



GOZBA KOD JANEZA

Kuhinju **Janeza Bratovža**, prvog imena slovenske kulinarske scene, dobro poznaju svi predani hrvatski gurmani, jer je Ljubljana udaljena tek nešto više od sat i pol od Zagreba ili Rijeke

piše **Velimir Cindrić**

Kada je čuveni slovenski arhitekt Jože Plečnik 20-ih i 30-ih godina prošloga stoljeća svojim građevinama Ljubljani poklanjao moderni identitet, zasigurno nije ni slutio da će jedno od njegovih djela, gotovo stoljeće poslije, postati središnjim mjestom izgradnje jednog drugog modernog identiteta grada, ali i čitave Slovenije te dobrim dijelom i regije u kojoj se nalazi.

Naime, njegova čuvena secesijska zgrada izgrađena za osiguravajuću kuću (koja se danas drži jednom od najmarkantnijih ciglenih zgrada u Europi), u svome prizemlju udomljuje restoran jednostavno nazvan **JB**, u kojem chef Janez Bratovž već desetljeće i pol postavlja najviše standarde gastronomije te, uz još nekoliko lokala toga kalibra, podiže letvicu suvremenog kuhanja i kretivnog pristupa originalnim jelima u čitavoj regiji.

Kuhinju Janeza Bratovža, dakako, dobro poznaju svi predani hrvatski gurmani, jer je Ljubljana udaljena tek nešto više od sat i pol vožnje od Zagreba ili Rijeke, do kojih su vijesti o za to doba vrlo naprednoj kuhinji počele stizati još sredinom devedesetih, kada je Janez još kuhao u Domžalama. Kada se ime njegove JB Restavracije 2010. pojavilo na San Pellegrinovoj listi 50 najboljih restorana svijeta, doduše u „donjem domu“, odnosno informativnom poretku od 51-100. mjesta (zauzimao je 89. poziciju), za Bratovža se čulo i izvan užih regionalnih granica.

Sve je dodatno podebljano i u sljedećim godinama, kada je JB Restavracija uknjižila respektabilne ocjene vodiča Feinschmecker, Falstaff, Gault Millau te 2010., kao krunu svega, 10. mjesto na listi 101 najboljeg europ-

skog restorana po izboru The Daily Meala, internetske stranice posvećene gastronomiji koju je osnovao Jim Spanfeller, jedan od bivših direktora Forbesea.

Danas 53-godišnji Janez Bratovž, prvo ime slovenske kulinarske scene i doajen regije, među stručnjacima i gurmanima slovi kao osoba potpuno posvećena kuhanju, autor brojnih originalnih jela od kojih je više njih postalo klasicima njegova restorana, te jedan od *chefova*-rekordera po kriteriju izmjena jelovnika, odnosno nevjerojatnog tempa osmišljavanja novih jela. A sve je zapravo

POZNATA SECESIJSKA ZGRADA ARHITEKTA JOŽE PLEČNIKA (DESN0) IDEALNO JE MJESTO ZA JB RESTAVRACIJU, A LOKAL U NJEZINU PRIZEMLJU (DOLJE), NA ČIJEM SE UREĐENJU NIJE ŠTEDILO, SAVRŠENA POZORNICA ZA ELEGANTNA JELA JANEZA BRATOVŽA

počelo sasvim slučajno, 1960-ih, romantičnim dječaćkim snovima...

– Rodio sam se u vrlo, vrlo skromnoj obitelji. Roditelji su radili u inozemstvu, a ja sam živio kod bake. Sjećam se da sam tada imao želju postati zidar, od čega me baka odgovarala. Naime, djed je bio zidar i znala je da je to težak posao, koji se radi po hladnoći, vjetru, kiši... Ona mi je predlagala da odem u kuhare, da bih uvijek bio na toplom i uvijek imao što za jesti i piti. Nakon nekog vremena shvatio





SKUPINA KROG I BUDUĆNOST REGIJE

Vodeći slovenski restorateri i chefovi okupljeni su u skupinu Krog, koja uz ljubljanske JB Restavraciju i Gostilnu As (**Svetozar Raspopovič**), uključuje još i Hišu Franko (**Ana Roš**) u Starom Selu kod Kobarida, Gostilnu pri Lojzetu (**Tomaž Kavčič**) u dvorcu Zemono u Vipavi, Restaurant Pikol (**obitelj Gašparin**) u Novoj Gorici i jedinog slovenskog ugostitelja s Michelinovom zvjezdicom **Joška Sirka**, čiji se restoran Al Cacciatore-della Subida nalazi u Cormonsu, s talijanske strane regije Brda. Članovi se, kaže Bratovž, sastaju redovito i razgovaraju o zajedničkim temama.

– Moje je mišljenje da u Sloveniji trenutačno postoje tri vrhunska restorana, u drugoj ligi kakvih pet, a onda još desetak koji su vrlo, vrlo dobri. Dakle, radi se o 15-ak kvalitetnih restorana, koji danas drže vrh slovenske gastro scene, čije vrijeme tek dolazi. Znači, nekad je najbolja svjetska kuhinja bila u Francuskoj, a onda se preselila u Italiju. Zatim je prešla u Španjolsku, pa potom s Hestonom Blumenthalom malo i u Britaniju. Sada je sve u Skandinaviji. Ali, tvrdim da će doći i vrijeme ovih prostora, pri čemu mislim na Sloveniju, Furlaniju i Istru. To će biti iduća najatraktivnija kulinarska destinacija na svijetu. Zašto? Zato jer mi još nismo toliko globalizirani i još uvijek imamo pravih namirnica. Ali, svijet nas još ne poznaje. No, upoznavaju nas sve više i više, i vidjet ćete da će se jednog dana moja prognoza ostvariti – tvrdi Janez Bratovž.

škampi na kremi od patlidžana s maslinovim uljem, tapiokom i divljom marelicom, u kojima je naglasak bio na izvornim okusima, pomno istaknutim nadopunjujućim namirnicama i teksturama.

Terina krškopoljskoga prašćica s bučnim i suncokretovim uljem, svježom salatom i povrćem slavila je tradicionalni okus svinjetine, dok je Gusja jetra sa želeom od maline, kandiranim orasima, muškatom bundevom i umakom od čokolade i konjaka sjajila klasičnom kombinacijom i besprijeornom izvedbom.

Slijedili su Žumanjak pečen na domaćim čvarcima s kremom od pasternjaka i ljupčaka (biljka iz porodice štitarki) te Bratovžev klasik – Raviol punjen skutom i pistacijama, jelo koje mnogi drže najboljim s Janezova preboga repertoara.

– U početku se radilo o jednom velikom raviolu s istim nadjevom i telećim umakom. No, činilo mi se da je premalo tijesta za količinu nadjeva, pa sam napravio tri manja raviola i tako došao do pravog omjera. Onda mi je nedostajala neka poveznica, pa sam dodao reducirano vrhnje, smedkasto, koje ima okus po oraščićima. Na koncu sam dodao i gusju jetru. No, onda je zbog gusje jetre nedostajalo nešto slatko, što sam riješio dodavanjem pirea od kruške. I na koncu, tri godine nakon što sam započeo raditi na tom jelu, dodao sam još i prah, jer sam želio postići i sklad tekstura – objašnjava Bratovž.

NAKON OSVJEŽAVAJUĆEG sorbeta poslužena su glavna jela – Dimljeni file bijele ribe sa sojom i medom, pireom sa šafranom i morskim umakom, Pirjana potrbušina angus goveda s crvenim lukom i domaćim njokima te Teleća koljenica pečena u vlastitome soku, s krpicama od zelja i svježim povrćem, koji su

lijepo pokazali majstorsko vladanje klasičnim tehnikama.

Nakon svega, posve je jasno zašto JB Restavracija ima toliko stalnih gostiju i zašto Bratovžev rad prate mnogi gurmani. Sretna okolnost je i to što zahvaljujući međunarodnim priznanjima, koja su stigla u pravo vrijeme, taj restoran uspješno posluje i u uvjetima krize. Jednostavno, veći priliv gostiju iz inozemstva nadoknadio je manjak domaćih.

– Točno. Znači, kod mene ne dolaze turisti koji šetaju gradom, nego vrhunski gosti, koji dolaze s namjerom i koji znaju što žele i što vrijedi. I iz Zagreba imam dosta stalnih gostiju. Stranci često ne mogu vjerovati kakva jela ima ovaj restoran – kaže Janez.

Kad su već spomenuti stalni gosti iz Hrvatske, treba podsjetiti da se svojevrmeno govorilo o Bratovževu dolasku u Zagreb, ali su planovi o otvaranju tog restorana propali („Kod mene su četiri mjeseca radila dva odlična kuhara iz Zagreba, i tamo bih odmah imao ljude koji znaju kako radim i što hoću, a našao sam i voditelja restorana. Mislim da Zagreb sada treba jedan vrhunski restoran”, reći će). U međuvremenu stigle su i druge

SLOVENIJA, FURLANIJA I ISTRA - TO ĆE BITI IDUĆA NAJATRATIVNIJA KULINARSKA DESTINACIJA NA SVIJETU. ZAŠTO? ZATO JER MI JOŠ NISMO TOLIKO GLOBALIZIRANI I JOŠ UVIJEK IMAMO PRAVIH NAMIRNICA. ALI, SVIJET NAS JOŠ NE POZNAJE...

ponude, pa Janez tvrdi da bi ovoga trenutka mogao otvoriti nekoliko restorana u regiji, od čega je sada najizvjesniji njegov odlazak u Prag. Ipak, sam tvrdi da mu se nikamo ne žuri.

– Nudili su mi i posao u Dubaiju, Bahreinu..., čak i u hotelskom lancu Four Seasons. Došao mi je i jedan milijarder iz Luksemburga s prijedlogom da tamo zajedno otvorimo restoran. Ali, sve sam odbio, jer uvijek je gazda onaj koji uložiti novac i kad-tad od vas traži neke kompromise, na što ja nisam spreman – tvrdi Bratovž.

JB Restavracija u svojoj je suštini obiteljski posao, jer je Janezova supruga Ema voditeljica restorana, kći Nina *sommelier*, a sin Tomaž ide očevim stopama. Bratovž kaže da se sve možda dogodilo slučajno, ali i to da je jako zadovoljan što su djeca prihvatila posao i zavoljela ga. U nedavnom tjednu restorana, kada je meni koštao 15 eura, u dva sata restoran je zaprimio 1400 rezervacija. Zato je Bratovž upravo dogovorio preuzimanje večernjeg termina jednog ljubljanskog restorana, u kojem će njegovi stažisti upravljati nešto jednostavnija jela po nižim cijenama.

– Ljudi za nas znaju, ali smo im trenutačno preskupi. No, mislim da će i ova kriza jednom proći. Gledajte, kao prvo, mene ne zanima novac. Za mene je jedino bitno da je gost zadovoljan kad izađe iz mog restorana. Ja zbog toga i dandanas radim od osam ujutro do kasno navečer. Ako tako radite 30 godina, nemate vremena niti prošetati gradom. Tako sam navikao, i to je moj posao i život. Nakon više od 35 godina karijere, ja i dalje neprestano, danju i noću, mislim o hrani. U sve sam uložio toliko vremena i truda, da za mene više nema povratka – zaključuje Bratovž. 🍷

The Best discotheque

SINCE 1990

ZAGREB - CROATIA

PLAYBOY St. Valentine's Edition PARTY

Petak 13.02.

PLAYMATES & BUNNIES INCLUDED



DJ EMILIO DALBELLO | GIANCARLO BRUNELLO | JAKSA JORDES SAX HOOP AREAL PERFORMANCE | CHAMPAGNE DANCE PERFORMANCE ELECTRIC DRUM PERFORMANCE