

## Karol Okrasa – pasjonat ze smakiem

Jak sam o sobie mówi, urodzony szczęściarz; z życiowej pasji uczynił sposób na życie. Ukończył Technikum Gastronomiczno-Hotelarskie im. E. Pijanowskiego w Warszawie. Jest absolwentem Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. Ogromnej pracowitości i wyjątkowej konsekwencji zawdzięcza swój sukces, bo chociaż z natury skromny - nie dba o rozgłos - jest jednym z najbardziej rozpoznawalnych i cenionych kucharzy w Polsce.

Przez 11 lat pracował w restauracji hotelu Le Meridien Bristol, gdzie zdobywał zawodowe szlify. Przez dwa ostatnie lata pracy w tym miejscu był szefem kuchni, najmłodszym w hotelu Bristol. Obecnie prowadzi autorską kuchnię w restauracji Platter, która już została wyróżniona w przewodniku Michelin "Main Cities of Europe 2011".

Profesjonalista i perfekcjonista w każdym calu, ale egoistą nie jest. Lubi dzielić się swoją wiedzą i doświadczeniem. Jest jedną z najbardziej lubianych osobowości telewizyjnych. Na antenie Programu 2 TVP prowadzi program pt. „Smaki czasu z Karolem Okrasą”. Jego programy kulinarne są dla odbiorców nie tylko źródłem kuchennych inspiracji, ale swoistą akademią sztuki kulinarnej. Pobudza widzów do tworzenia własnego kulinarnego świata, zachęca do czerpania prawdziwej przyjemności zarówno z jedzenia jak i gotowania. Jako wykładowca z właściwą sobie młodzieńczą swadą, poczuciem humoru, ale też zaangażowaniem i dbałością o formę przekazu zdradza tajniki gotowania i wtajemnicza widzów w historię polskiej kuchni.

To właśnie tradycyjna polska kuchnia jest dla niego głównym źródłem inspiracji. Jako świadomy, odpowiedzialny kucharz poszukuje tradycyjnych receptur i najwyższej jakości produktów regionalnych. Stara się ocalić od zapomnienia spuściznę kulinarną naszego kraju, nadając jej nowoczesny, lekki charakter. Za działania na rzecz propagowania polskiej kuchni na arenie międzynarodowej, w 2011 r. został uhonorowany przez Ministerstwo Spraw Zagranicznych odznaką „Bene Merito”.

Przez lata kariery zdobył wiele nagród, między innymi nagrodę Chief de L'Avenir w 2008 r. przyznawaną przez Międzynarodową Akademię Gastronomiczną dla najbardziej uzdolnionych młodych szefów kuchni. Wyróżniony tytułem Chief Chalange w 2008 dla najlepszego szefa kuchni międzynarodowej sieci Le Meridien, laureat nagrody Oskar Kulinaryny 2005 w kategorii osobowość kulinarna roku i zdobywca tytułu Hermes 2007 w kategorii osobowość gastronomii.

Na pielęgnowaniu polskiej tradycji jednak nie poprzestaje. Niepokorny duch każe mu szukać coraz to nowych pomysłów, nowych smaków, odkrywać ciągle nowe dania. Jego podróże owocują zaskakującymi połączeniami smaków i aromatów potraw, którymi oczarowuje gości swojej restauracji.