

Katowice, 23 października 2012 r.

**NOTKI BIOGRAFICZNE EKSPERTÓW – CZŁONKÓW KOMISJI  
CERTYFIKACYJNYCH, WERYFIKUJĄCYCH LOKALE ZGŁOSZONE  
DO PROJEKTU SZLAK KULINARNY „ŚLĄSKIE SMAKI”<sup>®</sup>**

**Wiesław Ambros** – szef kuchni wielu renomowanych restauracji w kraju i za granicą. Prezes Polskiej Akademii Sztuki Kulinarnej, prezes do spraw produktu regionalnego Polski i Europy przy Europejskim Stowarzyszeniu Kucharzy Euro-Toques Polska. Przewodniczący Śląskiej Kapituły Smaku działającej przy Śląskiej Organizacji Turystycznej. Członek konwentu World Polonia Biznes Club. Laureat wielu konkursów kulinarnych, m.in. dwukrotny mistrz Polski kuchni regionalnej (prezentował kuchnię śląską). Współtwórca i wykładowca Europejskiej Akademii Sztuki Kulinarnej. W 2011 r. wyróżniony prestiżowym tytułem Eurokucharz.

**Paweł Antas** – kucharz, absolwent Zespołu Szkół Gastronomicznych im. Marii Skłodowskiej-Curie w Częstochowie. Szef kuchni wielu restauracji w kraju i za granicą, m. in.: łódzkiej Anatewki, czy Restauracji EM w Koziegłowach. Laureat wielu konkursów i festiwali, m. in. Festiwalu Pstrąga w Kłodzku. W 2010 r. znalazł się w finałowej dziesiątce Pucharu Polski – najbardziej prestiżowego konkursu w kraju. Organizator konkursów kulinarnych, m. in.: Alei Dobrego Smaku w Częstochowie. Założyciel i członek zarządu Stowarzyszenia Kulinarne Euro-Toques Polska oraz wiceprezes Polskiej Akademii Sztuki Kulinarnej.

**Renata Prochner-Bieleś** - góralka z krwi i kości, z wykształcenia dietetyczka, z zamiłowania promotorka zdrowej, naturalnej i – przede wszystkim - lokalnej żywności. Wraz z mężem prowadzi Gospodarstwo Agroturystyczne „Na Połomiu” w Istebnej, które w 2010 r. zostało laureatem konkursu „Piękna wieś województwa śląskiego”.

**Marek Furczyk** - przygodę z gotowaniem zaczął w 1995 r. u boku szefa kuchni Józefa Łoskota. Tuż po szkole zawodowej kształcił się w technikum gastronomicznym jednocześnie pracując w restauracji Kasztelańska. Po ukończeniu szkoły zaczął kulinarne podróże po Europie i świecie, m. in. Francji, Włoszech, czy Tajlandii. Uczeń Szkoły Paula Boucose w Lyonie. Laureat regionalnej Zielonej Czapki Bonduelle, współorganizator lokalnych konkursów kulinarnych tj. Pszczyńskie Maszkety, Puchar Śląska Szkół Gastronomicznych czy Festiwal „Śląskie Smaki”<sup>®</sup>. Właściciel firmy Planeta Smaku, w której odkrywa ciekawe niepowtarzalne smaki oraz stara się zjednać coraz to większe rzesze miłośników kuchni śląskiej w smacznym wydaniu.

**Anna Grabińska-Szcześniak** – etnolog, absolwentka Uniwersytetu Śląskiego. W latach 2003–2010 etnolog w Muzeum w Tarnowskich Górach, od 2011 r. kierownik Działu Etnografii Muzeum Górnośląskiego w Bytomiu. Zawodowo zajmuje się głównie obrzędowością doroczną i rodzinną, kładąc szczególny nacisk na ewolucję upodobań kulinarnych współczesnych gospodyń domowych na Górnym Śląsku oraz genezę tych zjawisk. Autorka kilkudziesięciu artykułów naukowych i popularnonaukowych.

**Jolanta Konior** – Zastępca Kierownika ds. Promocji Powiatu, Kultury Sportu i Turystyki w Starostwie Powiatowym w Bielsku-Białej. Realizuje działania w zakresie promocji, rozwoju turystyki, w tym turystyki kulinarnej, oraz kultury w Powiecie Bielskim. Jest organizatorem wielu imprez, w tym koordynatorem konkursu kulinarnego „Kulinarne Dziedzictwo”. Pełni równocześnie funkcję członka komisji konkursowej na najbardziej tradycyjną potrawę regionalną.

**Agnieszka Kotwa** - pracownik Wydziału Gospodarki, Promocji i Współpracy Międzynarodowej Urzędu Marszałkowskiego Województwa Śląskiego. Od ponad 6 lat zajmuje się tematyką produktów tradycyjnych i regionalnych, w tym wpisywaniem produktów na Listę Produktów Tradycyjnych. Wspiera liczne działania związane z promowaniem tradycji kulinarnych województwa śląskiego i żywności wysokiej jakości. Współpracuje m. in. z: Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Śląską Organizacją Turystyczną, Śląskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego, Urzędami Marszałkowskimi innych województw. Popularyzatorka tradycji kulinarnych regionu. W 2012 r. otrzymała honorową nagrodę „Klucz do Polskiej Spizarni”, przyznawaną osobom zasłużonym dla promocji i rozwoju rynku polskich produktów regionalnych.

**Józef Łoskot** – emerytowany kuchmistrz, karierę rozpoczynał jeszcze jako uczeń w Restauracji Myśliwskiej, a następnie w Hotelu Polonia w Katowicach, w którym pracował 14 lat. Po zdaniu egzaminów mistrzowskich w Warszawie został szefem kuchni w katowickim Hotelu Monopol, przez 10 lat szefował również w pszczyńskiej Restauracji „U Michalika”. Przez lata był instruktorem praktycznej nauki zawodu, szkolił zarówno uczniów szkół gastronomicznych, jak i zawodowych kucharzy. Zdobywca prestiżowego Złotego Medalu na Międzynarodowej Wystawie Gastronomicznej w Pradze (1974 r.). Za osiągnięcia zawodowe odznaczony Srebrnym i Złotym Krzyżem Zasługi.

**Remigiusz Rączka** – znany i lubiany kucharz, popularyzujący kuchnię, przede wszystkim śląską. Z branżą gastronomiczną związany od 2001 r. Od 2006 r. nauczyciel przedmiotów turystyczno-hotelarsko-gastronomicznych w Zespole Szkół Ekonomicznych w Wodzisławiu Śląskim. Od 2008 r. prowadzi autorski program kulinarny w telewizji regionalnej („Kuchnia po śląsku” oraz „Rączka gotuje”). Juror wielu konkursów kulinarnych, w tym koordynator jury VII Festiwalu „Śląskie Smaki” (2012 r.). Ekspert kulinarny ceniony przez lokalne i regionalne media.

**Jacek Sędek** - pierwsze kroki zawodowe stawiał w Hotelu „Dąbrówka” w Jastrzębiu-Zdroju. Przebył drogę od kelnera i barmana do menedżera restauracji. Pracował jako instruktor zajęć praktycznych w zawodzie kelner. Od 2003 r. pracuje jako nauczyciel obsługi konsumenta oraz przedmiotów hotelarsko-turystycznych w Zespole Szkół Ekonomicznych im. Oskara Langego w Wodzisławiu Śląskim. Prowadzi liczne kursy i szkolenia kulinarne w Zakładzie Doskonalenia Zawodowego w Wodzisławiu Śląskim i innych ośrodkach szkoleniowych.

**Dobrawa Skonieczna-Gawlik** - etnolog, absolwentka Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach, etnograf Muzeum Zagłębia w Będzinie. Od dziesięciu lat zajmuje się kulturą i tradycją Zagłębia Dąbrowskiego, prowadzi badania dotyczące obrzędowości dorocznej i rodzinnej, budownictwa, stroju ludowego, a także pożywienia i tradycji kulinarnych mieszkańców pogranicza małopolsko-śląskiego. Członek Śląskiej Kapituły Smaku, juror konkursów kulinarnych, pomysłodawczyni będzińskiego Jarmarku Rzemiosła i Rękodziela.

