

# Kad vatra postane fine dining



VELIMIR CINDRIĆ  
FOTOGRAFIJE: CALLE SVÄRDING, JAKOB FRIDHOLM

Ima nešto pomalo ironično u tome da se za jedan od najprogressivnijih gastronomskih doživljaja današnjice morate vratiti nekoliko stoljeća unatrag. U vremenu u kojem kuhinjama vladaju precizni digitalni termometri, indukcijske ploče i uređaji koji izgledaju kao da su stigli iz NASA-inog laboratorija, u restoranu Ekstedt u Stockholmu glavnu riječ vode drva, žeravica, dim i otvorena vatra.

I upravo je to razlog zbog kojeg je večera u Ekstedtu mnogo više od običnog odlaska u restoran. To je svojevrsno putovanje kroz povijest skandinavske kuhinje, ali bez imalo nostalgije ili folklor. Ovdje prošlost nije muzejski eksponat, nego alat za stvaranje nečega izrazito suvremenog.

Smješten u elegantnoj, nenametljivo luksuznoj četvrti Östermalm, restoran chefa Niklasa Ekstedta već godinama zauzima posebno mjesto na europskoj gastronomskoj karti. Michelinova zvjezdica stigla je samo dvije godine nakon otvaranja 2011., no reputacija restorana odavno nadilazi sva priznanja. Ekstedt je postao gotovo sinonim za suvremeno kuhanje na vatri, a njegov koncept inspirirao je brojne chefove diljem svijeta.

Ono što ovaj restoran čini posebnim nije samo činjenica da se gotovo sve priprema bez plina i električnih štednjaka. Puno je zanimljivija ideja koja stoji iza cijelog projekta. Niklas Ekstedt godinama je proučavao stare švedske kuharice, tehnike dimljenja, pečenja i konzerviranja hrane iz vremena prije elektrifikacije. Umjesto da ih kopira, odlučio ih je reinterpretirati kroz prizmu moderne gastronomije.

Rezultat nije rustikalna kuhinja kakvu biste možda očekivali. Naprotiv. Jela su profinjena, precizna i elegantna, ali nose onu dodatnu dimenziju koju može dati samo vatra.

Dim nije dekoracija niti marketinški trik; on je sastavni dio identiteta svakog tanjura.

To postaje jasno već pri ulasku. Atmosfera restorana istovremeno je ugodna i teatralna. Toplina drva osjeti se u zraku, a miris laganog dima diskretno prati cijelu večer. Interijer djeluje kao susret suvremenog skandinavskog dizajna i zamišljene rezidencije nekog vrlo sofisticiranog Vikinga.

Jedan od najzanimljivijih aspekata večeri upravo je bliskost s kuhinjom. U Ekstedtu granica između gostiju i kuhara gotovo nestaje. Dio doživljaja odvija se doslovno uz otvorenu vatru, gdje možete promatrati kako nastaju pojedini zalogaji i koliko je vještine potrebno za ovakav način kuhanja.

Promatrajući kuhare kako barataju užarenim lijevanim željezom, žarom i plamenom, lako je shvatiti zašto Ekstedt nikada nije bio samo još jedan restoran s temom kuhanja na vatri. Tu je riječ o sustavu koji se godinama razvijao, o tehnici koja zahtijeva iskustvo i razumijevanje prirodnih elemenata. Vatra nije uvijek predvidljiva, a upravo u toj nepredvidivosti leži njezina čar.

Posebno me impresionirala činjenica da se cijela filozofija restorana ne vrti oko spektakla. Da, plamenovi su atraktivni, a pojedini trenuci gotovo filmski, no fokus je cijelo vrijeme na okusu. Svaki element na tanjuru postoji s razlogom, a dim, toplina i različite vrste drva rabe se jednako precizno kao što bi neki drugi chef rabio začine.

Naravno, ništa od toga ne bi funkcioniralo bez vrhunskih namirnica. Ekstedtov meni temelji se na sezonskim švedskim namirnicama i proizvodima sjevera Europe. Divljač, gljive, bobičasto voće, plodovi mora i šumski sastojci pojavljuju se u različitim oblicima tijekom godine, stvarajući jelovnik koji se neprestano mijenja zajedno s prirodom.



Upravo zato posjet Ekstedtu nije doživljaj koji možete u potpunosti proučiti unaprijed. Možete razumjeti filozofiju, upoznati priču i proučiti tehniku, ali pravi smisao svega postaje jasan tek kada jela počnu pristizati jedno za drugim.

A tada počinje ono najvažnije – degustacijski meni kroz koji Niklas Ekstedt i njegova ekipa najpreciznije pokazuju zašto je vatra, nakon tisuća godina, i dalje jedan od najmoćnijih kulinarskih alata koje čovjek ima na raspolaganju.

Ako je prvi dio večeri bio upoznavanje s filozofijom restorana, degustacijski meni pokazao je koliko je ta filozofija razrađena do posljednjeg detalja. Ono što me posebno impresioniralo jest činjenica da se dim, žar i vatra nigdje ne rabe agresivno. Umjesto dominantnih aroma žara, Ekstedt nudi nijansirane okuse u kojima toplina i dim služe kao začini, a ne kao glavna zvijezda tanjura.

Večer je započela nizom malih zalogaja, posluženih u predvorju restorana, koji su odmah postavili ton. Konzervirana rabarbara s čičokom i krem sirom bila je elegantna igra slatkoće, svježine i zemljanih tonova, dok je smrekom dimljeni sob s fermentiranim borovnicama i krastavcem donio gotovo destilirani okus sjevera. Divljač je bila nježno dimljena, a fermentirane borovnice dodale su karakterističnu nordijsku kiselost koja je savršeno rezala bogatstvo mesa.

Slijedio je dio menija s jelima koja se pripremaju pred gostima. Posebno pamtim tanki kruh pečen u lijevanom željezu, poslužen s ikrom male ozimice (slatkovodna bijela riba) i peludom komorača. Naizgled jednostavan zalogaj, a zapravo koncentrat svega što Ekstedt predstavlja - vrhunska namirnica, drevna tehnika i precizna izvedba. Hrskavost kruha, slanoća ikre i gotovo cvjetni završetak komorača stvorili su jedan od onih zalogaja koji nestanu prebrzo.

Jedan od zaštitnih znakova restorana je flambadou kamenica, čija je priprava ujedno i svojevrsni šou. Užareni konusni lijevak od lijevanog željeza zagrijava se u žeravici, a zatim se kroz njega otapa masnoća koja kaplje izravno na svježju kamenicu. Rezultat je spektakularan spoj topline, mora i bogatstva okusa, a dodatak kavijara od jesetre cijelom doživljaju daje gotovo ceremonijalnu dimenziju. To je jelo koje savršeno pokazuje kako Ekstedt spaja iskonsku tehniku i fine dining eleganciju.

Nakon ovog izleta do vatre i žara, prešli smo u salu restorana gdje je poslužen ostatak menija. Najprije su tu bile sirove, hladno dimljene kozice s jogurtom i zelenim šljivama. Delikatna slatkoća kozica, lagana mliječna svježina i voćna kiselost stvorili su jedan od najnježnijih trenutaka večeri. Nakon toga stigao je već legendarni kruh od kiselog tijesta pečen u peći na drva, poslužen s maslacem i dimljenom sirotkom. Ponekad je upravo kruh najbolji pokazatelj kvalitete restorana, a ovaj je bio toliko dobar da bih mu bez problema posvetio cijeli članak.

Jakopska kapica pečena u žeravici s krumpirom i pasjim trnom bila je možda najčišći izraz kuhinje Niklase Ekstedta. Savršeno pečena kapica zadržala je prirodnu slatkoću, dok je pasji trn unio živahnu citrusnu notu koja je osvježila svaki zalogaj.

Jedno od najljepše balansiranih jela večeri bio je konfitirani jastog s ružom i sjemenkama suncokreta. Cvjetne arome bile su suptilne i nimalo nametljive, više poput mirisa nego okusa, dok su sjemenke dodale teksturu i orašastu dubinu. Doista, jelo koje ima oznaku klasika Ekstedta.

Kako se meni razvijao, tonovi su postajali sve ozbiljniji i intenzivniji. Prepelica dimljena na sijenu, uz pastrnjak i

Ljupčac, donijela je izraženu aromatičnost livade i šume. Meso je bilo nevjerojatno sočno, a dim sijena dao mu je prepoznatljiv karakter koji se razlikuje od klasičnog dimljenja drvom.

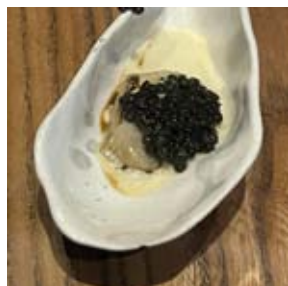
Vrhunac slanog dijela večeri stigao je u obliku proljetne janjetine dimljene smrekom, uz medvjedi luk i zelene šparoge. Janjetina je bila besprijeekorno pripremljena, s aromama smreke koje su naglašavale njezinu prirodnu slatkoću bez preuzimanja glavne uloge. Bilo je to jelo koje je djelovalo kao sažetak cijele večeri – priroda, vatra i preciznost.

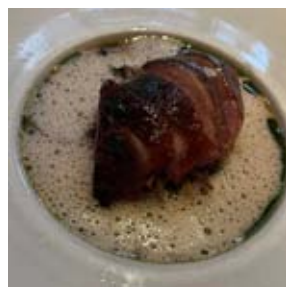
Prijelaz prema desertima započeo je sirevima Gammel Pär i Wrångebäck, groždem i vaflima, što je predstavljalo zanimljivu interpretaciju tradicionalnog skandinavskog slijeda. Nakon toga stigle su konzervirani ogrozdi s anisovim izopom (vrsta višegodišnje biljke iz porodice metvice) i mlijekom, lagan i osvježavajući predah prije završnice.

A onda je na stol stiglo jedno od najpoznatijih jela Ekstedta – soufflé od ječma pečen u peći na drva, sa smrekom i mladicama smreke. Prozračan, topao i aromatičan, pokazao je koliko se i desert može oslanjati na vatru bez gubitka elegancije. Slijedila je flambirana meringa s konzerviranim bobicama i sjemenkama komorača te završni petit fours od tostiranog sijena, marcipana od bučinih sjemenki i meda, koji je cijelu večer zaokružio notama livade, šume i dima.

Do posljednjeg zalogaja postalo je potpuno jasno zašto Ekstedt već godinama zauzima posebno mjesto među najboljim restoranima Skandinavije. Ponavljam, tu vatra nije kulinarski trik niti marketinška atrakcija. Ona je jezik kojim kuhinja govori, a degustacijski meni njegovo je najrječitije poglavlje.

Vinska pratnja pokazala se jednako promišljenom kao i sam meni. Umjesto demonstracije velikih etiketa radi prestiža, sommelierska ekipa složila je putovanje kroz različite stilove i terroire koji su pratili razvoj jela od delikatnih morskih okusa do intenzivnijih mesnih sljedova i završnih deserata. Evo i pregleda menija te posluženih vina:





## EKSTEDT – Meni Proljeće

- Konzervirana rabarbara, čičoka i krem sir
- Sob dimljen borovicom, fermentirane borovnice i krastavac
- Tanki kruh pečen na lijevanom željezu, ikra vendace ribe i pelud komorača
- Divlja gigas kamenica pripremljena flambadou tehnikom i kavijar jesetre
- Hladno dimljeni sirovi škamp, jogurt i zelene šljive
- Kruh od kiselog tijesta pečen u peći na drva, maslac i sirutka
- Jakovska kapica pečena na žaru, krumpir i pasji trn
- Konfitirani hlap, ruža i sjemenke suncokreta
- Prepeličja prsa dimljena na sijenu, pastrnjak i ljupčac
- Proljetna janjetina dimljena borovicom, medvjedi luk i zelene šparoge
- Pečeni Gammel Pär i Wrångebäck sirevi, grožđe i vafli
- Konzervirani ogrozd, anisov izop i mlijeko
- Sufle od ječma pečen u peći na drva, borovica i smreka
- Flambirana meringa, konzervirano bobičasto voće i sjemenke komorača
- Preprženo sijeno, marzipan od bučinih sjemenki i med

## Sparena vina:

- 2022 Egon Müller Riesling Kabinett, 'Wiltinger Braune Kupp', Mosel, Germany
- 2021 M. Chapoutier 'Chante-Alouette', Hermitage Blanc, Rhône, France
- 2022 Rémi Jobard Meursault, 'Les Genevrières', Premier Cru, Burgundy, France
- 2023 Kistler Pinot Noir, Sonoma Coast, California, USA
- 2018 Giacomo Fenocchio Barolo, "Bussia 90 di", Riserva, Piedmont, Italy
- 2020 Gustave Lorentz Gewürztraminer, Vendanges Tardives, Alsace, France
- 2017 Királyudvar Tokaji Aszú, 6 Puttonyos, Tokaj, Hungary

Na odlasku iz Ekstedta najviše me iznenadila jedna stvar. Iako se cijela priča restorana vrti oko vatre, drva i tehnika starih nekoliko stoljeća, dojam nije nimalo nostalgican. Naprotiv, rijetko koji restoran djeluje toliko suvremeno.

Niklas Ekstedt uspio je napraviti nešto što se u gastronomiji događa vrlo rijetko – pronaći inspiraciju u prošlosti bez romantiziranja prošlosti. Umjesto da stvara kulinarski muzej, stvorio je restoran koji pokazuje kako tradicija može biti pokretač inovacije. Svaki plamen, svaki komad žeravice i svaki trag dima ovdje imaju svoju svrhu.

U gradu koji je posljednjih godina postao jedna od najuzbudljivijih europskih gastronomskih destinacija, Ekstedt ostaje posebno mjesto. Ne samo zbog Michelinove zvjezdice ili besprijeke izvedbe, nego zato što gostu uspijeva prenijeti osjećaj povezanosti s prirodom, godišnjim dobima i kulinarskim nasljeđem Skandinavije.

A to je danas možda najveći luksuz koji restoran može ponuditi.