

## **Wojciech Kaczorowski, założyciel, właściciel i szef kuchni Karczmy Berta**

Karczma Berta to ponad 200 - 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 doглядaniem 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.



## Wojciech Karasik- z-ca Szefa Kuchni, Hotel Zamek Ryn \*\*\*\*

Do niedawna uczeń ZSCKR w Karolewie, dzisiaj natomiast Zastępca Szefa Kuchni w Hotelu Zamek Ryn. Młody, ambitny kucharz, który z chęcią poznaje świat gastronomii, kuchnię regionalną oraz nowoczesne trendy kulinarne.



**Daniel Gołębiewski to doświadczony szef kuchni i pasjonat kulinariów,** którego wieloletnia praktyka w renomowanych restauracjach oraz hotelach stanowi solidny fundament ekspercki w ocenie dań konkursowych. Jako sędzia konkursu kulinarnego wyróżnia się nie tylko doskonałym wyczuciem smaku i estetyki, ale także głębokim zrozumieniem procesów technologicznych oraz organizacji pracy kuchni. Jego doświadczenie obejmuje zarządzanie zespołami, tworzenie autorskich kart dań oraz udział w prestiżowych wydarzeniach gastronomicznych w Polsce i za granicą. **Na co dzień pełni również funkcję szefa kuchni na Zamku w Reszlu w restauracji „Siedem Kotów”, gdzie tworzy autorskie dania inspirowane kuchnią regionalną, łącząc tradycyjne techniki kulinarne z nowoczesnym podejściem do smaku i sezonowymi produktami.**

