

Pontus Frithiof lyfter morgondagens kockar på Dinner Club.

Olesya Kulyk är en av våra just nu hetaste unga kockar. Ett bevis på detta är att hon blev inbjuden till The Dinner Club i Stockholm för att laga en avsmakningsmeny. Inspirationen kommer från hemlandet och hon hoppas på att få presentera det ukrainska arvet för svenskarna.



Krögaren och entreprenören Pontus Frithiof lyfter morgondagens kockar genom initiativet [The Dinner Club](#) i Stockholm. The Dinner Club äger rum två gånger i månaden på Atelier 23 i DN-skrapan och är öppen för alla som vill prova de lovande kockarnas menyer. En av de nya talangerna är Olesya Kulyk från Ukraina som vill bjuda på en del av hemlandet och inspirationen från mormor i köket.

– Hon lärde mig allt. Efter att jag hade lärt mig baka bröd gjorde jag det varje vecka för hela familjen, säger Olesya Kulyk. Det var här som mitt intresse för mat startade. Mat för mig betyder möjligheten att lära sig något nytt varje dag, med glädjen att direkt kunna använda sig av den kunskapen.

Olesya jämför hennes kärlek till mat och matlagning med känslan hon fick när hon som sexåring bjöd sina grannar på hennes allra första sats med kakor. Det i kombination med att kunna ge människor omkring sig en känsla, beskriver hennes passion.

Trots en framtid inom matlagning så har det inte varit en självklar väg. Olesya utbildade sig till journalist och arbetade ett tag med PR och digital reklam.

– Det var väldigt kul men det var inte min passion. Plötsligt hände massor i livet och jag flyttade till Sverige där jag kunde börja på ny kula. Under språkstudierna jobbade jag extra tills jag hamnade i ett kök på ett kafé på ett hotell. Efter det första passet var jag fast, det var fantastiskt. Ready, set, bake!

Efter extrajobbet på kaféet visste Olesya vad hon ville göra. Hon utbildade sig till konditor och efter det gick det snabbt. Från nykomling till Chef de Partie på ett femstjärnigt hotell.

– Som många andra unga kockar inspireras jag av kändiskockar och andra stora aktörer. Men jag har under tidens gång lärt mig att det handlar om att lära sig, inte att kopiera. Matlagning har inga gränser och det är därför det finns så många möjligheter att skapa något unikt.

När hon blev inbjuden till The Dinner Club tackade hon ja direkt.

- Jag visste med detsamma vad jag skulle laga då jag alltid har velat bjuda svenskarna på en del av mitt ukrainska arv. Mitt val landande på rätter som i Sverige skulle kunna jämföras med husmanskost, men med en kreativ twist – traditionella ukrainska smaker på ett helt nytt sätt.

Olesya jobbar för tillfället på Grand Hôtel och framtidsplanerna är att bli en universal kock, där första steget är att lära sig mer om choklad och bakning.



Menyn som Olesya lagade på Dinner Club

Apéritif

Carpaccio på kalvtunga med pepparrot och picklade tomater

Varm förrätt

Varenyky med färskost, vitkål, Karljohansvamp och confiterad fläskside

Varm förrätt

Borsch med kyckling, crème fraiche och kantareller

Huvudrätt

Fjällröding med smak av enris, spenatouré och forellrom

Dessert

Pumpagröt med vispad grädde, rostade hasselnötter och pumpakärnor



Faktarutan

Namn: Olesya Kulyk

Familj: Min man Edvin och en bebis i april.

Ålder: 28

Bor: Stockholm

Stressar av med: Tittar på en film, tränar.

Dricker i en bar: Vin, vin och vin!!!

Favoritvin: Riesling.

Äter gärna på måndag: God hemlagad mat.

Äter gärna på helgen: Ukrainskt eller svenskt, beroende på om det är jag eller min man som lagar mat. Ibland går vi ut och äter i stan på något bra ställe. Det behöver inte vara dyrt, bara det finns bra mat.

Senaste bok: The almost nearly perfect people av Michael Booth.

Favoritkrog i Sverige: Upper House (Göteborg).

Bästa bar i världen: Nosh and Chow.

Lagar helst: Jag lagar helst mat på ett sätt som utmanar mig.

Senaste resa: Tel Aviv.

Det känner få till om dig: Jag är perfektionist, speciellt när det kommer till städning.



Gustave Lorentz Riesling Réserve, 750ml

Systembolagsnummer: 22257

99,00 kr

Olesya dricker gärna ett glas riesling och Gustave Lorentz är ett riesling med ungdomlig, druvig doft av honung, kryddor, gröna äpplen och lime. Det har en torr frisk smak med inslag av honung, kryddor, gröna äpplen och citrus.

Passar utmärkt som apéritif eller till fisk och skaldjur. Varför inte en limémarinerad grillad marulksfilé med kryddsmör och bakad potatis?



CHILL OUT Riesling Organic Germany

Systembolagsnummer: 2104

79,00 kr

Här är ett annat trevligt rieslingvin! Chill Out ekologiska riesling har en frisk och fruktig doft med trevliga inslag av päron och citrus. Smaken är fräsch och fruktig med inslag av päron och citrus.

Utmärkt till lätta och medelkraftiga fisk och skaldjursrätter samt som sällskapsdryck. Varför inte smörstekt rödspätta med räkor och pressad citron?