

## 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.



## **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.





## **Pan Wojciech Kaczorowski, założyciel, właściciel i szef kuchni wraz z żoną Karoliną**

Karczma Berta to ponad dwustu-letnia chata, w której odnajdziesz spokój i najesz się do syta. Jest świeżo - codziennie od rana przygotowujemy dla Ciebie posiłki własnymi rękami. Jest smacznie - pierogi z wołowiną mają niepowtarzalny smak a rosół z pielmieni zawsze jest dobrze przyprawiony. Jest także spokojnie - Karczma schowana jest na uboczu a mimo tego blisko od nas do Sanktuarium.

Karczmę stworzyła rodzina Kaczorowskich z miłości do historii i dobrego jedzenia:

Wojtek - założyciel i właściciel. Szef kuchni, który wymyślił przepisy na farsze do pierogów, pielmieni i stworzył jeden z najlepszych rosółów w Polsce.

Karolina - współzałożycielka. Zajmuje się dekoracją stołów, sal i doglądaniem gości

Waldemar - to on wyremontował Bertę i zebrał wszystkie sprzęty. Miłośnik historii - wie o regionie (prawie)wszystko.

Wiesława - dzięki jej sprawnym rękom możemy jeść tak wspaniałe makaron, kluchy czy ciasta. Niebo w gębie!

Karczmę tworzą przede wszystkim ludzie - nie tylko właściciele są miłośnikami tradycji ale także cała załoga Berty pracuje tutaj, bo kocha to miejsce. Wszystkie dania robione są ręcznie i na bieżąco. Karczma czynna jest cały rok; nie zatrudniamy ludzi "na chwilę". Wszyscy, którzy z nami pracują robią to także z miłości do dobrego i uczciwego jedzenia oraz dlatego, że to miejsce jest wyjątkowe - zupełnie jak wszyscy, którzy tu pracują.