

Magnus Nilsson

FÄVIKEN ŠVEDSKA

Tihi chef u vucjoj koži

Naš gastronomski stručnjak **Velimir Cindrić** ovaj je put otputovao u švedski Järpen, nedaleko najvećeg skandinavskog skijaškog centra Årea, gdje se „usred ničega” nalazi po svemu poseban i ekskluzivan restoran



K

asno je poslijepodne i naš automobil polako napreduje neasfaltiranom planinskom cestom što iz najvećeg skandinavskog skijaškog centra Årea vijuga preko brda nad ponorima mjestimično dubokim i kakvih 150 metara. Samo smo stotinjak kilometara udaljeni od polarnoga kruga i tih pola sata vožnje, koliko treba da bi se stiglo do *chefa* Magnusa Nilssona i njegova Fävikena, jednog od vodećih restorana nordijskoga kulinarskog pokreta i zasigurno najispotavljenijeg ozbiljnog restorana na svijetu, nikako nije za vrtoglave, posebno u zimskim uvjetima.



Jedan od naših kolega, koji je tom cestom vozio po mećavi, skliznuo je i udario u ogradu, napravivši totalnu štetu na iznajmljenom automobilu, pa se onda s pravom upitao – „Je li Nilssonova janjeća juha filtrirana kroz šumsko tlo vrijedna takvog rizika?”. Odgovor je, naravno, bio – „ne”, no uz kratki dodatak: „Ali bila je jako dobra...”

SALA FÄVIKENA NALAZI SE NA KATU STAROG ŠTAGLJA (GORE), KOJI JE DIO KOMPLEKSA DRVENIH ZGRADA NA ISTOIMENOME POSJEDU (DOLJE LIJEVO), A U NJOJ SE SLUŽE JELA ŠTO SE VEĆINOM SPRAVLJAJU NA OTVORENOJ VATRI (DOLJE DESNO)

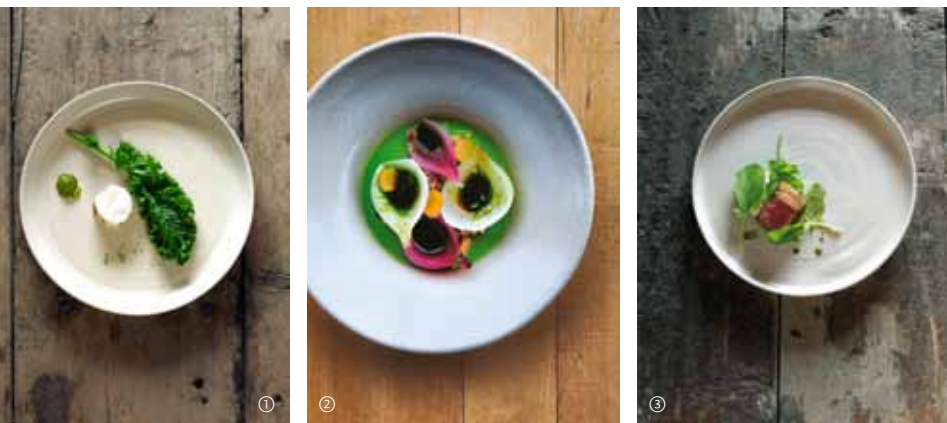
Što onda navodi ljude da iz cijeloga svijeta hodočaste u taj restoran u zabiti sjeverozapadne švedske pokrajine Jämtland, kakvih 800 kilometara udaljen od Stockholma? Osim izazova (uz kopenhagensku Nomu) vodeće adrese kurentne sjevernjačke kuhinje, odnosno trendovskog prirodnjačkog pokreta sakupljača rijetkih i divljih namirnica, Fäviken sa svojih nekoliko stolova te statusom člana liste 50 najboljih restorana svijeta predstavlja i jedan od trofeja gurmana-globetrottera.

Fäviken nosi ime prema imanju na kojemu se nalazi, veličine oko 8100 hektara, utemeljenome još davne 1885. Središnji dio imanja sastoji se od kompleksa tipičnih švedskih drvenih zgrada i zapravo je privatna rezidencija jedne imućne štokholmske obitelji koja se bavi trgovinom nekretninama. Milijunaši možda posjeduju imanje i restoran, no u divljinu švedskoga sjevera ljudi dolaze isključivo zbog vizije i osebujne kulinarske filozofije Magnusa Nilssona, 30-godišnjeg dugokosog švedskog *chefa*, koji će pojavom odmah podsjetiti na njegove vikinške pretke, ali iza koje se, otkrit ćemo to brzo u razgovoru s njime, zapravo krije vrlo smirena narav.

Kao i mnogi švedski *chefovi*, i Nilsson je zanat izučio u Parizu, a na rodni ga je sjever vratio slučaj.

– Kad sam se vratio iz Francuske, prestao sam kuhati, jer sam jednostavno bio razočaran kvalitetom namirnica koje su mi bile na raspolaganju u Stockholmu. Tada sam se počeo ozbiljnije zanimati za vino i studirati sve u vezi njega, jer sam se namjeravao baviti enološkim novinarstvom. U Fäviken, koji je tada bio turistički restoran specijaliziran za *fondue* od losova mesa, i koji je zimi ugošćavao skijaše iz Årea, došao sam raditi slučajno, kao *sommelier*. Planirao sam se zadržati samo koji mjesec, tijekom skijaške sezone, ali zamolili su me da ostanem, pa sam ponovo





MAGNUSOVA JELA OD ZAČUDNOGA OBILJA SJEVERA: GRDOBINA NA ROŠTILJU NA BREZIN UGLJEN, LIST PARENOG KELJA, ZELENI KLEK I ALKOHOLNI OCAT ☉, ŽITARICE I OCAT OD ŽITARICA, DIMLJEN I UKISELJEN LUK, FERMENTIRANE MRKVE I SOK GOTOVO SIROVA KELJA ☉, DVADESET TJEDANA ODLEŽANI GOVEĐI RIBEYE, KISELI LUK, PRORIJEĐENA REPA I ZELENI SOK ☉ I JAKOPSKE KAPICE NA ŽARU, POSLUŽENE NA MAHOVINI I ZADIMLJENIM GRANČICAMA KLEKA ☉



završio u kuhinji. Otud je sve i krenulo. No, zbog prekida u kuhanju, koji sam napravio po povratku iz Francuske, već sam razmišljao sasvim drugačije – ispričao nam je Nilsson.

IAKO SE RODIO U Östersundu, jedinom većem gradu pokrajine Jämtland, sat leta udaljenom od Stockholma, na Magnusovu odluku da postane kuhar presudno je bilo djetinjstvo koje je proveo na farmi djeda i bake. Tamo se puno toga vrtilo oko hrane, kuhali su svi članovi obitelji, a i mali je Magnus često pomagao u kuhinji, kao i u pripremi kobasica, pašteta i terina, pečenju kruha u krušnoj peći... Kad je s 15 godina završio osnovnu školu, sasvim mu se logičnim učinilo upisati ugostiteljsku školu u nedalekom Åreu. Dječja zabava i uživanje u kuhanju tako se pretvorilo u poziv, koji ga je i odveo na usavršavanje u Pariz, gdje je ostao tri godine i gdje je većinu vremena proveo u kuhinji trima Michelinovim zvjezdicama

IAKO IZGLEDOM PODSJEĆA NA SVOJE VIKIŃŠKE PRETKE, **MAGNUS NILSSON** ZAPRAVO JE BLAGE NARAVI I TIHA GLASA (DOLJE U RAZGOVORU S NAŠIM SURADNIKOM)



Doručak u Fävikenu jednako je uzbudljiv kao i večernji degustacijski meni. Služi se istovremeno svim gostima u 9 sati ujutro i doista se radi o pravom ritualu

ovjenčana restorana L'Astrance Pascala Barbota, prema mnogima jednog od najtalentiranijih francuskih *chefova* današnjice.

– Boravak u Parizu nevjerojatno je proširio moje kulinarske vidike. Prije svega tu mislim na namirnice, jer sam odjednom postao svjestan što su i kako izgledaju izvanredne namirnice. Mnogi *chefovi* kažu da uvijek rade s vrhunskim namirnicama, ali ako ih nikada nisu imali prilike vidjeti, zapravo ne znaju o čemu govore. Zbog toga je moje vrijeme provedeno u L'Astranceu bilo iznimno važno, jer se tamo sve vrtjelo oko savršenih namirnica. Osim toga, te tri godine bile su važne i zbog učenja suvremenih kulinarskih tehnika i preciznosti kuhanja – prisjeća se Nilsson.

Ipak, već opisani povratak u Švedsku nije ga odveo putem njegovih kolega, koji su u pravilu osnivali vlastite restorane, najčešće u velikim gradovima, već u zabit Jämtlanda. Našavši se u kuhinji Fävikena, shvatio je da zapravo kuha poput Barbota, samo s lošijim namirnicama, i da je neophodna drastična promjena. Vlasnici restorana izrazili su želju da jela budu temeljena uglavnom na lokalnim namirnicama, jer su vjerovali da ih u okolici ima dovoljno, kao i to da kvaliteta restorana bude viša.

– Složio sam se, s tim da sam inzistirao da restoran bude iznimno visoke kvalitete, ne namijenjen samo lokalnim turistima, već i ljudima koji bi dolazili iz daleka. Takav lokal, naravno, morao je biti vrijedan dugog putovanja do mjesta na kojem se nalazi, a moja je zamisao bila da bude malen, tako

da bi svakodnevno bio popunjen, a ne samo vikendom. Od toga je počelo i onda prirodno raslo – objašnjava Magnus.

Novi život Fäviken je započeo u siječnju 2008., s jednim zajedničkim stolom za osam ljudi. Nilsson je kuhao sam i posluživao goste, a jela su već bila vrlo slična onima koje restoran poslužuje danas, ali u jednostavnijem obliku i manje rafinirana. Degustacijski meni bio je kraći i počinjao je s nečim iz domaće suhomesnate ponude, nastavljao se jednim jelom od školjki ili rakova i jednim od ribe, pa jednim od povrća, nakon čega je slijedilo glavno, mesno jelo te desert.

– Naravno, u međuvremenu se restoran znatno razvio. Danas zapošljavao ukupno 11 ljudi, što nam dopušta da radimo mnoge stvari koje nisam mogao sam, no bit restorana ostala je ista – služimo malo gostiju, svi jedu u isto vrijeme, a ja stalno kuham. Naime, uvijek mi se činilo čudnim da u većini restorana zapravo ne kuhaju oni koji su najbolji u tom poslu, a to su šefovi kuhinja – glavni *chefovi* i *sous chefovi*, nego oni samo provjeravaju jela koja izlaze iz kuhinje i koordiniraju posao. Kod nas jela provjerava najneiskusniji kuhar, a kuhamo zapravo moj *sous chef* Johnny Frederiksson i ja. To, naravno, ne bi funkcioniralo u većem restoranu, ali je u ovom moguće, i zapravo jako uživam u tome – kaže Nilsson, kojemu u sali najviše pomaže njegov poslovni partner i *sommelier* restorana Johan Agrell.

U slučaju Fävikena nikako se ne radi o uobičajenome restoranu, već lokalnu sa samo 12 mjesta i šest soba u kojima su smješteni

NILSSON JE VEĆ TREĆU GODINU ZAREDOM ČLAN UGLEDNOGA DRUŠTVA *CHEFOVA* KOJI PREDVODE 50 NAJBOLJIH RESTORANA SVIJETA I REDOVITI GOST NA LONDONSKOJ SVEČANOSTI TE LISTE

gosti, koji tu dolaze isključivo zbog tog vrlo specifična doživljaja. Čitav ritual započinje dolaskom gostiju na imanje oko 17 sati, smještajem u male, ali vrlo udobne sobe te osvježanjem u dvije (zajedničke) kupaonice i sauni te odmorom do 19 sati, kada počinje večera. Kompletni doživljaj, večera s vinima, noćenje i doručak za dvije osobe košta oko 7500 kuna.

U Fävikenu su vrlo striktni u vezi broja gostiju i njihovu istovremenu posluživanju, ne samo zbog učinkovitosti, već i zbog doživljaja gosta. Naime, pojedina jela svima istovremeno predstavljaju pojedini *chefovi*, što stvara poseban ugođaj. Kad se gosti u 19 sati okupe u prizemlju pripojenoga starog štaglja, večera započinje uz piće i sitne zalogaje. Nama su poslužene hrustave pločice od vinskog octa sa sjemenkama lana i umakom od dagnji, svježi sir u toploj sirutki s lavandom, ikra divlje pasturve u korici od sušene svinjske krvi, prženo meso svinjske glave panirano u beskvasnom kruhu, hrustavi lišaj s kiselim vrhnjem, kobasice od divlje guske i tri godine fermentirane haringe.

Nakon tog uvoda, drvenim smo se stepenicama popeli na kat, romantično osvijetljenu prostoriju s čijeg stropa vise komadi sušene slanine, ribe i prsa divljih pataka, te usput prošli uz ovješenu antiknu bundu od vučjeg krzna, koju Magnus često navlači zimi za svojih pohoda divljinom u okolici Fävikena, gdje na temperaturama koje nerijetko dosežu i –30°C, sa svojom kuhinjskom ekipom ispod debelih naslaga snijega traži još uvijek svježje, zelene i mirisne smrekove grančice, kao i druga prirodna blaga neophodna za njegovu kuhinju.

Naravno, u druga godišnja doba izbor je znatno veći, a upotpunjuje ga i ponuda iz vlastita vrta smještenog nedaleko restorana te začinskog bilja pod kuhinjskim prozorom.



U slučaju Fävikena nikako se ne radi o uobičajenome restoranu, već lokalnu sa samo 12 mjesta i šest soba u kojima su smješteni gosti, koji tu dolaze isključivo zbog tog vrlo specifična doživljaja



NA LISTI WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS

Ako nekoga začudi to što Fäviken ne krasi Michelinove zvjezdice, mora znati da je to samo zato što ih taj svjetski gastro-autoritet ne dijeli izvan Stockholma i Göteborga. Naime, kako ne postoji nacionalno švedsko izdanje, šansu za osvajanje zvjezdica imaju samo dva spomenuta švedska grada uvrštena u Michelinovo izdanje pod imenom „Main Cities of Europe“.

No ipak, Fäviken je uspio prikupiti najviše ocjene drugih nacionalnih i međunarodnih restoranskih vodiča, a od 2012. uvrstio se i na prestižnu listu World's 50 Best Restaurants, u organizaciji britanskog strukovnog magazina Restaurant, gdje se nalazi na solidnom 34. mjestu.

„Da se nalazimo u Stockholmu, već bismo 2010. bili na toj listi. U posljednje dvije godine, zahvaljujući toj listi, posjećuju nas i ljudi iz Amerike, Japana, Australije, Južne Amerike... Ali, dobre kritike još su nam itekako važne. Znače, nalazimo se vrlo daleko od utabanih turističkih staza i ljudi tu nikad ne završe slučajno. Moraju donijeti svjesnu odluku, uložiti puno truda i potrošiti dosta novca. Ne samo da je ovo skup restoran, već je i putovanje ovamo prilično skupo. Zato moraju biti uvjereni da dolaze na vrlo posebno mjesto“, kaže Nilsson.

– Ono što je najstimulativnije u ovome kraju jest klimatska i biološka raznolikost. Nalazimo se blizu polarnoga kruga, na prilično velikoj nadmorskoj visini, prostoru na koji utječu različite klime. Oko nas su velike šume i mnogobrojna jezera, sve vrlo čisto i nezagađeno, prepuno najrazličitijeg bilja, divljači... A čim predete planine u smjeru Norveške, kakvih dva sata vožnje odavde, spuštate se do mora koje nudi ponajbolju ribu, školjke i rakove na svijetu. Tako na relativno malome području imamo vrlo različite stvari, zbog čega ovo mjesto i jest čarobno.

Istovremeno, to je nešto što iznenadi naše goste. Kad sjednu za stol, tu usred planina ne očekuju ribu, školjke, rakove... Ali onda shvate da je to prirodnije negoli jesti iste stvari, primjerice, u Parizu, gdje je obala znatno udaljenija – objašnjava Nilsson.

OVAKVU FILOZOFIJU predstavlja prvo jelo Magnusova degustacijskog menija i zaštitni znak restorana – velike jakopske kapice s nedalekog norveškog otoka Hitra, spravljene na žaru u vlastitome soku, poslužene u ljusci na mahovini i zadimljenim grančicama kleka, čiji miris odmah ispunji prostoriju.

Nilsson potom gostima savjetuje da meso školjke pojedu rukom (zbog veličine, lijepa četiri zalogaja) i potom popiju sok iz ljuske.

Iako u Fävikenu jela spravljaju uglavnom od lokalnih namirnica, nisu ortodoksni, pa se ne libe, recimo, rabiti grčki balzamski ocat. No, uz Nilssonovu kulinarsku osobnost, ono što ih okružuje ipak predstavlja posebnost ovog restorana, što istovremeno ne znači da je provedba te ideje laka. Naime, u surovoj klimi, gdje su sezone za određene namirnice kratke, njihovo čuvanje iznimno je važno.

– Na čuvanje namirnica trošimo jako puno vremena, pogotovo krajem ljeta, kad imamo puno toga za sačuvati. Tijekom ljeta, kad ih je u obilju, ne rabimo puno sačuvanih stvari, ali ako tu dođete u veljači,



MAGNUS NILSSON JEDAN JE OD RIJETKIH CHEFOVA-ZVIJEZDA KOJI UVIJEK I SAM KUHA U SVOJOJ KUHINJI

većina onoga što ćete jesti bit će od, na različite načine, sačuvanih namirnica, pa to jako utječe na doživljaj menija. Dakle, tradicionalno čuvanje namirnica vrlo je bitno za ono što radimo. Znači, nekad su ljudi zahvaljujući njima uspjeli preživljavati tijekom zime, što me fasciniralo. Zato sam tehnike čuvanja naučio točno onako kako su se primjenjivale u vrlo davna vremena, a tek ih potom prilagodio suvremenom načinu življenja – kaže Magnus.

U tom procesu istraživanja danas vrlo trendovskih tehnika fermentacije, Nilsson je razvio i posve originalan način ekstremnog zrenja govedine. Da bio dobio meso vrlo koncentrirana okusa i bogate teksture, uvijek bira što starija goveda, najčešće islužene krave muzare, jer njihovo meso ima puno kolagena u mišićnom tkivu. Čitavo truplo



DORUČAK

Mnogi, ne bez razloga, tvrde da je doručak u Fävikenu jednako uzbudljiv kao i večernji degustacijski meni. I taj jutarnji obrok služi se istovremeno svim gostima u 9 sati ujutro, kao i večera, na katu staroga štaglja. Radi se o pravome ritualu na kojem se poslužuje čitav niz domaćih narezaka, pašteta i različitih namaza od ribe, peradi, svinjetine, divljači... Uz to, na raspolaganju je i mnoštvo mliječnih proizvoda – mlijeko, jogurt, sirutka, sir, te različite kaše na njihovoj osnovi, spravljene pred gostom od željene vrste žitarica u ponudi.

Na stolu gosta dočekuju i kokošja i prepeličja jaja, domaći sokovi (različito voće, rabarbara...), a pravu atrakciju predstavljaju tople infuzije od svježeg ubranoga bilja, koje osoblje miješa prema željama gostiju. Sve se odvija u gotovo potpunoj tišini, koju narušava jedino tiha, ugodajna narodna glazba lokalnoga sjevernjačkog nomadskog naroda Sami, koja diskretno dopire iz prizemlja.

U svakom slučaju, teško da je itko tko nije posjetio Fäviken uspio doživjeti tako impresivnu kombinaciju večere i doručka.

najprije, tehnikom *dry ageing*, odležava oko mjesec dana, a nakon toga ga trančira te najbolje komade, još uvijek na kosti i premazane bubrenim lojem, podvrgava dodatnom zrenju u trajanju tri do čak četiri i pol mjeseca, i to u prostoriji rashlađenoj na 3°C, sa samo 50% vlage, tako da je aktivnost plijesni i bakterija vrlo mala, dok enzimi još uvijek rade. Čovjek bi pomislio da će takvo meso biti vrlo mekano, no ono je u stvari još uvijek kompaktno, vrlo izražena govedeg okusa i nevjerojatno ukusno, u što smo se i sami uvjerali.

– Bit fermentacije ovisi o onome što fermentirate. Poznato je da kad sušite šunku, pojačavate okus mesa, dok u slučaju maslina, taj proces služi da namirnica postane uopće jestiva – kaže Magnus koji nedaleko restorana ima podrum za čuvanje, u kojemu su police prepune staklenki s različitim povrćem, od kojih ono korjenasto često ima poveće izrasle klice, što ukazuje i na specifičan način čuvanja. Nešto povrća ukopano je u pijesak na podu, a na uporabu čekaju i čitave glave kupusa, izvana pljesnive, a iznutra, tvrdi Magnus, pune vrlo ukusnih listova neobičnih, tamnih okusa.

No, vratimo se u prostoriju u kojoj smo započeli večeru, gdje upravo kušamo Fävikenovo pivo („Kako vam se sviđa? Opremu za proizvodnju piva nabavili smo prije manje od pola godine, tako da još uvijek učimo”, rekao nam je Magnus), samo jedan od mnogobrojnih domaćih pripravaka ovog restorana (sve na bazi alkoholnog vrenja – pivo, vino, voćni sokovi, ocat...).

NAKON JAKOBOVIH KAPICA na podlozi od mahovine i paljenih grančica kleka, jela što idealno predstavlja jedinstvenost kraja u kojem se služi, narednih 12 slijedova dosljedno je pratilo Nilssonovu filozofiju što povezuje lokalne proizvode, modernizirane drevne tehnike i osebujan intuitivni način osmišljavanja jela.

Uvjerljivi početak podcrtan je lagano pečenim norveškim jastožićem prskanim balzamskim octom i posluženim na zasmehenom vrhnju, zatim parenom skušom s mladim češnjakom te u tavi pripremljenim bakalarom premazanim medom i posluženim s mrkvom kuhanom u sirutki. Nastavilo se torticama i palačinkama od graškova brašna, punjenim kiselim lukom i prokljalim ječmom te kašom od jemtlandskog zrnovlja s fermentiranom mrkvom, divljim travama i mesnom juhom, pred gostom filtriranom kroz mahovinu.

Potom su se u salu popela dva mlada kuhara i na panju u središtu prostorije pre-



pilila govedu kost, iz koje je odmah izvadena srž i pomiješana s kockicama sirova kravljevog srca, podijeljena u tanjure, prekrivena cvjetnim laticama te poslužena s pržencem i solju sa začinskim travama. Kao glavno mesno jelo te je večeri ponuđena kozletina pečena na otvorenoj vatri s maslačkom, ječmom i hmeljem preostalim od proizvodnje piva.

Predah prije slatkih jela došao je u obliku kolostruma pomiješanog s končarom (biljka koja raste na vlažnim livadama i bogata je u lokalnoj ispaši), a potom su nanizane fermentirane brusnice u gustom vrhnju s granitom od borovnica, žumanjak odležan u šećernom sirupu na mrvicama od kore bora i sladoledom od končare te kiseli mliječni sorbet s džemom od malina i umućenim pačjim jajima.

Večera je dovršena u prizemlju, uz kavu, biljne infuzije i sitne slastice od lokalnog bilja i domaćih proizvoda, poslužene u drvenoj kutiji, a samo se nekoliko gostiju odvažilo sve popratiti fermentiranim *susom*, švedsko-norveškom verzijom duhana za žvakanje. Sve zajedno, vrlo zanimljiva i osebujna verzija nove nordijske kuhinje, pokreta kojim se Magnus Nilsson zapravo i ne osjeća sastavnim dijelom.

– Znači, samo radim ono što je meni zanimljivo i ne gledam previše oko sebe. Osobno se nikada nisam osjećao dijelom nordijskog pokreta, a mislim da to shvate i ljudi koji posjete ovaj restoran – da iako se nalazimo na sjeveru i iako nas okružuje slična priroda i tradicija, ne radim po nečijim postulatima, već nastojim ostati svoj. Tu u Järpeni prilično smo izolirani od ostatka svijeta i mislim da je ta odvojenost zapravo prednost, jer radimo sasvim nezavisno. Zato mislim da je ovo jedan od restorana koji će imati vrlo jasan kraj, kad ponudi sve što je htio i kad nama koji u njemu radimo posao prestane biti zanimljiv. No, mislim da se to neće dogoditi tako skoro, jer ima još toliko stvari koje nismo stigli napraviti, toliko ciljeva koje želimo ostvariti... – rekao nam je na rastanku Magnus Nilsson. 🍷

Pogledajte hit filmove u luksuznom kinu
Gold Class by American Express i doživite izlazak za pamćenje



HOTELGRAND BUDAPEST - 3.4.2014.



KAPETAN AMERIKA - RATNIK ZIME 3D - 3.4.2014.



OSVETA NA VISOKIM PETAMA - 1.5.2014.

CineStar
GOLD CLASS
by American Express

CINESTAR ARENA ZAGREB

CineStar
CINEMAS

KINA S PET ZVJEZDICA ★★★★★

www.blitz-cinestar.hr

CineStar Arena Zagreb, Arena centar, Lanište 32, kontakt: marketing@blitz-cinestar.hr

Darujte sa stilom...
Savršen dar za sve prilike!

