

„Mam jeden cel – zintegrować mieszkańców naszej lokalnej społeczności”

Pod ogromnym wrażeniem osiągnięć Pani Renaty Semeniuk, zaprosiliśmy mieszkankę Strachowic do udzielenia wywiadu na potrzeby naszych Wieści. Natalia Czernicka (N) przeprowadziła rozmowę w obecności Magdaleny Idziak (M), pracownicy Biblioteki w Koskowicach. Pani Renia jest finalistką 10. edycji telewizyjnego show kulinarnego MasterChef TVN.

N: To dla nas ogromny zaszczyt, że mieszkanka naszej gminy wystąpiła w MasterChefie i doszła Pani do finału. Naprawdę gratuluje! Emocje opadły?

R: Mi emocje opadły już przed finałem.

N: Już po wielkim finale MasterChefa, ale do tego jeszcze wrócimy. Mam takie nurtujące pytanie, zdążyła Pani już coś dzisiaj ugotować?

R: Nie, dzisiaj jeszcze nie, ponieważ wróciłam wczoraj późno z Warszawy. Odgrzałam sobie rosół na śniadanie, który dała mi moja siostra. To jest najlepsza zupa na świecie, uwielbiam ją i mogę jeść 7 dni w tygodniu.

N: To tak jak ja! Proszę mi powiedzieć, skąd się wzięło zamiłowanie do gotowania u Pani? Czy to rodzinne?

R: Zamiłowanie do gotowania wzięło się od mojego taty, który był bardzo znanym rzeźnikiem w Legnickim Polu. Jako ekspert od mięsa pomagał mieszkańcom naszej gminy w organizacji wesel, komunii i innych imprez okolicznościowych. Ja jako mała dziewczynka chodziłam z nim po domach i przypatrywałam się temu wszystkiemu. Znam wszystkie kucharki z naszej gminy, bo siedziałam w kąciku i patrzyłam jak przygotowują potrawy.

N: To bardzo ciekawe. Jak urodził się pomysł u Pani, aby wziąć udział w MasterChefie?

R: Ja w MasterChefie chciałam wystąpić już 10 lat temu, kiedy ogłosili nabór do pierwszej edycji programu. Oglądałam wszystkie sezony, wszystkie odcinki, wiem prawie wszystko o tym programie i bardzo chciałam wziąć w nim udział już wcześniej, ale ze względów zdrowotnych nie mogłam tego zrobić. I przy 10 edycji stwierdziłam, że jeśli nie teraz, to już nigdy.

N: Na co dzień lubi Pani gotować?

R: Uwielbiam gotować, ja gotuję śniadanie, obiad, kolację. Często pomiędzy posiłkami jeszcze coś upiekę...

N: To oznacza tylko jedno, Pani mąż ma z Panią bardzo dobrze (śmiech)

R: Taak, mój mąż ma bardzo dobrze (śmiech)

N: Ale jak to się zaczęło? Uczyła się Pani gotować z książki kulinarnej, z internetu czy to samo przyszło?

R: Jestem samoukiem, ja mam głowę pełną pomysłów. Siedząc u fryzjera, w samochodzie, przed telewizorem. Przede wszystkim z moich podróży kulinarnych, ja bardzo chciałam

zwiedzać świat, dlatego wyjechałam za granicę i to mi dało szansę podróżować w celu zdobywania nowych umiejętności kulinarnych.

N: Jest Pani niewiarygodnie energiczną osobą... widzowie to uwielbiają.

R: Mam coś co chciałabym Pani przytoczyć, tekst który napisała Pani Ewa – producentka, nasza programowa mama: „Renia to człowiek petarda z nieograniczoną ilością energii, nigdy się nie męczy, nie narzeka, że za dużo roboty. Potrafi robić sto rzeczy na raz i ze wszystkim zdąży. Lubi gotowanie tradycyjne i zna wszystkie polskie przepisy. Nie unowocześnia ich na siłę, ma swój smak i go nie porzuci, choćby nie wiem co. Nie boi się Magdy Gessler i nie boi się żadnego wyzwania.”

N: Piękne słowa...

R: To jest dokładny opis człowieka, który siedzi właśnie obok Pani. Nie wiem skąd to się bierze, to jest po prostu we mnie. Chyba się z tym rodzimy.

N: Dojście do finału było dla Pani totalnym zaskoczeniem, czy się Pani tego spodziewała?

R: Nie myślałam, że dojdę tak daleko. Chciałam dojść do finału, bo chciałam żeby moja siostra i mój mąż przyjechali do Hiszpanii. Jestem trochę uparta, lubię kuchnię tradycyjną i jeśli do jakiegoś sosu idzie białe wino, to musi być białe wino, jeśli idzie ziele angielskie, to ma być ziele angielskie. Choć nie ukrywam, czasami zdarza mi się eksperymentować, ale lubię trzymać się stereotypów.

N: Które zadanie sprawiło Pani największą trudność?

R: Było coś takiego jak byliśmy w Hiszpanii. Musiałam przygotować kokotxas, czyli podgardla z dorsza. Ja tego nigdy nie robiłam, nawet nigdy tego nie jadłam, więc pomyślałam, że po co mam kombinować. Mogłam to przewidzieć, bo to jest danie tradycyjne i gdybym się bardziej skupiła, to bym to ogarnęła. Wiem jak to się robi, ale miałam duży stres, a wystarczyło sobie przypomnieć, że nie używają masła, tylko wszystko robią na oliwie. Wystarczyło zemulgować, usmażyć i zrobić sos „pil – pil”, ale to są emocje...

N: Można było liczyć na pomoc kolegów lub jury?

R: Była super atmosfera, pomagaliśmy sobie i wspieraliśmy się na wzajem. Jak ktoś czegoś nie miał, to sobie podawał. My przede wszystkim po konkurencjach, w hotelu rozmawialiśmy tylko o gotowaniu. Mówiliśmy o przepisach, w jakich restauracjach byliśmy i jakie smaki lubimy.

N: San Sebastian... Była Pani w tym miejscu pierwszy raz?

R: Tak, pierwszy raz. Częściej jeździłam do Barcelony, Madrytu, na Majorkę... Ale na pewno do San Sebastian wróce, ponieważ jedzenie mają niesamowite i ludzie są wspaniali. To jest kraina Basków, ponieważ oni utożsamiają się ze swoimi korzeniami. Bardzo chciałabym, żeby w naszej lokalnej społeczności tak właśnie było. Będę z tym walczyć, żeby ten lokalny przekaz się przewijał wśród mieszkańców naszej gminy. Mam doskonały przykład na to, nasza Gosia Kubik zastanawia się już, otwierając szafkę, czy użyć wegety. Jej córka - Hanka przyleciała do domu, po mojej wizycie w szkole w Bartoszowie i powiedziała „mamo

natychmiast wyrzucić nutellę". Jeśli mam już 2 osoby, to za miesiąc będę miała 5, ponieważ ludzie słuchają co się do nich mówi. Lepiej kupić jaja od sąsiada, niż w markecie. Jak zobaczyłam dzisiaj w markecie, że jest koperek z Chin, a pietruszka z Egiptu, to mi się słabo zrobiło, ale nikt o tym nie mówi, a ja będę mówić!

N: Dokładnie tak, ja bardzo doceniam to, kiedy mam możliwość kupienia jaj wiejskich. A kto jest Pani największą inspiracją?

R: Ja uwielbiam polskich kucharzy, przede wszystkim ich wspieram, bo są fantastyczni.

N: Nie ma co ukrywać, polska kuchnia jest jedną z lepszych, zgodzi się Pani ze mną?

R: Wspaniała. Ja uwielbiam kuchnie regionalną, wystarczy trochę poszperać i okazują się, że na wyciągnięcie ręki mamy cudownych lokalnych twórców. I to jest coś niesamowitego, mamy kopalnię takich produktów na Dolnym Śląsku.

N: Ja myślę, że jest to dopiero początek Pani kariery kulinarnej...

R: Jak tylko dostanę wsparcie, to powstanie w naszej gminie naprawdę fajne studio kulinarne. Warsztaty, z których będą mogły korzystać kobiety i mężczyźni, indywidualnie lub grupowo. Jak Gmina będzie miała Dzień Pracownika, to zrobimy go u mnie – przyjemne z pożytecznym. Będzie można pogotować, czegoś się nauczyć i co najważniejsze, zintegrować się. Od tego chciałabym zacząć.

N: A co uważa Pani za swoją specjalność kulinarną?

R: Przede wszystkim kuchnia polska, ale lubię przewijać także smaki japońskie. Byłam dwa razy po dwa tygodnie w Tajlandii, gdzie też uczyłam się gotować. Głównie StreetFood, karaluchy i inne rzeczy, to trzeba spróbować, bo jest naprawdę dobre. Ma tyle protein w sobie, że gdybym tam żyła, to byłabym szczupła, bo jadłabym tylko te larwy (śmiech)

N: Ja nie miałam okazji próbować, ale nie wiem czy byłabym na tyle odważna co Pani (śmiech)

M: 5 najważniejszych produktów w Twojej kuchni, to jakie?

R: Masło, oliwa z oliwek, białe wino, czerwone wino, pasta miso.

N: Czyli takie podstawy do wszystkich dań.

R: Tak, czosnek i cebula, to wiadomo. Ale powiem szczerze, nie robi się dobrego sosu bez wina.

M: A pamiętasz jakiś niewypał? Chciałaś zabłysnąć, a tu nagle nie wyszło, spaliło się?

R: No taaaak, ja często wszystko przesalam! Ostatnio dałam tyle białego wina, że moja siostra się zapytała, czy chcę ją upić (śmiech) Wiadomo, że alkohol odparowuje zawsze, ale tym razem chyba nie odparował cały (śmiech)

N: Planuje Pani otworzyć swoją restaurację?

R: Tak, to będzie na pewno restauracja. Taka mała, kameralna, a przede wszystkim ładna, ale ludzie nie będą się bali do niej wejść. Ja uwielbiam karmić ludzi i chcę, żeby czuli się

swobodnie, żeby byli sobą. Będę dążyć do tego, żeby nad tymi ludźmi pracować, żeby się otworzyli. Zacznę od warsztatów o których wspominałam już wcześniej.

N: Czy coś oprócz gotowania, jest jeszcze Pani pasją?

R: Oczywiście, czytam książki, uwielbiam podróżować, rozmawiać z ludźmi i ich obserwować.

N: A wcześniej wspominała Pani coś o projekcie z naszym Wójtem, proszę uchylić rąbek tajemnicy...

R: Książka kulinarna pn. „Skarby gminy Legnickie Pole” to będzie coś co zostawimy dla innych, włożymy w to całe serce. To będą przepisy mieszkańców naszej gminy, Pani Kazi z Mikołajowic, Pani Alicji z Ogonowic i Pani Haliny ze Strachowic. Te imiona są oczywiście podane spontanicznie, ale wie Pani o co mi chodzi... Chcemy, aby młode pokolenia kultywowały kulinarne tradycje babci czy dziadka i do tego będziemy dążyć, aby te przepisy nie poszły w zapomnienie. Kluski z makiem, kapusta z grochem, kutia i wiele innych, będą ulubionymi daniami naszych dzieci.

N: To wspomniała inicjatywa, czekam na tą książkę z niecierpliwością. A kiedy planuję Pani zacząć?

R: Zaczynamy po nowym roku.

N: Super, bardzo dziękuję Pani za rozmowę i trzymam kciuki za dalszą karierę.

R: Bardzo mi miło. Dziękuję również.