



BIO:

PROWADZĄCE:

Ida Nowakowska

Taniec, odkryła kiedy miała zaledwie 5 lat. Dwa lata później zadebiutowała na wielkim ekranie w filmie „Bandyta” u boku gwiazdy europejskiego kina Tila Schweigera. Zamiłowanie do aktorstwa połączyła z tańcem i mając 8 lat wystąpiła na deskach teatru Roma w spektaklu „Piotruś Pan”. Lata ciężkiej pracy zaowocowały wieloma nagrodami, m.in. Grand Prix Gold Pointe, Mistrzostwo Europy w Stepowaniu, dwukrotnie zwyciężyła w prestiżowym Konkursie Tańca im. Wiesiołowskiego. Ida Nowakowska może pochwalić się występami na deskach najbardziej prestiżowych scen w Stanach Zjednoczonych - Metropolitan Opera, Broadway i Lincoln Center. Uczęszczała do Professional Performing Arts School, w której uczyły się takie gwiazdy światowego formatu, jak : Alicia Keys i Britney Spears. Dziś Ida jest jedną z najbardziej utytułowanych tancerek w Polsce i idealnym przykładem, jak pasja z dzieciństwa może stać się całym życiem.

Marcelina Zawadzka

Gospodyni „Pytania na śniadanie”, dziennikarka, laureatka Telekamery Tele Tygodnia 2017 w kategorii Nadzieja Telewizji oraz plebiscytu Gwiazd Plejady 2018 w kategorii Gwiazda Stylu. Marcelina pochodzi z Malborka. W 2011 roku wygrała konkurs Miss Polonia, po którym nadeszły kolejne sukcesy w kraju i za granicą, m.in. w konkursie Miss Universe. Marcelina jest pasjonatką sportów ekstremalnych, uprawia drift, motocross i survival. W 2015 roku była jedną z bohaterek programu „Przygarnij mnie”, w którym widzowie mogli śledzić wspólne losy Marceliny i jej adoptowanej suczki Abi. W 2018 roku zadebiutowała w jednym z najpopularniejszych seriali w Polsce „Na Sygnale”, gdzie gra rolę doktor Gabrieli.

JURORZY:

Krzysztof Ilnicki

Wybitny talent polskiej sceny cukierniczej. Absolwent Thames Valley University w Londynie na kierunku Międzynarodowych Sztuk Kulinarych. W restauracji Hakkasan w Londynie był szefem cukierni, a jego flagowym deserem – sernikiem kokosowym – zachwycał się brytyjski dziennik „The Guardian”. W Polsce szefował cukierni sopockiego Sheratona, wykładał także technologię czekolady na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim. Obecnie prowadzi autorską pracownię w Gdańsku. Został laureatem prestiżowej nagrody AIG PRIX przyznawanej przez Europejską Akademię Gastronomiczną, zdobywając tytuł Najlepszego Cukiernika w Polsce (Prix au Chef Pâtissier).

Michał Bryś

Kucharz, choć nie skończył żadnej szkoły gastronomicznej. Doświadczenie zawodowe zdobywał w najlepszych restauracjach świata, takich jak *De Librije* w Zwolle (3 gwiazdki Michelin), *The Ledbury* w Londynie (2 gwiazdki Michelin), *Geranium* w Kopenhadze (3 gwiazdki Michelin) czy *The Harwood Arms* w Londynie (1 gwiazdka Michelin). W „poprzednim życiu” był reżyserem, scenarzystą, menadżerem artystów i producentem telewizyjnym. Gastronomię ma we krwi. Wspierany przez swoich przyjaciół i partnerów biznesowych kontynuuje rodzinną tradycję w swojej restauracji na warszawskim Starym Mokotowie. W grudniu 2014 roku na zaproszenie Polskiego Instytutu Kultury w Tel Awiwie Michał Bryś poprowadził warsztaty piekarnicze w Hajfie – masterclass dla najlepszych izraelskich piekarzy.