulinarnej opowieści o smakach Warmii i Mazur „Po pierwsze tradycja”, promującej kuchnię według własnego, oryginalnego pomysłu.

W ocenie samej zwyciężczyni programu Masterchef najlepiej sprawdza się w daniach z makaronu, różnego rodzaju tarty oraz desery .Przygotowuje też świetne dania wegetariańskie z wykorzystaniem regionalnych składników .



## Dariusz Baryga

### Szef kuchni w restauracji Tawerna DeZeTa w Wilkasach

Chef kuchni „Kucharz, rzemieślnik z zasadami i wielką determinacją oraz poświęceniem. Jego kulinarna przygoda rozpoczęła się, kiedy miał zaledwie 17 lat. Specjalizuje się w kuchni lokalnej, uwielbia świeże, zaskakujące, kontrowersyjne połączenia smakowe, fascynuje się dziczyzną oraz rybami a także kocha desery.

Jego upór, poświęcenie, pasja zdecydowanie dążą do ciągłej doskonałości w jego kuchni, która przekłada się na jego dania. Uwielbia kuchnię tradycyjną z nowoczesnymi akcentami i uwielbia wdrażać nowe techniki gotowania kuchni staropolskiej.

Swoje doświadczenie zdobywał pod okiem czołowych polskich kucharzy. Juror różnego rodzaju konkursów kulinarnych. Organizator licznych warsztatów i akademii kulinarnych dla dzieci i młodzieży, gdzie przekazuje swoje zamiłowanie do gotowania oraz zaraża pasją do zawodu.

W swojej codziennej pracy łączy kuchnię staropolską z nutą nowoczesności i elegancji. W zrównoważony sposób stara się wykorzystywać trendy kulinarne, nie zapominając o szacunku do produktu oraz jego jakości.



## Grzegorz Ciosek

### Nauczyciel z pasją do gotowania i doświadczeniem

Grzegorz Ciosek nauczyciel przedmiotów zawodowych gastronomicznych w Zespole Szkół nr 2 w Mrągowie. Absolwent Uniwersytetu Warmińsko – Mazurskiego w Olsztynie oraz Wyższej Szkoły Gospodarki w Bydgoszczy. Doświadczony pedagog i technolog.

Uczestnik licznych szkoleń i praktyk w przedsiębiorstwach gastronomicznych realizowanych w ramach projektów współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej Ekspert dydaktyczny w projekcie „Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku”.

Uczestnik praktyk zagranicznych w Niemczech i w Hiszpanii. Ukończył Akademię Kulinarą pod okiem Kurta Schellera, a szlify gastronomiczne nabierał w restauracjach i hotelach w Polsce z cenionymi szefami m.in. Dariusz Struciński szef kuchni Hotelu Anders w Starych Jabłonkach , Andrzej Bałdyga szef kuchni Hotelu Bryza w Juracie, Ireneusz Koniuszek szef kuchni Hotelu Zamek w Rynie, Marcin Budynek z Akademii Kulinarnej Marcina Budyńka, Tomasz Milewski szef kuchni Hotelu „Na Wodzie” w Mikołajkach.

