**Szef kuchni z gwiazdką Michelin i twórca internetowy stworzyli swoje kebaby dla sieci Kura Warzyw**

**Poznańsko-warszawska sieć lokali Kura Warzyw, współpracująca z szefem kuchni z gwiazdką Michelin, zaprosiła do kooperacji popularnego w internecie twórcę kulinarnego. Artur Skotarczyk oraz Jakub „Coocharz” Przeździecki stworzyli swoje sezonowe zestawy, które będą dostępne we wszystkich lokalach co najmniej do końca roku.**

Kura Warzyw to sieć 6 polskich lokali z kebabem gemüse, znajdujących się w Warszawie oraz Poznaniu. Funkcjonuje ona na rynku od 2017 roku, a od dłuższego czasu nowe pozycje sezonowe regularnie tworzy dla niej Artur Skotarczyk. To szef kuchni poznańskiej restauracji, która w 2023 i 2024 roku otrzymała gwiazdkę Michelin.

*– Kebaby w Kurze Warzyw to mariaż koncepcji kebaba według berlińskich rzemieślników ze światem fine-diningu. Inspiracje z najlepszych w swojej dziedzinie twórców z Niemiec i Turcji od lat łączymy z nietuzinkowymi pomysłami Artura Skotarczyka. Przy naszej flagowej pozycji sezonowej chcieliśmy zrobić krok dalej i zaprosić do współpracy wyróżniającego się kucharza młodego pokolenia, który przebojem wdarł się do świata internetu. Postawiliśmy na Kubę Przeździeckiego, który imponuje nam swoimi alternatywnymi koncepcjami, jednocześnie podchodząc do nich bardzo pragmatycznie –* komentuje **Dominik Szloński, współwłaściciel Kury Warzyw.**

Tym razem do współpracy zaproszono także Jakuba Przeździeckiego, znanego w internecie jako „Coocharz”. Na co dzień tworzy on treści kulinarne w formie wideo na TikToku (505 tys. obserwujących), Instagramie (280 tys. obserwujących) oraz YouTubie (218 tys. subskrybentów). W tym roku wygrał także Influencers LIVE Awards w kategorii Food & Cook.

*– Współpraca z Kurą Warzyw oraz Arturem Skotarczykiem to jeden z moich największych projektów. Stoją za nim niezliczone godziny przygotowań w kuchni oraz testów, dzięki którym udało nam się stworzyć odpowiednie połączenia smakowe. Wspólnie przygotowaliśmy coś naprawdę pysznego i jestem z tego ogromnie dumny –* mówi **Jakub „Coocharz” Przeździecki.**

W ramach współpracy z Kurą Warzyw Artur Skotarczyk oraz Jakub „Coocharz” Przeździecki stworzyli swoje autorskie zestawy jesienno-zimowe. Podstawą obu z nich jest kebab Kurlewna IV Śnieżka z autorskim mięsem z udek kurczaka, marynowanymi pędami sosny i śniegiem truflowym.

Kompozycję stworzoną przez Artura Skotarczyka wieńczą dżem z białej cebuli i chutney z wędzonych śliwek. W jego zestawie są też frytki z dyniowym keczupem i zimowa lemoniada. Kebab zaproponowany przez Coocharza uzupełniają natomiast dżem z czerwonej cebuli na coli i chutney z żurawiny. Do jego zestawu są również dołączone frytki z sosem cola BBQ i grzaniec bezalkoholowy na zimno.

Oba zestawy będą dostępne we wszystkich lokalach Kura Warzyw w Warszawie oraz Poznaniu. Wszyscy klienci będą mogli zamawiać je tam co najmniej do końca roku. Za koordynację współpracy sieci lokali Kura Warzyw z Jakubem Przeździeckim odpowiada agencja influencer marketingu Rokmates.

<https://www.instagram.com/p/DCRv09BoVf7>