



SKIPASS NA TANJURU

Među zagrebačkim se gurmanima začas proširio glas o novom, zanimljivom mjestu u Kranjskoj Gori. Riječ je o restoranu Skipass u istoimenom hotelu, u čijoj kuhinji jela kreira mladi chef **Mojmir Šiftar**

piše
**Velimir
Cindrić**

Sve donedavno Kranjska Gora je, kako u Sloveniji tako i u čitavoj regiji, bila poznata po natjecanjima skijaškog Svjetskog kupa na Vitrancu i skijaškim skokovima/letovima u obližnjoj Planici, odnosno kao mjesto gdje su po prvi put na skije ozbiljnije stale čitave generacije hrvatskih skijaša. Tako je bilo sve do protekloga prosinca, kada se taj poznati zimski centar proćuo i po vrhunskoj gastronomiji te, zahvaljujući restoranu Skipass u istoimenom hotelu, upisao i na kartu važnih restoranskih središta Slovenije.

– Nakon što smo prije tri godine otvorili hotel i polako ga profilirali, javila se želja da tu pokrenemo i dobar restoran, u kategoriji koje u Kranjskoj Gori do tada nije bilo. A budući smo u blizini granice triju zemalja, odlučili smo se za sezonsku kuhinju tro-

međe – objašnjava nam Branko Justin, sa suprugom Lidijom vlasnik hotela, kojeg vode zajedno s kćerima Ninom i Anom.

Vrlo brzo došle su i nagrade, poput one najboljeg restorana toga dijela Slovenije, ali tek početkom prosinca 2015., kada je na čelo kuhinje stigao Mojmir Šiftar, tu su udareni temelji jednoj vrlo ozbiljnoj i ambicioznoj kuhinji, o kojoj se vrlo brzo proćulo ne samo u Sloveniji, već i u Hrvatskoj.

U samo mjesec dana među zagrebačkim se gurmanima proširio glas o novom, zanimljivome mjestu u Kranjskoj Gori, najprije među skijašima, a potom i među onima koji redovito posjećuju vodeće slovenske restorane. Mnogi od njih već planiraju posjet adutu s tromede za vrijeme Svjetskog kupa u alpskome skijanju (4.-6. ožujka) i finala Svjetskog kupa u skijaškim skokovima na Planici (17-20. ožujka). Sve je očito rezultat pametnog izbora mladog i sposobnog *chefa*, koji se dokazao još u tinejdžerskim godinama.

TRI 23-GODIŠNJAKA –
ŠIFTAROVA KUHINJSKA
EKIPA: **JURICA OBROL**,
MOJMIR ŠIFTAR I
MARIO KOFALT

PROFINJENI, UKUSNO
UREĐEN INTERIJER
RESTORANA **SKIPASS**
(LIJEVO) LIJEPO
ODRAŽAVA ISTOIMENI
MALI LUKSUZNI HOTEL
U KOJEM SE NALAZI
(DOLJE), NEDAVNO
PROGLAŠEN NAJBOLJIM
SKI BOUTIQUE
HOTELOM NA SVIJETU





OBRAZI VEPRIČA SA ŽELEOM OD PORTA I SAVIJAČOM OD PIVSKE REPE I SIRA JAMAR (1), CONSOMME OD FAZANA S HELJDINOM KAŠOM I KOKICOM ODOJKA (2), RAVIOL OD PERŠINA PUNJEN MESOM OD GOVEDEG REPA (3), TARTAR OD JELENA S DUHANOM (4), PEČENA VREČICA PUNJENA SUHOM KRUŠKOM WILLIAMS, TANZANIJSKOM CRNOM ČOKOLADOM I MASCARPONEOM (5)



– Čuo sam se s vlasnicima i brzo smo se dogovorili. Njihova je ideja bila restoran svrstati među deset najboljih Slovenije, što je bilo na tragu mojih ambicija i veliki izazov. Svaki dan idemo korak dalje, uz brojne pohvale, pa mislim da radimo dobro. Još uvijek imamo dosta posla da bismo posložili sve elemente, ali marljivo radimo, zasad u okviru mogućnosti, i postajemo sve bolji – kaže nam 23-godišnji Mojmir Šiftar, odrastao u Ljubljani, u obitelji pravnika i ekonomista („Ja sam ona crna ovca u obitelji“, reći će sa smiješkom).

ŠIFTARA JE KUHANJE zanimalo od malena, pa je nakon osnovne škole poželio pohađati ugostiteljsku. No, roditelji su bili protiv i govorili da mu kuhanje može biti lijep hobi. Stoga je morao upisati gimnaziju, ali je, kako sam kaže, iz inata pao prvi razred. Tek onda pustili su ga da uči što želi, nakon čega je u Ljubljani završio i višu ugostiteljsku školu.

U drugom razredu srednje ugostiteljske Mojmir je počeo sudjelovati u kulinarskim natjecanjima, a u trećem je već bio kapetan slovenske juniorske nacionalne ekipe. Nani-zao je brojna natjecanja u cijelome svijetu,

što mu je otvorilo nove vidike i definitivno ga profesionalno usmjerilo.

– Moj prvi susret s ozbiljnom kuhinjom bio je, još u vrijeme školovanja, kod Janeza Bratovža, u njegovoj ljubljanskoj JB Restavraciji, gdje sam proveo tri godine, od 2007. do 2009. Radio sam i u kuhinji i na posluživanju, jer sam želio upoznati obje strane restoranskog posla. Posredstvom škole išao sam raditi u drugdje, uglavnom kod poznanika kojih profesora – priča o svojim počecima Šiftar.

Odlučivši se bez zadržke za posao u kuhinji, o čemu danas svjedoči i tetovaža na njegovoj podlaktici Chef For Life („Dao sam ju napraviti da me podsjeti na tu odluku u teškim trenucima, kojih u ovom zanimanju ima mnogo“, objašnjava Mojmir), prvi posao nakon više škole dobio je u hotelu Aleksandar u Rogaškoj Slatini.

– Tamo sam radio kao *sous chef* s mojim mentorom Borutom Jakičem, koji je ujedno bio i mentor nacionalne momčadi u kojoj sam proveo četiri godine i mnogo naučio. S njim sam se tijekom tih godina čuo svaki dan, što mi je značajno pomagalo, naročito kada sam otišao u hotel Tomi u Portorožu, prvi put

na mjesto šefa kuhinje – priča Šiftar.

Zanimljivo je da je Mojmir svoj stil počeo graditi još u srednjoj školi, kad je zastupao školu na različitim natjecanjima. Imao je otvorene ruke i mogao je mašti dati na volju, naravno unutar školskih mogućnosti. No, prava prilika ukazala se s nacionalnom kulinarskom ekipom, koja je imala vlastiti budžet i mogla raditi što hoće. I kao *sous chef* u Aleksandru mogao je naručivati sve što želi, pa je to bilo doba kada je temeljito počeo proučavati namirnice i istraživati tehnike, odnosno tražiti ono što najbolje odgovara njegovu načinu razmišljanja i osobnosti. Naravno, kao i u slučaju svakog ambicioznog mladog kuhara, bilo je tu i utjecaja velikih *chefova*.

– Kao dječaku najviše mi se sviđao Heston Blumenthal, jer je radio lude stvari, a nakon njega otkrio sam Granta Achatza (*chef* poznatog čikaškog restorana Alinea, učenik Thomasa Kellera i Ferrana Adrije), koji mi je već godinama najveći uzor, prema stilu i načinu razmišljanja. Imao sam čak i mogućnost i vezu da idem raditi kod njega u Chicago, ali problem je bila radna dozvola – kaže Mojmir.

kalahari, fazan/honeybush, govedina/rooibos, list/Earl Grey blue flower, riječni rakovi/jagoda i kivi, konoplja/cimet, guska/pu erh, vongole/genmaicha, grožđe/kamilica i još mnoge druge.

Do kombinacija je Mojmir došao sporim i temeljitim postupkom koji se sastojao od pomnog kušanja svih vrsta čaja jednog dobavljača, zatim eksperimentiranja s različitim namirnicama te, na koncu, osmišljavanja čitavih jela na temelju 44 odabrane kombinacije. Rezultat je fascinantan, u što su se mogli uvjeriti svi koji su na prezentaciji knjige u ljubljanskom hotelu Sheraton kušali degustacijski meni od pet sljedova s jelima na temelju recepata iz knjige.

Potkraj prošle godine, napokon je stigao i poziv iz Kranjske Gore, prilika koja mu je pružila pokazati sve što zna, kao i izgraditi vlastiti koncept kuhinje, naravno poštivajući želje vlasnika.

Ako sve stavimo u kontekst, treba znati da je danas, što se tiče *fine dining* restorana, gastro kultura u Sloveniji na znatno višoj razini negoli prije pet godina. Nakon temelja koje su prije desetljeća i pol počeli graditi Janez Bratovž, Ana Roš i Valter Kramar (Hiša Franko, Staro Selo kod Kobarida) te Tomaž Kavčič (Gostilna pri Lojzetu, Dvorec Zemono, Vipava), moderna slovenska gastronomija ima šest-sedam vrhunskih *chefova*, među kojima ima i međunarodno priznatih i onih koji su radili u restoranima s Michelinovim zvjezdicama.

SVE ZAJEDNO NATJERALO JE i publiku da raste zajedno sa spomenutim trendom. Gosti su sve zahtjevniji, sve je više gurmana i u Sloveniji se više ne može prodati nešto loše po visokoj cijeni, što mlade *chefove* tjera na stalno napredovanje.

Kranjska Gora dočekala je Mojmira Šiftara s kakvih šest restorana u centru mjesta i još tri u okolici, sve odreda tipičnim turističkim, onim koji nude sve na jednom mjestu – od pizze, tjestenine i prženih liganja, do pohane pilettine, ljubljanskih odrezaka, čevapčića i miješanog mesa (u rijetkim primjerima i s tradicionalnim lokalnim jelima).

Skipass se i prije njegova dolaska pozicionirao kao jedini ambiciozni restoran, pa u *fine diningu* tu nema konkurencije. Potražnje, kažu domaćini, ne nedostaje, jer u Kranjskoj Gori vikendice ima dosta ljubljanačana, pa ako netko želi pojesti nešto posebno, to može naći samo u Skipassu (najbliži sličan restoran je Vila Podvin u pola sata vožnje udaljenoj Radovljici, čiju kuhinju vodi *chef* Uroš Štefelin).



TETOVAŽA NA RUCI „CHEF FOR LIFE“ POKAZUJE ŠIFTAROVU ODLUČNOST NA PUTU U VRH SLOVENSKE GASTRO SCENE (U RAZGOVORU S NAŠIM SURADNIKOM)

PARADA GOSTA VEČERI I KUHINJE

Restoran Skipass svakog mjeseca nudi i jedan kulinarski događaj, obično posvećen nekom proizvođaču, vinaru i slično, za koji se mjesta brzo razgrabe. Protekloga prosinca tako je priređena posebna večera s pjenušcima kuće Istenič, a u siječnju ona s vinima Marjana Simčiča, koja je ujedno bila i proslava Simčičeva rođendana, predstavljanje šest njegovih vina te proslava uspjeha na netom završenu natjecanju Decanter u Londonu (jedno zlato, dva srebra i dvije bronce), kao i uključivanja vina Leonardo 2009. u listu najboljih za 2015., koju je sastavio ugledni Decanterov novinar Steven Spurrier.

„U tim prilikama možemo razviti priču i imamo doista slobodne ruke raditi što hoćemo“, rekao nam je Šiftar koji je za tu prigodu pripremio paradni meni od devet sljedova (po jedan je prepustio svojim suradnicima Obrlu i Kofaltu), koje su pratila Simčičeva vina.

Tako smo, nakon sitnih zaloga – *Marinirane alge s čipsom od jakobskih kapica i ribanim kamenicama, Škampi marinirani u citrusima na kadaifu i Teleći hrbat sa skutom, svježim začinskim travama i kavijarom od grožđa izabela* (Sauvignasse 2014), najprije imali prigodu uživati u *Tartaru od pastirve na*

– Prepoznaju nas i bolji turisti, a mnogi se i vraćaju, posebno oni iz Italije i Austrije. Vlasnici imaju dosta prijatelja iz gurmanskih krugova, pa ti ljudi često dolaze sa svojim društvima, a ima i sve više Zagrepčana – tvrdi Šiftar, u što smo se i sami uvjerali kad smo restoran posjetili tijekom skijaškog tjedna u siječnju.

Sasvim logično, Mojmir je krenuo od lokalnoga, alpskog okružja Kranjske Gore,



emulziji limuna s limunovim uljem, prženom palentom, zrakom limunske trave i listova kaffir limete te klicama od koromača (Rebula 2014.), zatim *Prženom pilećem confitu sa sjemenkama gorčice, preljevom od orahovog ulja i sherryja, pjenicom od čaja rooibos i klicama od pak choya* (Chardonnay 2012.), *Consommeu od fazana s whiskyjem Ardbeg i pogačicom od čvaraka te Njoku od krumpira na repi s bademima, gelom od tajlandskog bosiljka i fermentiranim pahuljicama bonita* (Sauvignon Blanc 2013.).

Za glavno jelo posluženi su *Blago dimljeni file muflona s kremom od peršina, reduciranim temeljcem od divljači, u soli pečenom baby ciklom i mrvicama*

DEGUSTACIJSKA VEČER S MARJANOM SIMČIČEM: VLASNICI I VODITELJI HOTELA I RESTORANA SKIPASS, BRANKO I LIDIJA JUSTIN, S BRAČNIM PAROM SIMČIČ

pečenoga tijesta od bademova brašna, reduciranog soka cikle i duhana (Pinot Noir) te *Tagliata od odležanog goveđeg odreska na pireu od celera, s čipsom od celera i nabujkom od celera i sira tolminca* (Teodor rdeče 2008.).

Sve je dovršeno *Panna cottom od suhih šljivja i vodenim čokoladnim mousseom s prženim lješnjacima i pjenastim jajčanim umakom sa sherryjem* (Teodor rdeče 2008) te *Sirom jamar s muštardom od kruške* (Teodor Belo 2008.).

a kako je želja vlasnika bila da se filozofija restorana postavi kao odraz gastronomije tromeđe, morao je proširiti krug namirnica – od venecijanskog bakalara do divljači Slovenije i Austrije. Šiftarova početna ideja bila je istražiti okolicu, odnosno izvore namirnica – gdje ima kakav dobar sirar, mesar i slično. Vrlo brzo zaključio je da visokokvalitetnih namirnica ima, posebno s malih seoskih gospodarstava, ali kao problem pokazale su se količine potrebne restoranu.

– Znaite, ljudi iz Gorenjske imaju posebnu narav, pa kad seljak, primjerice, čuje da bih trebao stotinjak kilograma njegovog sira, odmah kaže da to nije moguće. To su uglavnom stari ljudi, uskih pogleda, i od početka nepovjerljivi i nepristupačni, pa teško prihvaćaju bilo kakve ideje izvana – priča Mojmir.

Svoju originalnu sklonost kuhanju s različitim vrstama čaja Mojmir Šiftar iskazao je prošle godine objavljivanjem kuharice „44 nijanse čaja“

44 NIJANSE ČAJA



Svoju originalnu sklonost kuhanju s različitim vrstama čaja Mojmir Šiftar iskazao je prošle godine objavljivanjem kuharice „44 nijanse čaja“ koja, kako govori sam naslov, okuplja 44 recepta uz uporabu jednako toliko vrsta, odnosno mješavina čaja.

„S čudesnim svijetom čaja susreo sam se još za školovanja i odmah sam se zaljubio u tu čarobnu biljku. Tako su se u mojoj glavi počele rađati ideje na koje bih sve načine čaj mogao rabiti kao sastojak pri kuhanju“, piše u predgovoru knjige Šiftar.

Recepti spajaju 44 vrste temeljnih namirnica s okusno primjerenim čajevima, a među najzanimljivijim kombinacijama nalaze se škampi/sencha, jakobske kapece/yunnan pai mu tan, srdele/

TU SE, DAKAKO, JAVLJA PROBLEM na koje nailazi ugostiteljstvo iz čitave regije, ono s čime i hrvatski *chefovi* imaju itekako mnogo iskustva. Naime, lokalna zajednica, pa tako i dobavljači trebali bi rasti i razvijati se zajedno s najambicioznijim restoranima regije, što u pravilu nije slučaj. Na žalost, u okolici Kranjske Gore nema mladih ljudi, koji bi se brže i lakše prilagođavali suvremenim zahtjevima, jednostavno zato jer su se svi već preselili u Ljubljano, a stariji poljoprivrednici već se desetljećima bave proizvodnjom na neizmijenjen način.

– Recimo, sada od jednog lokalnog čovjeka nabavljam kiselo mlijeko i kiselo vrhnje, zaista prvoklasne proizvode. No, on je star i to radi samo jednom tjedno, pa proizvede koliko proizvede. Dakle, toga malo ima, pa malo nema, na čemu ne mogu trajno temeljiti svoj jelovnik. Zasad je to veliki problem. S mesom je situacija bolja, ali opet mesari ne razlikuju francuski i engleski rez ili vam jednostavno ne žele izrezati fiorentinu. Zatim, nema odležane govedine, pa takve odreske nabavljamo iz jednog zagrebačkog izvora. S druge strane, s ribom nije problem jer imamo dva-tri dobra dobavljača, a najbolja je situacija s divljači. Naime, u Sloveniji posluje tvrtka koja je treći najveći opskrbljivač tom vrstom mesa u Europi – pojašnjava Šiftar.

Na žalost, tu gdje u planinama, u posve čistom okolišu, ima alpskog bilja u izobilju, nitko se ne bavi njegovim sakupljanjem. Stari ljudi, koji su to nekada radili, kaže Šiftar, odavna su odustali jer se jednostavno ne isplati i to više nitko ne cijeni. Mojmiru je to posebno žao, jer ga od ostalih slovenskih *chefova* razlikuje posvećenost čajevima.

Radeći još u Portorožu s jednim dobavljačem čajeva, fascinirala ga je njihova raznolikost i mogućnosti koje pružaju u kuhanju, pa su polako postali njegova strast, čiji rezultat je i jedna zanimljiva kuharica (vidi okvir). Trenutačno na jelovniku Šiftar ima dva jela s čajem, a razmišlja i o degustacijskom meniju s jelima temeljenim na čajevima, koji u Skipassu planira predstaviti u ožujku.

U razgovoru s Mojmirom vidjeli smo da se radi o mladiću s mnoštvom zanimljivih ideja, dovoljno razumnim da svoju kuhinju razvija u skladu s rastom broja gostiju i željama vlasnika. No, ako su počeci ambicioznog koncepta problem za ugostitelja, oni su, s druge strane, prilika za gurmana, jer mu se *chef* i ekipa u kuhinji još uvijek imaju vremena potpuno posvetiti, i to po razumnim cijenama. Zato oni koji su već naslutili da će se Skipass vrlo brzo prometnuti u jedan od najzanimljivijih slovenskih restorana sada koriste tu prigodu.



Koncept jelovnika s primjereno ograničenim brojem jela uključuje četiri hladna predjela, tri juhe, četiri topla predjela, pet glavnih jela i tri deserta. U ponudi su i dva degustacijska menija – Slovenski s četiri (35 eura) i Chefov sa šest sljedova (45 eura), koji su sastavljeni od jela iz *à la carte* ponude.

Nakon što smo neka od njih kušali tijekom dviju večera (degustacijski meni i neke verzije pojedinih jela tijekom posebne večere posvećene vinaru Marjanu Simčiču – vidi okvir), stvorili smo prilično jasnu sliku onoga što restoran nudi.

Od hladnih predjela najdojmljiviji je bio *Tartar od jelena*, spravljen s duhanom od cigare (pojačava zemljani okus), poslužen s prahom od cikle i zrakom od cikle s kimom te smeđim maslacem i prženim oraščićima, a među juhama *Dvostruko jaka juha od fazana*, zapravo *consomme* od fazanova mesa, s heljdinom kašom i kobicom odojka.

Mojmir kaže da bi se, ako bi morao izabrati jedno jelo iz čitava jelovnika, odlučio za *Raviol od peršina punjen mesom od govedeg repa*, položen na kremu od pasternjaka, s hrskavim pržencem od peršina. To iznimno ukusno toplo predjelo lijep je primjer Šiftarove kulinarske filozofije, odnosno savršena kombinacija samo dva okusa – peršina i govedeg repa.

OD GLAVNIH JELA ističe se *Prženi zečji hrbat pohan u mrvicama od estragona (zmijina trava)*, položen na pire od mrkve pirjane u slanini te garniran glaziranom mrkvom i umakom od iglica jelke. Mi smo, pak, kušali slasne *Obraze veprića sa želeom od porta* i *savi-*

Jedan od dvojice Šiftarovih suradnika je i Zagrepčanin Jurica Obrol

jačom od piske repe i sira jamar (pikantni sir koji godinu dana zrije u kraškim jamama na dubini od 30 metara). Među glavnim jelima uvijek se nalazi i jedan odrezak, trenutačno *Flap škotskoga goveda s prepeličjim jajetom i mladom salatom s balzamičkim octom*.

Najatraktivniji desert u ponudi predstavlja *Pečena vrećica punjena suhom kruškom williams, tanzanijskom crnom čokoladom i mascarponeom*, garnirana gelom od kuhanoga vina i sladoledom od pečenih krušaka, položenim na mrvicama od heljdinih keksa.

Što se tiče Mojmirovog stila, sam tvrdi da se povodi pravilom da gostu nudi ono što bi i sam rado jeo, a nakon što smo mi kušali njegova jela, zaključak je da se radi o kuhinji koja, osim što prati sezone, jasno izražava njegovu mladost i odvažnost, ali i znanje te dobro promišljanje.

Šiftarova najveća vrlina je odmjerenoost, ona najrjeđa u mladim *chefovima*, koji obično žele na svakom tanjuru pokazati sve što znaju, i što često završava konfuznim jelima. Za razliku od njih, Mojmirova jela imaju puni smisao i sadržavaju najviše četiri elementa, dok su okusi jednostavni i u središte svega stavljaju jednu namirnicu, onu određenu kao zvijezdu jela.

Većina kreacija primjerena je kraju u kojem se služe, a mnoge sadržavaju ideje koje će i iskusnijim gostima biti nove. Značako oko odmah će primijetiti i utjecaje molekularne kuhinje koji su rabljeni vrlo nenametljivo, bez želje za šou efektom. Uglavnom se radi o spravljanju namirnica na niskim temperaturama, zanimljivoj igri tekstura (često više tekstura jedne namirnice u istome jelu) te sklonosti pametno rabljenim želeima i gelovima.

Posebno treba istaći da sva ta vrlo pomno osmišljena jela koja uključuju brojne i dugotrajne postupke te sadržavaju više delikatnih elemenata, iz kuhinje izbacuje kuhinjska ekipa koju osim Šiftara čine još samo dva suradnika, također 23-godišnjaka. To su Zagrepčanin Jurica Obrol (tri sezone u šibenskom restoranu Pelegrini) i Mario Kofalt (prije u Vili Podvin u Radovljici). Ekipu nadopunjuje još poslužitelj i *sommelier* Boštjan Fende, a četvorka složno živi u istoj kući, kažu poput male obitelji, gdje se razgovori i izvan kuhinje često vrte oko hrane.

Možda čitav jelovnik Skipassa još nije u potpunosti konceptualiziran, ali ga Šiftar, zajedno s vlasnicima, stalno i temeljito nadograđuje te nedvojbeno obećava uspon restorana u društvo najboljih slovenskih restorana, premda se prema više elemenata tu već i nalazi. Preporučujemo provjeriti. 