

# Smaki odwagi

Ewa Malika Szyc-Juchnowicz – romanistka, która zamieniła słowa na przyprawy, a akademicką ścieżkę na kuchnię Maghrebu. Obecnie szefowa kuchni i właścicielka Restauracji „Malika” w Gdyni. O odwadze w podejmowaniu decyzji, kontrowersji w smakach i o tym, dlaczego nie warto hamować samej siebie opowiada Margarecie Kąkol, studentce filologii polskiej, specjalność: dziennikarstwo i wiedza o mediach



Ewa Malika Szyc-Juchnowicz

Fot. Restauracja „Malika”

## ► Czy mogłaby się pani krótko przedstawić?

Ewa Malika Szyc-Juchnowicz. „Malika” to moje drugie imię. Wykorzystuję je w życiu zawodowym, w restauracji. Ukończyłam romanistykę na Uniwersytecie Gdańskim, a wcześniej – Kolegium Kształcenia Nauczycieli Języków Obcych UG. Przez jakiś czas byłam tłumaczem i nauczycielem. Obecnie od szesnastu lat jestem szefową kuchni, kucharzem i właścicielką Restauracji „Malika” w Gdyni.

## ► Jaka jest pani największa zawodowa radość?

Codziennosc. Moment, kiedy mam poczucie, że z satysfakcją ukończyłam to, co zaplanowałam. Lubię poczucie spełnienia związane z ugoszczeniem klientów. Restauracja to jest bardzo złożony organizm. Na wielu jej płaszczyznach może coś pójść nie tak. Istotą restauracji jest przyjęcie gości w taki sposób, by czerpali oni z wizyty w tym miejscu jak największą przyjemność. Gdy to się udaje i, podchodząc do stolików, słyszę słowa uznania, czuję właśnie zawodową radość.



Ewa Malika Szyca-Juchnowicz i Margareta Kąkol

Fot. Centrum Filmowe UG im. Andrzeja Wajdy

► **Jakie wspomnienie z czasów studiowania na Uniwersytecie Gdańskim najbardziej zapadło pani w pamięć?**

Zdecydowanie obrona pracy magisterskiej. Muszę podkreślić, że miałam przerwę w nauce po ukończeniu Kolegium. Dlatego kiedy kończyłam studia, miałam około trzydziestu lat. Praca magisterska była dla mnie uzupełnieniem wykształcenia. Jednak już wtedy czułam, że ciągnie mnie do gotowania. To jest pasja, a mówi się, że trzeba robić to, co się kocha.

Moja praca magisterska dotyczyła słownictwa z zakresu gastronomii w języku francuskim, w kontekście mniejszościowych języków używanych we Francji. Do samej pracy podeszłam z pietyzmem. Pisałam z dużą dawką emocji i z zapleczem źródłowym. Wtedy byłam wręcz pewna, że nic nie stanie mi na drodze, bym obroniła się na piątkę! Niestety, podczas obrony

pan profesor zadał mi bardzo specyficzne pytanie, które zapadło mi szczególnie w pamięć. Dotyczyło ono angielskich nazw części mięsa wykorzystywanych w kuchni. Zamurowało mnie. Mimo że znam język angielski, to ze względu na okoliczności zestresowałam się. Patrzyłam na angielskie słowa cała sparaliżowana, jakbym pierwszy raz widziała je w życiu. Dopiero po długim czasie zorientowałam się, że są to słowa zapożyczone z języka francuskiego. Poradziłam sobie.

► **Co dały pani studia na naszej uczelni?**

Przede wszystkim – przyjaciół. Choć nie brałam udziału w życiu studenckim, poznałam sporo osób, które do dzisiaj są obecne w moim życiu. Niektóre z nich razem ze mną uczyły w szkole językowej. Plusem posiadania restauracji jest to, że wiele osób tutaj

przychodzi. Często spotykam znajomych, z którymi skrzyżowały się moje ścieżki podczas studiowania na Uniwersytecie Gdańskim.

► **Gdyby pani mogła przekazać sobie dziś jedną radę na czas studiów, co by to było?**

Korzystaj z życia, dziewczyno! Ze względu na to, że byłam młodą mamą, przeszłam przez studia na „autopilocie”. Odnoszę wrażenie, że lata, kiedy byłam młodsza i studiowałam w Kolegium, to realia, w których nie miałam na nic czasu. Cieszyłam się wówczas, że język francuski znałam od dziecka. Dzięki temu dużo łatwiej przychodziła mi nauka i często instynktownie podchodziłam do wielu egzaminów. Przynosiło to zazwyczaj zadowalające efekty. Natomiast w sytuacji, w której się uczyłam i stresowałam – oceny były gorsze, niż bym chciała. Moja rada? Nie stresujmy się,



Fot. Restauracja „Malika”



korzystajmy z życia! Doceniajmy możliwość poznawania bardzo różnych ludzi.

► **Wróćmy do tematu restauracji... Czy kontrowersyjne łączenie smaków przyciąga klientów? Gałka muskatołowa i grzyby, lukrecja i kurkuma – to brzmi jak połączenia wystrzałowe!**

Zbudowałam całą swoją tożsamość jako szefowa kuchni właśnie na kontrowersji w smakach. Tylko proszę nie mylić kontrowersji z eksperymentowaniem na klientach! Uważam, że przychodząc do restauracji, szukamy czegoś zaskakującego. Doświadczenie można budować bardzo różnie. Może to być forma stworzona na talerzu. Nawet na tyle absurdalna, że nie wiemy, jak się wziąć do skonsumowania posiłku. Albo kuchnia, której nie znamy – tak jak w przypadku Maliki. Tutaj przychodzą goście, którzy niejednokrotnie po raz pierwszy mają styczność z kuchnią Maghrebu, czyli Afryki Północnej. Sposób, w jaki łączymy smaki na talerzu i struktury poszczególnych elementów dania, mają ogromne znaczenie i ono

bywa kontrowersyjne. Nie można jednak pominąć elementu spójności, który też jest kluczowy dla mojej kuchni.

Bardzo lubię eksperymentować z przyprawami. Przyprawy to moje DNA związane z miejscem, w którym się wychowywałam. Restauracja, którą prowadzę, była zrodzona z tęsknoty za tymi smakami dzieciństwa. Bardzo możliwe, że połączenie gałki muskatołowej z grzybami czy lukrecji z kurkumą było jednym z moich doświadczeń kulinarnych. Niemniej nawet te bardzo zwyczajne przyprawy, które każdy z nas ma w szafce, potrafią pozytywnie zaskoczyć. Przyprawą, która fantastycznie się sprawdza solo, ale też jako tło dla innych przypraw czy mieszanek, jest ziele angielskie. Każdy ma je w swojej polskiej szafce kuchennej, a proszę zauważyć, jak mało się o nim mówi!

► **Bez jakich dwóch składników nie wyobraża sobie pani kuchni afrykańskich i dlaczego?**

Jeżeli chodzi o kuchnię Maghrebu, z którą ja się najbardziej utożsamiam, to są to głównie kolendra

i kumin. Kumin jest bardzo intensywną przyprawą i w pierwszym zetknięciu z jej zapachem raczej nie mówimy: „O, pięknie pachnie”. Wręcz przeciwnie, zapach jest duszący, męczący. Natomiast kolendra – i mówię tu o przyprawie w ziarnie, znacząco różniącej się od tej listnej, o mydlanym zapachu – ma lekko cytrusowy aromat, który równoważy zapach kuminu. Te dwie przyprawy idealnie współgrają ze sobą.

► **Jakie danie na początek poleciłaby pani osobie, która nigdy nie miała styczności z kuchniami afrykańskimi?**

Nasza restauracja przyciąga wielu klientów chcących poznać kuchnię Maghrebu. Goście przychodzą po raz pierwszy i pytają: „Co pani poleca?”. Muszę się wtedy dowiedzieć więcej o ich kubkach smakowych. Mogę polecić każde danie, ale zupełnie inne polecę osobie, która nie lubi ostrości, a zupełnie inne osobie, która lubi orzeźwiający smak w kuchni. Niemniej większości gości, którzy jedzą mięso, smakuje kurczak z kiszoną cytryną. Jest to bardzo cha-



Fot. Restauracja „Malika”

rakterystyczne danie, podawane w oryginalnym glinianym kociołku. U nas w kuchni powstaje ono na grillu, więc ma lekko dymny posmak.

► **Jak wspomina pani program Top Chef Polska, w którym wzięła pani udział?**

Bardzo dobrze. Minęło od niego ponad dwanaście lat! 2013 rok był również rokiem początku działalności mojej restauracji. Otwierałam Malikę w marcu, a już w lipcu startowałam w castingu do programu. Nie mogłam uwierzyć, że zostałam przyjęta. Byłam podekscytowana i przerażona jednocześnie. Przed wyjazdem na nagrania powiedziałam zespołowi w restauracji, by się nie martwił, bo wkrótce wrócę. Wbrew przewidywaniom zostałam do finału. Jest to przygoda, której nigdy nie zapomnę.

► **Zajęła pani drugie miejsce. Jak to jest być drugim?**

Dla mnie było to i tak ogromne wyróżnienie. Nie spodziewałam się nigdy w życiu, że znajdę tak daleko.

Osoby, które pamiętają Malikę z 2013 roku, wiedzą, że to były moje początki w gastronomii, a wtedy byłam już po kilku latach pracy w kuchni jako kucharz. Jak wiemy, Uniwersytet Gdański nie dał mi wykształcenia szefa kuchni, tylko romanistki, więc w programie byłam niczym dziecko w mgle! Broniły mnie moje rozbudowane kubki smakowe, odwaga w łączeniu smaków oraz brak strachu w podejmowaniu nowych wyzwań.

Natomiast technicznie odbiegałam od reszty uczestników. Miałam mnóstwo braków. Nadal uczę się w kuchni. Drugie miejsce nie należało do najprzyjemniejszych, gdyż otarłam się o marzenie bycia pierwszą. Wówczas wygrał Martin, z którym do dzisiaj utrzymuję bliskie relacje. Jest fantastycznym szefem kuchni. Nie wyobrażam sobie, żeby wtedy nie wygrał.

► **Współcześnie rola kobiet w gastronomii wzrasta. Czy jest różnica między prowadzeniem kuchni przez kobietę a robieniem tego przez mężczyznę? Na co stawiają w pracy kobiece zespoły?**

To trudny temat. Na pewno od wielu lat mówi się o nim więcej. Przez to, że jestem szefową kuchni, wielokrotnie byłam pytana, dlaczego jest tak mało kobiet w gastronomii. Niedawno miałam okazję wypowiedzieć się po projekcji filmu *Boginie jedzenia*. Boginie jedzenia, z którymi rozmawiałam, to są najlepsze szefowe kuchni z całego świata. Tak się złożyło, że z częścią z nich miałam także przyjemność gotować. Szefowe kuchni wyróżnia kierowanie się emocjami. Jest to jednocześnie zaleta i ogromna wada – na pewno tak powie mężczyzna. Niemniej jestem zdania, że najważniejszy jest balans, o który walczymy w każdej innej dziedzinie życia. Balans jest fajny. Dlaczego? Ponieważ dochodzi do uzupełniania się w kuchni. Zupełnie co innego wprowadzi do kuchni kobieta, a co innego – mężczyzna oraz cała reszta osób, które są lub czują się gdzieś pomiędzy. Klasyfikowanie gotowania według płci ma sens, ale jednocześnie bywa bardzo krzywdzące. Jednego jestem pewna – kobiety mają siłę i energię, żeby wejść do kuchni.

► **Jakimi wartościami kieruje się pani restauracja?**

Staramy się być jak najbliżej wartości zero waste. Jest to idea, która powinna przyświecać każdemu. Nam towarzyszy w życiu codziennym, w gospodarstwie domowym i w restauracji. Co robimy, żeby tak było? Zero waste oznacza, że produkty są zamawiane z głową, traktowane z szacunkiem od momentu, kiedy są dostarczane, aż do momentu, w którym trafią na stolik gościa w formie dania. W trakcie całego procesu dużo rzeczy się jeszcze może z nimi wydarzyć – mogą być źle dobrane, mogą być źle przechowywane, co wpłynie na to, że połowa trafi do śmietnika, zanim zostanie poddana obróbce. W tym momencie niektóre produkty mogą się marnować i nie zdążymy się nimi zająć. Zamawiamy produkty codziennie. Zwracamy uwagę na to, by zamówić taką ilość, żeby mieć pewność, że zdążymy to przerobić i sprzedać. Goście, którzy przychodzą w niedzielę, mogą być czasami zawiedzeni, ponieważ skarżą się na braki w menu. Musimy mieć pewność, że produkty się nie zmarnowały, więc to jest dla nas priorytet.

Szacunek. To także wartość, jaką kieruje się nasza restauracja. Szacunek do produktów, a przede wszystkim – do ludzi. Każdy gość jest mile widziany, także gość z psim towarzyszem. Szacunek do współpracowników, czyli sposób,

w jaki siebie z uważnością traktujemy. To jest dla mnie bardzo ważne. Nie ma miejsca na brak szacunku ze względu na różnice kolorów skóry, narodowości, zainteresowań czy płci.

► **Jakie znaczenie ma w obecnych czasach PR? Jakie rozwiązania w tym względzie może pani polecić innym restauratorom?**

Na początku PR nie był tak znaczący jak teraz, gdyż nie wszyscy żyli z telefonem w ręku. Teraz jest to nasze małe uzależnienie – nie potrafimy się obyć bez telefonu. Wpływa to również na rozwijanie się restauracji. Sposób, w jaki jesteśmy postrzegani przez ludzi dzięki mediom społecznościowym, realnie rzutuje na nas jako firmę. Osoba, która się zajmuje naszymi socialami, przychodzi do nas i kręci filmiki obrazujące naszą codzienność. Staram się, żeby było to naturalne. Celem jest, żeby goście, przychodząc do naszej restauracji, nie poczuli się oszukani.

► **Czego należy unikać w drodze do osiągnięcia satysfakcji zawodowej?**

Powinno się unikać hamowania swoich potrzeb i zainteresowań. Trzeba być wiernym temu, czego się w życiu chce. Mówienie sobie: „Nie, to nie dla mnie” na pewno nie pomoże. Często nam, kobietom,

towarzyszy tak zwany syndrom oszustki. Polega on na wmawianiu sobie, że nie jestem na tyle dobra, żeby coś zrobić, mimo że już się dużo nauczyłam. Gdybym słuchała takiego głosu, to nigdy w życiu nie otworzyłabym w 2013 restauracji z kuchnią Maghrebu w Gdyni! Należy wystrzegać się hamowania samej siebie.

► **Jakie teraz plany przed panią?**

Nadchodzą duże zmiany. Restauracja kończy swoją działalność w maju, ale planuję nową inicjatywę. Ponieważ restauracja to przede wszystkim ludzie i ich energia, zależy mi na tym, by nadal mieć z nimi kontakt. Chciałabym stworzyć w Gdyni przestrzeń rozwoju, w której będą się odbywały spotkania z ciekawymi ludźmi, w tym – ekspertami z różnych dziedzin wiedzy, takich jak psychologia, seksuologia, rozwój osobisty. Planujemy także warsztaty kreatywne. Nie wykluczam okraszania tych spotkań poczęstunkiem, można się więc spodziewać kameralnych kolacji i tastingów wina. Zapraszam do śledzenia mojego profilu na Instagramie: malika\_restauracja\_gdynia, na którym stopniowo będą się pojawiać szczegóły dotyczące tej inicjatywy.

► **Bardzo kibicuję i życzę powodzenia! Serdecznie dziękuję za rozmowę.**

Wywiad powstał w ramach zajęć „Warsztat dziennikarski (reportaż)” prowadzonych na filologii polskiej przez dr hab. Magdalenę Horodecką, prof. UG. Całość wpisywała się w obchody 55-lecia Uniwersytetu Gdańskiego na Wydziale Filologicznym, współorganizowane z Akademickim Centrum Kultury UG „Alternator”. Nagranie całej rozmowy można obejrzeć po zeskanowaniu kodu QR.

