

Naslov: Kad su pjati puni okusa Mediterana

Autor:

Rubrika/Emisija: dalmacija

Žanr: izvješ e

Površina/Trajanje: 638,13

Naklada: 25.000,00

Ključne riječi: TASTE THE MEDITERRANEAN, ZVJEZDANI CHEFOVI POD ZVJEZDANIM



Dalmovnica

PIŠE MLADEN KRNIĆ



Kad su pjati puni okusa Mediterana

Ako ćemo pravo, od ljubavi prema jelu nema iskrenije. Ljudi silno vole hranu – aj dobro sad, ima i onih kojima nije baš puna briga za miomiris iz kuhine i najradije bi da se ta gnjavaža s jednjem rješava kakvom pilulom, i to po mogućnosti velikom, da samo jedna bude dovoljna za bar desetak dana života, ali takvi u današnjoj Dalmovnici nisu tema. Dakle, hrana je toliko voljena i obožavana da nije nikakvo čudo što je upravo radi te puste ljubavi ponajviše ljudskih grobova iskopano žlicom, perunom i pošadom. Odnosno priborom za jelo. Nije naime nimalo svejedno jede li se puno, umjereno ili malo, žvače li se hrana polako ili se ubacuje u sebe kao u praznu vreću, a nije ista stvar niti to jede li se ujutro, navečer ili u sredini dana. To jest držiš li se one teze da treba doručkovati sam, ručati s prijateljima i večeru prepustiti onima do kojih vam nije stalo. Ipak, čini se da od toga kako se je-

pokretu spore hrane. Onom pokretu o čijoj sudbini u javnosti postoje dileme – jedni misle da su tim "puževima" šanse za opstanak minimalne u ovom kaotičnom dobu kad je na cijeni brzina u svemu, pa i za stolom, dok mu drugi prognoziraju rast i trajanje jer ga drže filozofskim odgovorom bonkulovića sprinterima kroz život. Kako god bilo, činjenica je da upravo ovih dana u Dalmaciji traju, ili su friško okončane, bar dvije gastro priče – splitski Gourmet Street Food Festival i Drugi međunarodni gastronomski festival "Okusi Mediterana" u Šibeniku – što ovdajšu (ne samo) turističku scenu svakako čini življom i atraktivnijom.

U gradskom dardinu u Splitu tako su se oko teča i lonca okupile poznate i uvažene face iz svijeta dobre hrane – dvoboj kutlačama imali su ugledni kuhari Braco Sanjin i Željko Bremec, s tim da su oba pobijedila – ali pravu kvalifikaciju vrijednosti tog performansa dao je istaknuti gastroznalac i šef žirija Veljko Barbieri, i to izjavom da se "Split u kratkom vremenu od zapuštenoga grada razvio u lice prave Dalmacije", dajući zasluge za to i rečenoj kuharskoj priči iz dardina. Ako se njegova teza prihvati, onda se s još više sigurnosti može govoriti o tome što promediteranskom imidžu grada Šibenika mogu značiti vibracije koje su se u drugoj polovici ovog tjedna „oslobađale“ s pozornice spomenutog festivala "Okusi Mediterana". Tu je skuhan ambiciozan projekt o kome najbolje može posvjedočiti kratak izvod iz festivalskog programa: mediteranska tržnica, sljubljivanje vina i hrane, masterclass za profesionalne kuhare u izvedbi francuskih šefova zaklečenih Michelinovim zvjezdicama, "zvjezdani chefovi" kuhaju pod zvjezdanim nebom, izložba o kulinarskom dizajnu... i, naravno, važna, okrugli stol na temu "Mediteranska kuhinja i kako je očuvati". Hrvatska je, naime, među onim zemljama čija je mediteranska prehrana priznata i uvrštena na UNESCO popis kulturne baštine čovječanstva, što nas može "najesti zadovoljstvom", osobito uz svijest da se ujedno radi i o najzdravijim namirnicama svijeta, a čemu nas je, nota bene, u svojim librima već poučio slavni američki Spličanin Georg Mateljan, svjetski autoritet na polju prehrane i zdravlja.

I, na kraju, uz puni respekt prema onome što su minulih dana Šibenčanima – a na bazi okusa Mediterana – sparicali vrhunski šefovi, mnogi će svejedno, sto posto, ostati sljubljeni s tezom koju je jedan njihov sjajni sugradanin, Arsen Dedić, vrhunski začino stihovima: "Najlipše je šta mi mater skuva".

Od ljubavi prema jelu nema iskrenije: u Šibeniku i Splitu upravo su okončane dvije velike gastronomске priče kroz koje se žustro promoviralo životni stil i kuhinju Mediterana

de i kad se jede postaje još važnije – što se jede i kako se priprema ono što će se jesti? No, možda se kao najvažnija pojedinost, osobito u ovo moderno doba, uspostavlja pitanje (i odgovor): tko je skuhao hranu koja će se blagovati? Tako su kuhari došli na veliku cijenu (oni kažu – ne i plaću), chefovi boljih restorana postali su čisti olimpijci, a Michelinove zvjezdice svojim nosiocima podižu rejting više i od onih na generalskim odorama...

Mnogobrojne emisije o kuživanju preplavile su televizijske ekrane, amateri i profesionalci pred kamerama dinstaju, prže, peku, mijese, paniraju, glaziraju, mariniraju i začinjaju spizu koja će im, nadaju se, donijeti nešto slave i nešto novca; izdavaštvo s knjigama-kuharicama u prvom planu doživljava zvjezdane trenutke, pa se čak i anakrona "Dika" (Radica) – inače kulturna knjiga o kuhinji dobre (dalmatinske) domaćice – reciklira u mnoštvu verzija, a različite kulinarske manifestacije redaju se jedna za drugom, pogotovo u turističkim zonama gdje se u frustrirajuću vladavinu "fast fuda" nastoji implantirati nešto od filozofije svojstvene



Naslov: Svi okusi mesa mogu se naći i u biljkama

Autor: MARIJA LONČAR

Rubrika/Emisija: Mozaik

Žanr: izvješće

Površina/Trajanje: 618,50

Naklada: 25.000,00

Ključne riječi: TASTE THE MEDITERRANEAN, ZVJEZDANI CHEFOVI POD ZVJEZDANIM

PIŠE **MARIJA LONČAR**
SNIMIO **NIKA STIPANIČEV**/CROPIX

•• Kako se riblja juha može poslužiti kao šejk, kako se punjene lignje slažu s pršutom, parmezanom, začinskim biljem i cvijećem te kako kamilica okusom sliči ananasu – u dvosatnom kulinarskom showu "Zvezdani chefovi pod zvezdanim nebom" na Tvrđavi sv. Mihovila Šibenskoj su publici otkrivali vrhunski chefovi: San Degeimbre iz Belgije, okrunjen dvjema Michelinovim zvjezdicama, te Francuzi Lionel Levy i Guillaume Sourrieu koji imaju po jednu prestižnu zvjezdicu.

Zajednički nazivnik vrsnih majstora gastronomije svježe su i kvalitetne namirnice te puno različitih, pomno biranih začina koje svaki od chefova slaže na svoj način. Levy je odlučio Šibenčanima pokazati kako *bouillabaisse*, pozna

ZVJEZDE POD ZVJEZDAMA NA ŠIBENSKOJ TVRĐAVI SV. MIHOVILA ODRŽAN SHOW VRHUNSKIH MAJSTORA GASTRONOMIJE

Svi okusi mesa mogu se naći i u bilj

San Degeimbre iz Belgije okrunjen je dvjema Michelinovim zvjezdicama, a Francuzi Lionel Levy i Guillaume Sourrieu imaju po jednu prestižnu zvjezdicu. Zajednički nazivnik ovih vrsnih majstora gastronomije svježe su i kvalitetne namirnice

tu marseillesku riblju juhu, on spravlja od različitih vrsta sitne ribe i povrća, kopra, timijana, ružmarina, šafrana, ali i naranče te limuna i od koje na kraju napravi pjenicu.

Tradicija na nov način

- Rođen sam u Toulouseu i kada sam došao u Marseille, shvatio sam da svaka domaćica zna kuhati tu juhu bolje od mene. Kada sam prije deset godina to skuhao na ovaj način, rekli su mi da to nije "bouillabaisse", a danas svi žele upravo ovakav "bouillabaisse" – kazao je Levy. Odabrani svježi i najkvalitetniji proizvodi presudni su i za Sourrieua koji, kako tvr-



Guillaume Sourrieu, Lionel Levy i San Degeimbre

di, kuha s instinktom.

Tri puta godišnje mijenjam jelovnike kako bih pokrio sezonsko povrće i ribu koja također ima svoju sezonu, a izvorne recepte mijenjam začинима, jer ih jako volim – istaknuo je Sourrieu, dodajući kako svoja jela uz nezaobilazno maslinovo ulje uvijek kuha na niskim temperaturama. Koliko Sourrieu začine smatra važnim, pokazuje i to što je ovaj chef stvorio svoju mješavinu začina koja njegova jela čini prepoznatljivim.

Pripremao je lignje punjene dagnjama, kozicama i krakovima liganja. Uz mnoge začine tu su se našli kurkuma i čili, a jelo je servirao uz pršut, za ovu pri-



kama

godu nabavljen od proizvođača sa šibenskog područja, parmezan, vlasac, mentu, ružmarin i pokoju cvjetnu laticu.

Sve je u biljkama

A pravo vegetarijansko jelo sa sirovim povrćem i obiljem cvijeća Šibenčanima je "skuhao" građanin svijeta, Belgijanac rođen u Koreji, kako je sebe predstavio Degeimbre, a nakon što je, uz smijeh i pljesak, najprije snimio selfi s publikom.

-Prije 17 godina otvorio sam restoran, ali se do tada nikad nisam bavio kuhanjem. Korak po korak ovladao sam tehnikom molekularne gastronomije – objasnio je Degeimbre,



Jelo kuhara San Degeimbrea

otkrivajući kako već 13 godina uz restoran ima i svoj vrt s više od 400 vrsta povrća i začina. I boravak u Šibeniku iskoristio je za branje bilja, bez obzira što mu nitko nije rekao gdje Šibenčani vode u šetnju svoje pse - kazao je i izazvao salve smijeha u gledalištu.

- Svi mesni okusi mogu se naći u bilju – zaključio je svoje kužinavanje belgijski chef,



Punjene ligne Guillaumea Sourieua

Tri puta godišnje mijenjam jelovnike da bi pokrio sezonsku hranu, kaže Guillaume Sourieua

ponudivši na degustaciju svoju kombinaciju svježeg i ukusnog povrća i cvijeća s maslinovim uljem oplemenjenim začinicima.

Kulinarski show na Tvrđavi sv. Mihovila održan je u sklopu Festivala "Okusi Mediteran" koji se u Šibeniku održava od 28. do 31. svibnja s ciljem promocije mediteranske prehrane.