

Grzegorz Gniech **Kuchnia uczyniła mnie carverem.**

Odkąd zdobyłem zawód kucharza czułem, że ta profesja usilnie związana jest z poczuciem estetyki i piękna. Jemy nie tylko zmysłami smaku i powonienia, ale również bodźcami wizualnymi. To one w dużej mierze sprawiają, że po coś sięgamy lub nie. Są nieodłącznym elementem oceny, którą wystawiamy.

Z punktu widzenia kucharza nigdy nie zadowalał mnie talerz z daniem podanym od tak. Interesowały mnie sposoby dekorowania potraw, które na przełomie lat ulegały licznym modyfikacjom. Bufet, na którym widniała jedynie płyta przystawek i potraw była dla mnie zwyczajnie smutna. Czegoś mi brakowało. Obserwując przez lata wyżej opisany obraz, szukałem w swojej głowie polotu na zmianę. Dostrzegłem go właśnie w carvingu. Jak powiadają: „Potrzeba matką wynalazków”. Niestety nie mogę stwierdzić, że jestem ojcem tegoż „wynalazku”, ale z całym przekonaniem jest on moją potrzebą odkąd go poznałem. To on zafascynował mnie do tego stopnia, iż jestem mu wierny od ponad 11 lat.

Każdy dzień, tydzień, miesiąc poświęcałem na doskonaleniu warsztatu. Ściagałem się sam ze sobą. Cierpliwość oraz doświadczenie przynosiły oczekiwane efekty.

Z perspektywy czasu mam co wspominać i jestem dumny z wszystkich osiągnięć. Wśród moich trofeów można znaleźć zwycięskie puchary i złote medale z Mistrzostw Polski w Carvingu, Pucharu Polski w Carvingu oraz Mistrzostw Świata w Carvingu (Culinary World Cup).

Nie mogę powiedzieć, że cała moja kariera przypominała pasmo sukcesów. Niejednokrotnie trzeba było zatrzymać się na chwilę lub zrobić krok wstecz, by przeanalizować wiele spraw i z chłodną głową podejść do nich ponownie. Czy było to słuszne? Na pewno tak. Po każdym kroku wstecz robiłem dwa w przód z większym przekonaniem, iż to co robię jest dobre. Co decyduje o sukcesie czy wygranej? Na pewno brak błędów. Nie unikniemy ich jeżeli stracimy pewność swoich działań. Dlatego należy cenić wątpliwości. Są one dla nas ostrzeżeniem, a niekiedy sygnalizatorem. Wyhamuj, pomyśl, poczekaj chwilę i dodaj gazu. Kilka razy w życiu zawodowym stanąłem na takim skrzyżowaniu. Jednak tylko na moment, nigdy nie zjechałem na pobocze, gdyż stąd już krótka droga na parking.

Mija 11 lat, a ja nadal jadę wyznaczoną autostradą. Auto mam spore. Zapraszam do niego wszystkich, którzy podzielają moją pasję oraz kierunek, w którym zmierzam. Zdecydowanie w mój zawód wpisało się powołanie „nauczyciela”. Od wielu lat z powodzeniem szkole młodych adeptów sztuki carvingu. Każdorazowo daję z siebie sto procent. Cieszy mnie sukces każdej osoby, która wyszła spod moich skrzydeł. To mnie buduje i sprawia, że to co robię ma niezwykle sens. Szkolenia kursantów to nie wszystko. Z czasem ich pasja się rozwija. Czują potrzebę przelania autorskich pomysłów na surowiec, który dopełni ocena jurorska. Aby umożliwić ten stan od kilku lat jestem organizatorem najbardziej prestiżowych konkursów carvingowych. Wśród nich znajdują się między innymi „Puchar Polski Carvingu” oraz „Mistrzostwa Polski Carvingu”. Konkursy cieszą się dużym powodzeniem wśród zawodników, a osób chętnych spróbowania własnych sił przybywa z każdym rokiem.

Z potrzeby propagowania sztuki carvingu powstało Stowarzyszenie Carving Team Poland, którego jestem prezesem. Stowarzyszenie zrzesza w sobie czynnie działających carverów z całej Polski. Dzięki temu dostęp do wiedzy z zakresu tej dziedziny jest znacznie ułatwiony dla każdego, kto zechce się z nią zmierzyć.

Jestem pewnego rodzaju wizjonerem, niewyżyтым w sztuce carvingu. Nieustannie niespełnionym, naszpikowanym inspiracjami. Myślę, że to dobrze. Gdyby nie ten fakt to byłbym już na końcu drogi, a tego bym nie chciał.

Moim przekazem na dziś jest zaproszenie Państwa na niesamowite wydarzenie Mistrzowie Świata z Ekonomią Społeczną, które odbędzie się 24 - 25 kwietnia 2020 r. w Porcie Bogaczewo. Zaprezentuję tam część mojego świata carvingowego – sztuki, którą żyję na co dzień.

Z pozdrowieniami
Grzegorz Gniech
Mistrz Carvingu