



Daleki istok u San Sebastiánu

VELIMIR CINDRIĆ
FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ



Kada samo dva grada popune gotovo polovicu mjesta rezerviranih za pedeset najboljih restorana nekog kontinenta, kao što je to u slučaju izbora *Asia's 50 Best Restaurants*, jasno je da je riječ o svjetskim gastronomskim gigantima i kulinarskim mekama u kojima gotovo svakodnevno niču novi, a nestaju i preobražavaju se stari lokali. Radi se o živim restoranskim scenama, mjestima na kojima prosperiraju najrazličitije vrste kuhinja i brojni specijalizirani restorani unutar njih, lokalima koje pohode milijuni lokalnih stanovnika, kao i brojni poslovni ljudi i turisti, od kojih posljednji sve češće dolaze isključivo radi ponude hrane, i to u golemu rasponu od iznimno zanimljive ulične hrane (*street food*) do vrhunskih restorana tradicionalne, suvremene i avangardne kuhinje.

Iako bi netko, s obzirom na činjenicu da je *Michelin* još 2007. svjetskom gastroprjestolnicom proglasio japanski Tokio, mogao pomisliti da je riječ o tom azijskom gradu, zapravo je riječ o novijem trendu koji se ubrzano razvija posljednjih pet godina. Naime, u tome razdoblju Singapur i Hongkong, jer ta su dva gastrofenomena posrijedi, izdigli su se iz statusa aspiranata i novih nada u lidere azijske gastronomije.

Ne čudi onda da su se organizatori ovogodišnjega, 17. po redu izdanja kongresa San Sebastián Gastronomika, odlučili upravo ta dva grada staviti u središte programa. Sve uglednija baskijska priredba kao da je rasla usporedno s azijskim trendom te se prometnula u najvažnije okupljanje utjecajnih *chefova* svijeta te pozornicu vodećih gastroscena i najnovijih kulinarskih trendova. Gastronomika, naime, prateći putove *Michelina* i pomake na listi *The World's 50 Best Restaurants*, pomno ispituje gastronomsko bilo svijeta i naizmjenice se klanja kako najvećim silama, tako i trenutačno najzbuđljivijim restoranskim scenama širom planeta. Dakako da radaru Gastronomike nije mogao promaknuti ni višegodišnji uporni uspon Hongkonga i Singapura.

Hongkong se prvi upisao na novu kulinarsku kartu svijeta, kao grad vrelih *wokova*, jakih aroma, biranih vina iz cijeloga svijeta i mnoštva iznimno ugodnih lokala (ukupno više od 12.000), koji je vrvio gastrofestivalima i *chefovima* utemeljiteljima trendova te mjesto koje je privlačilo na gurmanske užitke gdje god je skrenuo pogled namjernika. Naravno da je sve to zapazio i *Michelin*, koji je 2009. inaugurirao izdanje svoga kulturnoga crvenog vodiča za taj grad i Macao.

Svemu se vrlo brzo pridružio i Singapur, metropola zemlje sastavljene od 63 otoka, golema urbana cjelina, kojoj je, uz jelo kao omiljenu lokalnu razbibrigu te nenadmašnu scenu ulične hrane, zamašnjak početkom 2011. postao Marina Bay Sands, začudni hotelsko-zabavni kompleks s nizom od sedam restorana poznatih *chefova* svijeta. Restoranske scene Hongkonga i Singapura usto su istinski kozmopolitske, jer i jednu i drugu predvode dva tabora *chefova* – lokalnih i međunarodnih.

Da bi što bolje predstavili restoranske scene dvaju gradova, organizatori Gastronomike pozvali su dvanaest visokoprofiliranih *chefova* iz poznatih i hvaljenih restorana Hongkonga i Singapura, među kojima je bilo i onih s *Michelinovim* zvjezdicama (samo hongkonški, jer vodič još ne pokriva Singapur) te plasiranih na listama *50 Best*. Najveća zvijezda među njima bio je *chef* André Chiang iz singapurskog lokala Restaurant André, a začudio je izostanak Tetsuye Wakude, ovogodišnjega dobitnika nagrade za životno djelo na priredbi *Asia's 50 Best*, održanoj u ožujku u Singapuru, s obzirom da

je već bio najavljen *homage* tom velikom australskom *chefu* japanskoga podrijetla.

Kao i prošlih godina, program su *podebljali* najbolji baskijski *chefovi* Juan Mari Arzak, Andoni Luis Aduriz, Martín Berasategui, Hilario Arbelaz i Pedro Subijana, članovi organizacijskog odbora, kojima su se ove godine u toj ulozi pridružili i Eneko Atxa te Josean Alija. Uz njih, važnu je ulogu igrala i Elena Arzak te niz vodećih španjolskih *chefova* – Joan Roca, Carme Ruscallea, Paco Pérez, Albert Adrià, Dani García, Ángel León, Oriol Castro, Eduard Xatruch, Carles Tejedor, Estaniz Carenzo, Francis Paniego, Paco Morales i Jordi Cruz. Uz dodatak međunarodnih zvijezda, Vladimira Mukhina iz moskovskoga White Rabbita i Joséa Avilleza iz lisabonskog Belcanta, doista impresivan *lineup chefova* s čitavom gomilom *Michelinovih* zvjezdica.

U nedjelju, uvodnoga dana kongresa, San Sebastián nas je dočekao s toplim, ali lagano kišovitim vremenom, koje ipak nije spriječilo stanovnike grada da šeću njegovim plažama i dugim šetnicama, a dosta njih okupilo se i pred Kursalom, dvoranom u kojoj se redovito održava San Sebastián Gastronomika. Kao i dosad, prvi dan kongresa bio je posvećen *popularnoj gastronomiji*, pa su građani imali prilike uživati u azijskom *street foodu*, svojevrsnoj najavi onoga što će uslijediti u sljedeća tri dana. Pod sloganom *Singapur i Hongkong: orijentalna eksplozija*, najprije su u Kursalu ponudena tri *showcooking*-događanja bogata azijskim okusima, u kojima su sudjelovali Malcolm Lee i Pepe Moncayo (obojska vlasnici restorana u Singapuru) te Josep Maria i Meilan Kao (restoran Shanghai, Barcelona).

Nakon što su *chefovi* završili svoj posao na pozornici, u čemu je uživalo oko 600 promatrača, prisutni su imali prilike kušati neka tradicionalna jela iz repertoara *peranakanske* kuhinje (fuzija kineske i malajske kuhinje, poznata po bogatim bojama i okusima) te najpoznatije specijalitete Hongkonga i Singapura, poput *dim suma* na pari i roštilju. Događanje se potom preselilo pred ulaz u Kursaal, gdje se gozba nastavila najzanimljivijim primjerima azijske ulične hrane, u Singapuru dostupne na svojevrsnim tržnicama gotove hrane (*food markets*) – čuveni *hawker*-štandovi, koje pak građani Hongkonga zovu *hutongom*. U ponudi su bila tri jela iz Singapura – *laksa* (juha s rezancima), krocket *chicken rice* i *coffee pork ribs* (marinirana svinjska rebarca pržena u dubokoj masnoći, u umaku od kave) te dva iz Hongkonga – mesni *dim sum* i *1000 spice chicken*. Štandovi su pred Kursalom ostali i sljedeća tri dana te taj dio San Sebastiánana ispunjavali egzotičnim mirisima Azije.

Istoga dana, u toplu i suhu večer, uputili smo se u muzej San Telmo u središtu grada, na svečano otvaranje kongresa. Originalna zgrada San Telma zapravo je dominikanski samostan iz 16. stoljeća, dok su suvremeni aneks jedinstvene fasade dizajnirali arhitekti Nieto & Sobejano. U staroj kapelici uz kulastr unutar muzeja večeru je priredilo deset španjolskih šefica (jednako toliko jela), pod pokroviteljstvom Elene Arzak i Carme Ruscallea, obje velikanke iz restorana s trima *Michelinovim* zvjezdicama.

Prvog dana programa namijenjena profesionalcima (ponedjeljak) predstavila su se tri hongkonška *chefa* – Yau-Tim Lai (restoran Tim's Kitchen) demonstrirao je pripremu nekoliko kantonskih jela, Margaret Xu Yuan (Ying Yang) prezentirala je svoju organsku kuhinju (i iznenadila prisutne pripremom



OTVORENJE KONGRESA: VEČERA DESET ŠPANIJSKIH ŠEFICA



JOSEP ROCA
(EL CELLER DE CAN ROCA)



KLAUSTAR SAMOSTANA SAN TELMO



ELENA ARZAK
(ARZAK, SAN SEBASTIAN)



tofua), dok je Nurdin Topham (NUR) objasnio kako se zapadnjački *chef*, okrenut lokalnim namirnicama i zdravoj prehrani, snalazi na prebogatoj restoranskoj sceni Hongkonga.

Josep Roca, somelijer (prema listi *50 Best*) najboljega restorana svijeta, El Celler de Can Roca, vodio je najveće kušanje nekoga vina u povijesti. Naime, više od tisuću posjetitelja u glavnoj dvorani Kursaal imalo je prilike kušati po četvrt gutljaja vina stara dvjesto godina. Bio je to dio sesije kušanja nekoliko vina, koja je Roca opisao kao *ljude*, odnosno *vina koja osjećaju, razvijaju se i izražavaju osjećaje*. Jutarnji dio programa završio je *chef* Eneko Atxa (restoran Azurmendi, Larrabetzu kod Bilbaa), koji je govorio o zaboravljenim namirnicama svoga kraja koje namjerava revitalizirati.

Poslijepodne istoga dana obilježili su Carme Ruscalleda (Sant Pau, Sant Pol de Mar, Katalonija), koja je predstavila novi sezonski jelovnik *Paleta boja*, te Andoni Luis Aduriz (Mugaritz, San Sebastián), koji je demonstraciju posvetio u srpnju preminulu Juliju Soleru (66), restorateru koji je Ferrana Adriju postavio u kuhinju El Bullija i s njim zajedno restoran pretvorio u najutjecajnije gastronomsko mjesto naše ere. Slijedili su nekadašnji Adriji glavni *chefovi*, Oriol Castro i Eduard Xatruch (danas Disfrutar, Barcelona), koji su okupljene zabavili kulinarskim iluzijama i desertima, dok je Dave Pynt (Burnt Ends, Singapur), majstor roštilja (učio kod svjetskoga gurua te kategorije, Victora Arguinzoniza, vidi glavni intervju u ovome broju), čime je najavio singapurski kontingent *chefova* na programu idućega dana. Program je dovršio Martín Berasategui prezentacijom u čast četrdeset godina svoje zvjezdane karijere.

Drugoga dana kongresa Joan Roca, *chef* restorana El Celler de Can Roca, predstavio je najnoviji projekt *La Masia*, koji se bavi spravljanjem fermentiranih pića nadahnutih lokalnim krajolicima, te prokomentirao jela koja je pripremao na nedavnoj turneji restorana Turskom. Pedro Subijana (Akelafe, San Sebastián) dao je pregled svoje karijere (kao i Berasategui, slavi četiri desetljeća u profesiji), Albert Adrià predstavio je novi restoran na Ibizi, s kuhinjom pod arapskim utjecajima, dok je pet istaknutih *chefova* Singapura dalo samo naslutiti koliko je golemo kulinarsko bogatstvo toga grada. Prijepodne Jet Lo (Ding Dong Restaurant) pripremao je okruglice, Malcolm Lee (Candlenut Restaurant) predstavio je *peranakansku* kuhinju, dok je Ryan Clift (Tippling Club) nastup posvetio potrazi za okusima *umami*. Poslijepodne Justin Quek (Sky on 57) ilustrirao je luksuznu singapursku kuhinju svoga restorana na vrhu kompleksa Marina Bay Sands, a najveća azijska zvižda ovog izdanja Gastronomike, André Chiang (Restaurant André), čiji lokal drži visoko peto mjesto na listi *Asia's 50 Best Restaurants*, dovršio je predstavljanje gastronomskog Singapura maštovitim jelima i naširoko hvaljenim sokovima i fermentacijama, koje u sparivanju s jelima rabi kao alternativu vinu (njegov nastup bio je sjajan *post scriptum* ekskluzivne večere održane u restoranu Azurmendi dan prije, vidi okvir).

Večer istoga dana bila je rezervirana za posjet Tolosi, gradiću pola sata vožnje južno od San Sebastiána, i večeri koju su domaćini organizirali na slikovitoj natkrivenoj tržnici uz rijeku Oria. Na jelovniku su bili sotirano svježe sezonsko povrće, varivo od crvenoga graha iz Tolose, *pintxosi* Gilda (masline, zelene papričice i inčuni iz Biskajskog zaljeva), šumske gljive s jajima i na žaru, krvavice, bijele kobasice od



AIZPEA OIHANEDER (XARMA, SAN SEBASTIÁN)



MARIA JOSÉ SAN ROMÁN (MONASTRELL, ALICANTE)



MACARENA DE CASTRO (JARDÍN, ALCÚDIA)



RAFA GORROTXATEGI



SLAŠTIČARNICI GORROTXATEGI (TOLOSA)

TRŽNICA U TOLOSI





iznutrica lokalne ovce *laxa*, lepinje od kukuruznoga brašna s pikantnom kobasicom *txistorra* i prženom slaninom, *kokotxe* (podobrazine) bakalara u umaku *pil-pil* (maslinovo ulje u kojemu se priprema riba, češnjak i ljute papričice), odresci *T-bone* na žaru s *confitom* slatke crvene paprike *piquillo*, izbor francuskih i baskijskih sireva te slastice čuvene tološke slastičarnice Gorrotxategi, čiju smo obližnju trgovinu i vrijedan muzej slastičarskog pribora i slastičarske povijesti nakratko posjetili.

Posljednji dan kongresa (srijeda) sadržavao je sesiju nazvanu *Sedam baskijskih pijanista*, na kojoj su kuhali najperspektivniji mladi *chefovi* regije (*klavir* je stari popularni naziv za velike štednjake od lijevana željeza), zatim prezentacije domaćih *chefova* Hilarija Arbelaitza (Zuberoa, Oiartzun), Elene Arzak (Arzak, San Sebastián), Joseana Alije (Nerua, Bilbao), Danija Garcije (Calima, Marbella) i Ángela Leóna (Aponiente, El Puerto de Santa María) te dvije međunarodne zvijezde – Vladimir Mukhin (The White Rabbit, Moskva, 23. na listi *World's 50 Best*), koji je predstavio *novu rusku kuhinju*, i José Avillez (Belcanto, Lisabon), s avangardnom verzijom portugalskog nasljeđa.

Posljednjega dana održano je i nacionalno prvenstvo u *grillu* (pobjednik Jon Ayala iz restorana Asador Laia u Hondarribiji, s opskrbljivačem mesa *Cárnicas Iruki*), a ranije i različita natjecanja, poput izbora najboljega španjolskog *somelijera* (Abel Valverde iz madridskog restorana Santceloni). Istoga dana održan je i poslovni dan pod imenom *Synergy*, na kojem su sva mjesta bila rasprodana.

I sva događanja programa *OFF* (svijet restorana, vina i hotela), u kojem je glavnu ulogu igralo vino, bila su dupkom popunjena. Na natjecanju *Wine & Win*, koje bira par s najboljim poznavanjem vina, pobijedili su Jesus Ormazabal i Ricardo Santxoyarto (osvojili su 2.000 eura). *Gastronomika Market* (mjesto sastanka za profesionalce) predstavio je više od 150 vrhunskih robnih marki te priredilo pedesetak kušanja i prezentacija proizvoda. Sve radionice *Wine Sessions* te kulinarski programi *Private Kitchens* i *Cooking With...*, u kojima su sudjelovali najpoznatiji španjolski *chefovi*, kao i ovogodišnji gosti iz inozemstva, bili su također dupkom popunjeni.

Kongres je i ovaj put privukao brojne mlade i već etablirane *chefove* iz svih krajeva svijeta, restoratere, *somelijere* i profesionalce iz svih područja ugostiteljstva, ali i brojne gurmane, koji već godinama kombiniraju posjet kongresu s uživanjem u gastroblagodatima San Sebastián. Kao i prethodne tri godine, iz Hrvatske je stigao samo jedan profesionalac – Branimir Vukšić, *somelijer* šibenskoga restorana Pelegrini.

*Moj posjet Gastronomici bio je vezan uz moj staž i edukaciju u svjetski poznatu restoranu Arzak, na koji sam otišao zahvaljujući šefu Rudolfu Štefanu, kojem je doista stalo do stalnoga obrazovanja i edukacije zaposlenika. Tijekom staža dobio sam slobodan dan, pa sam to vrijeme htio iskoristiti za otkrivanje nečeg novog. Na Gastronomiku su me pozvali kolege Mariano Rodriguez i Adolf Aviles iz Arzaka. Zaista sam ostao iznenađen viđenim, oduševljen količinom zaljubljenika u gastronomiju. Jasno, mene kao *somelijera* najviše su zanimala vina, počevši od tradicionalnih prirodnih pjenušaca cava, ali i temeljnih bijelih i crnih vina iz različitih španjolskih regija, kojima sam stvarno oduševljen. Atmosfera sajma stvarno je bila odlična, ljudi su bili otvoreni, tako da je bilo mnogo razmjene iskustava s profesionalcima iz cijeloga svijeta. Sve u svemu, jako lijepo iskustvo manifestacije velikoga ranga, gdje se uz izvrsnu zabavu može mnogo toga kušati i naučiti*, rekao nam je Vukšić.

Konačne brojke dokazuju da se Gastronomika definitivno profilirala kao najvažnije godišnje okupljalište važnih *chefova* svijeta. Kongres je ove godine pohodilo 12.900 posjetitelja (10% više nego 2014), 1.535 delegata i 420 akreditiranih gastronominarara iz 37 zemalja svijeta. Porastao je i broj izlagača, a u četiri dana bilo je ukupno 154 događanja. Pred Kurσαaalom prodano je 6.024 porcije azijskog *street fooda*, dok je u virtualnome svijetu zabilježeno 12.700 *tweetova* (10% više nego lani) te 118.000 interakcija na Facebooku (šest tisuća više nego 2014)...

Na koncu, za razliku od prethodnih izdanja, organizatori nisu najavili temu Gastronomike 2016, ali su obećali da će se raditi o nečem doista posebnom. New York, Japan, održivi restorani, restorani s vlastitim farmama...? Treba pričekati.

*Intervju sa chefovima
Hongkonga i Singapura*

*MARGARET XU YUAN
(Yin Yang, Hongkong)*



Margaret Xu Yuan je TV-zvijezda i šefica hongkonškog restorana Yin Yang, otvorena 2008, koja je formativne godine provela učeći kuhanje u selima naroda Hakka. Danas je Margaret dugogodišnja zagovarateljica organskog uzgoja namirnica i ima dvije farme na području Novih teritorija, u blizini Hongkonga. Povrće uzgaja i uz svoju kuću na plaži. Njezina filozofija *farm-to-table* posebno je vidljiva na kantonskom jelovniku Yin Yanga i jelima poput njezinih klasika – *Yellow Earth Roast Chicken*, Odojak i Plava laguna.

Je li učenje kuhanja u selima naroda Hakka bilo presudno da se odlučite baviti ovim poslom?

Zapravo nisam izabrala kuharsku profesiju, već u nju nabasala (smijeh). Kao dijete rado sam jela i rado kuhala, kao djevojka poželjela ići u kulinarsku školu, ali nisam dobila priliku. Znači, u Hongkongu tada nije bilo takvih škola, a nije bilo ni poslova na kojima biste naučili kuhati. Moja je obitelj bila siromašna i nikada nisam maštala o vlastitome restoranu. Zato sam odabrala dizajn, na što je otpala prva polovica moje karijere. Na koncu sam na selu ipak vodila neku vrstu restorana s jednim stolom, kao hobi. Taj je stol stalno bio pun, pa sam htjela-ne htjela postala šefica, što je, čini se, bila sudbina.

S kojom ste idejom otvorili vlastiti restoran?

Za razliku od Singapura, koji je, prije svega zbog *street fooda*, imao svoj kulinarski identitet, Hongkongu je taj identitet nedostajao. Našla sam staru trokatnicu vrlo tipičnu za Hongkong, odlučila u njoj otvoriti restoran i tako pridonijeti stvaranju kulinarskog identiteta grada.

Visoka kvaliteta kuhanja uvelike ovisi o visokoj kvaliteti namirnica. Koliko ih je u Hongkongu teško nabaviti?

Ekstremno teško. Hongkong nije velik, ima vrlo malo slobodnoga zemljišta, koje posjeduju kompanije što trguju nekretninama, pa nema mnogo uzgoja. Zbog toga sam na Novim teritorijima pokrenula dvije vlastite organske farme. Namirnice tamo uzgojene mnogo su ukusnije i znatno praktičnije od čekanja da uvozne stignu zrakoplovnim pošiljkama.

Koliko kantonska kuhinja dopušta izražavanje osobnosti chefa?

U kantonskoj kuhinji za to nema mjesta. Vrlo je rijetka pojava da se neki *chef* ističe, jer to obuzdava već sama obuka za taj posao. Ja sam imala sreće zadržati svoju osobnost samo zato što nigdje nisam naukovala. Oni školovani možda jesu dobri *chefovi*, ali su vrlo dosadni (smijeh).

Imate posebne kuhinje za tradicionalne Hakka-tehnike i za suvremeno kuhanje. Koliko su suvremene tehnike prikladne u kineskoj, odnosno kantonskoj kuhinji?

Mnogi u Hongkongu danas rabe suvremene, ali ne i tradicionalne Hakka-tehnike. To je zato što je suvremena kuhinja vidljivija, privlačnija i ambicioznija, ali i jednostavnija i brža. Hakka-kuhinja ima prednost jela starih okusa i tekstura, ali teže se kontrolira. Danas se suvremene tehnike, poput spo-

roga kuhanja na niskim temperaturama, rado rabe u kineskoj kuhinji. To unapređuje tu kuhinju, jer nije sve u *woku* i parenju na stotinu stupnjeva, što uništava delikatnije namirnice. Ja rabim obje tehnike i time je moja kuhinja bogatija.

Vaša se kuhinja obično opisuje kao suvremena hongkonško-kineska. Je li to dobar opis?

O da, to mi se sviđa. Ali ne sviđa mi se kad me guraju u fuzijsku kuhinju, jer nemam veze s time. Sva moja jela imaju izrazito kineske okuse, premda često nemaju izgled tipičnoga kineskog jela. Naime, volim kinesku kuhinju na tanjuru predstaviti na, uvjetno rečeno, zapadnjački način, koji je zapravo originalno moj. Bavila sam se dizajnom pa na prezentaciju jela gledam okom grafičkoga dizajnera. Jedino što u mojim jelima nije kinesko jest maslinovo ulje, koje rabim umjesto onoga od kikirikija. Maslinovo ulje daje bolji okus i rabim ga čak i za prženje, svuda...

Možete li predstaviti neka od vaših najpoznatijih jela?

Yellow Earth Roast Chicken je pile pečeno u glinenoj posudi, i to u pećnici koju sam sama projektirala. Željela sam spremati pekinšku patku, a nisam uspjela u pećnicama koje sam imala, inače vrlo skupima. Naime, kod pekinške patke masnoća mora kapati iz patke, koja se peče okomito. Vidjela sam kako to rade u restoranima, ali nisam željela nehrđajući čelik, jer ne prenosi toplinu ravnomjerno. Zato sad rabim talijansku posudu od terakote, kojoj sam odrezala vrh i dno i ispod stavila žar. Na taj način sad pečem piliće, a koža im je hrskava i prozirna. Uz to tradicionalno ide divlji đumbir u umaku, u kojem ja rabim maslinovo ulje. Moj odojak na ražnju također ima odmak od tradicionalne verzije. Tradicionalno, on se peče sirov sve dok kožica ne postane hrskava, ali tada je meso već prekuhan, odveć mekano i gotovo kašasto. Ja ga, baš kao što to rade sa šunkama, preko noći mariniram u salamuri i crvenoj Hakka-začinskoj travi, pa pečem u glinenoj posudi. Takvo meso ima finu teksturu i sočno je, a kožicu prije posluživanja naglo ispržim u ulju da postane hrskava. Plava laguna je moja vizija ribe koja pliva u bistroj, čistoj vodi. Riječ je o plavoj juhi dobivenoj od morskih plodova i crvenog kupusa, s limunskom travom, začinskim biljem i đumbirom. Ribu poširam i poslužim u tom plavom *consomméu*.

Koje su prednosti rada u Hongkongu?

Prije svega, mjesto je inspirativno zbog mnoštva najrazličitijih kuhinja, majstora kuhinje i mnoštva uvoznih namirnica iz cijeloga svijeta. Ali najveći je problem radna snaga, jer mladi ljudi ne žele naporno raditi u kuhinji.

Kako biste opisali trenutačnu restoransku scenu Hongkonga?

Scena je podijeljena na dva dijela – *gweilo* (kineski naziv za bijelce, *duh, op. a.*) školu, odnosno strance koji kuhaju zapadnjački u zapadnjačkim restoranima i na lokalne, *hardcore* kineske restorane, koji kuhaju tradicionalno, i to samo za Ki-neze i znatiželjne Zapadnjake. ■



PLAVA LAGUNA



YIN YANG



A black and white close-up portrait of Yau Tim Lai, an older man with glasses, looking slightly to the left. The lighting is soft, highlighting the texture of his skin and the details of his glasses. He is wearing a white collared shirt and a dark tie.

*YAU TIM LAI
(Tim's Kitchen,
Hongkong)*

Yau Tim Lai (66) *chef* je hongkonškog restorana Tim's Kitchen (2010. dvije *Michelinove* zvjezdice, a danas jedna), otvorenog 2000, koji vodi i po jedan restoran u Macau te Šangaju. Karijeru je započeo kao sedamnaestogodišnjak, naukovao kod legendarnog *chefa* Choi Leeja, a vlastiti restoran otvorio s pedeset. Lai se bavi kantonskom kuhinjom, a njegova najpoznatija jela su *Crystal King Prawn*, Parena klijesta raka s dinjom i *Bisque* od zmije (*bisque* je kremasta, jače začinjena juha francuskoga podrijetla, tradicionalno temeljena na juhi od rakova).

Zašto ste odabrali kuharski poziv?

Razlog je vrlo jednostavan. Više nisam želio ići u školu, jer me nije zanimala. Odlučio sam se zaposliti, a otac mi je rekao – idi raditi u kuhinju jer tako barem nikada nećeš biti gladan. Tada, 1967, govorilo se da za one koji ne vole učiti postoje samo tri posla koja osiguravaju preživljavanje – kuhar, stolar i brijač. Ljudi uvijek moraju jesti i šišati se, a kuće se moraju graditi. Ja sam odabrao kuhinju.

Naukovali ste kod slavnoga Choi Leeja, jednog od najboljih kantonskih chefova. Što ste najvažnije od njega naučili?

Kao šegrt majstora kakav je bio Choi Lee nisam naučio ništa. Takvi *chefovi* iskorištavali su nas samo kao radnu snagu i nisu trošili vrijeme na nas. Radite i gledate, a u slobodno vrijeme pokušate sami nešto isprobati. Tako sam učio. Svi stari *chefovi* bili su takvi. I da su nas htjeli nečim naučiti, nisu znali kako. Choi Lee, recimo, nije znao ni čitati ni pisati. Samo bi mi prigovorio kad nešto ne bih dobro napravio, ali nije rekao što i zašto. Primjerice, rekao mi je da nemam pojma kako rabiti nož, i sve što sam narezao bacio bi u smeće, ali mi nije pokazao kako bih trebao raditi. Saznali biste tek kad biste nešto slučajno napravili ispravno.

Zašto ste s pedeset godina odlučili otvoriti vlastiti restoran?

Do tada sam radio za istu tvrtku, odjel za bankete lokalne banke, pune 33 godine. Tamo se nisam brinuo o troškovima ni namirnicama, jer smo rabili samo najbolje. Ali zasitio sam se svega i odlučio pokušati s vlastitim poslom. Moja dva sina već su radila, pa se nisam više morao brinuti o obitelji.

Kantonska je kuhinja lagana, delikatna i nastoji sačuvati originalni okus namirnica. Koje su njezine najvažnije karakteristike za vas osobno?

Za mene su važne njezine tri osobine – jednostavnost, svježina i ispravna temperatura jela. Posljednje je važno, jer odveć vruća ili mlaka hrana ima posve drukčiji okus. Dakle, jela moraju biti prave temperature kad stignu pred gosta.

Danas izvan Kine gotovo uopće ne postoji autentična kantonska kuhinja. Što je tomu razlog?

Prvo, većina zemalja izvan Hongkonga i Kine nema suhih morskih plodova, poput *abalonea* (*veliki morski puž, op. a.*), koje mi često rabimo i koja jelima daju poseban okus. Nadalje, druga generacija emigranata iz Hongkonga je, za razliku od njihovih roditelja, već obrazovana i ne želi raditi težak posao u kuhinji. I, na koncu, sljedeći val emigranata potom

stiže iz Kine, a ti ljudi više ne kuhaju originalna, autentična kantonska jela, nego neku mješavinu kineske, tajlandske i vijetnamske kuhinje. Autentična kantonska kuhinja, izvan domovine, može se naći još jedino u Londonu.

Koliko vam je važan Michelinov vodič?

Jako je važan, barem što se tiče stranaca, jer lokalci ionako znaju što je za njih dobro. Domaći ljudi, naravno, imaju različito mišljenje o *Michelinu*. Što se tiče našeg restorana, rezultate pojave vodiča vidjeli smo tek nakon 2–3 godine, posebno kod Europljana i Amerikanaca, koji dođu kad vide da je restoranu *Michelin* dao zvjezdicu.

Zapadnjačka restoranska scena danas dobrim dijelom počiva na osobnosti chefva. Koliko je taj element važan u kineskoj kuhinji?

Moja generacija posao obavlja samo tehnički i ne razmišlja o svojoj osobnoj ulozi. Na Zapadu su *chefovi* bolje obrazovani i znaju se prezentirati. U Aziji su poznati restorani, a ne njihovi *chefovi*. O dobrim *chefovima* zna se jedino unutar profesije. Ali sve se to mijenja s novom generacijom, koja u profesiju sve više ulazi jer voli taj posao i ugleda se u strane primjere.

Možete li objasniti metode iza vaših najpoznatijih jela?

Kod njih se uvijek radi o mješavini starog i novog. *Crystal King Prawn* pokazuje koliko je velika kozica važna namirnica u kantonskoj kuhinji. Nju sam često pripremao za bankete u banci. Kozicu nije jednostavno jesti u ljusci, pa sam zbog dama i velikih šefova tvrtke osmislio jelo u kojem kozica dolazi bez ljuske. Dakle, najprije zbog praktičnosti, a onda i da se impresionira gost. Isti je slučaj i s klijestima raka, koje sam sparao s dinjom i bjelanjkom. I *bisque* od zmije, koji je najpoznatije jelo *chefa* Choi Leeja, ima dugu tradiciju u kantonskoj kuhinji i služi se samo tijekom nekoliko mjeseci, od konca jesenskih svečanosti do nakon kineske Nove godine. Ljudi u Hongkongu vjeruju da to jelo čuva toplinu tijela i zdravlje u vrijeme smjene godišnjih doba. Danas samo ja i još jedan *chef* u Hongkongu kuhamo originalnu verziju tog jela, a zmije stižu s tajlandskih farmi.

Kako je voditi restoran u Hongkongu?

Dosta teško, jer su najamnine lokala visoke, radna snaga skupa, kao i namirnice. Mnogi se restorani zatvaraju zbog nestabilne ekonomije i troškova koje je teško planirati. Ali za 2–3 godine vjerujem da će sve opet biti bolje.

Koje je najbolje jelo koje ste ikada pojeli u Hongkongu?

Kao dijete, kad bi mi otac dao nešto novca, odmah bih otrčao do nekog štanda na ulici koji je prodavao *congee* (azijska kaša od riže, koja se obično jede s ribom, rakovima ili mesom) za 20 centi i tamo se nasladio tim jelom. Taj *congee*, čijeg se okusa i danas sjećam, sigurno je najbolje jelo mog života. No danas često kažem da je to onaj obrok koji sam pojeo u društvu prijatelja. Užitek jela i užitek razgovora s prijateljima za mene čini najbolji mogući obrok, najbolji u mom životu. ■



YAU TIM LAI SA SINOM MAURICEOM



TIM'S KITCHEN



TIM'S KITCHEN



PARENA KLJEŠTA RAKA SA ZIMSKOM DINJOM



CRYSTAL KING PRAWN





DAVE PYNT
(Burnt Ends, Singapur)

Dave Pynt singapurski je *chef* rođen u Australiji, koji u restoranu Burnt Ends (30. na listi *Asia's 50 Best Restaurants*) nudi jela s roštilja, što stižu iz otvorene kuhinje s dvjema velikim pećima sa žarom jabukova i bademova drva. Nakon stažiranja kod baskijskog majstora roštilja na drveni žar, Victora Arguinzoniza, Pynt se vratio u London i 2012. otvorio svoj *pop-up* restoran Burnt Endz. Na poziv *chefa* i restoratera Andréa Chianga i Loh Li Penga format je 2013. prenio u Singapur i postigao veliki uspjeh neobično ukusnim jelima – od prepeličjih jaja, preko peradi, ribe i odrezaka, pa sve do voća i sladoleda.

Otkud vaša fascinacija plamenom?

Još od djetinjstva, jer je moj otac stalno u dvorištu radio roštilj. U kuhinji sam počeo raditi sa šesnaest, a ozbiljno kuhati s devetnaest godina u lokalnom restoranu.

Je li vaš londonski pop-up restoran bio prototip za današnji Burnt Ends?

Tako je sve počelo. Stažirao sam u restoranu Asador Etxebarri u Baskiji 2011, a potom se vratio u London i radio u restoranima St. John Bread & Wine Fergusa Hendersona i Loft Project Nuna Mendesa, a potom dobio ponudu da pokrenem *pop-up barbecue* restoran. Tako je nastao Burnt Endz.

Na koji su način Victor Arguinzoniz i njegov Asador Etxebarri utjecali na ono što radite?

U Etxebarri sam otišao da vidim što roštilj zapravo može biti, odnosno može li roštilj biti temelj za ambiciozniji restoran. Victor mi je pokazao da itekako može. Otišao sam bez ikakvih velikih očekivanja i ostao zapanjen. Riječ je o fenomenalnom restoranu. Zašto? Zato jer čovjek vidi koliko je vještine i tehnike potrebno da se iz roštilja dobiju pravi okusi namirnica. Posrijedi je nešto posebno. On mi je dao samopouzdanja da radim roštilj isključivo na drveni žar.

Možete li opisati svoje dvije ciglene peći?

Mislite na moje bebice? Teške su četiri tone, izrađene po narudžbi i, izvan cigle, imaju izolaciju od 20 centimetara. Mogu postići temperaturu višu od tisuću stupnjeva, premda ih obično držimo na 800–850 °C. Imamo dva bazena za žar, od kojih jedan služi za proizvodnju žara i pečenje, a drugi radi na prenesenu toplinu i služi za sporije pečenje, poput onoga kruha, odojka na ražnju, peradi, hrbata, plečki i slično.

Ne volite roštilj na ugljen?

Mrzim j..... roštilj na ugljen. Jako je velika razlika između roštilja na ugljen i roštilja na drveni žar. Drvo je čisto i lagano, ima u sebi mnogo prirodnih ulja, koja pridonose okusu jela, dok je ugljen prljaviji izvor topline i uništava sočnost namirnica.

Posebna oprema pruža vam mogućnost različitih tehnika – dimljenje, polako i brzo pečenje, roštilj, kuhanje... Koliko je teško sve to kombinirati?

Jednostavno je kad imate sjajnu ekipu, kao što je imam ja. Tu imam sreće. A oni svakim danom postaju sve bolji, pa tako i sam restoran.

Možete li objasniti ideje iza nekih vaših jela?

Između mog londonskog *pop-up*-restorana i Singapura, s djevojkom sam putovao Južnom Amerikom i jedna od omiljenih stvari tamo su mi bili ulični štandovi s prepeličjim jajima. J..... su ukusna. Otud ideja za jelo Dimljena prepeličja jaja. *Pork Sangar* je sendvič od vučene svinjetine (*pulled-pork, op. a.*) i služimo ga s *aiolijem* od *chipotlea*. U vezi s Porilukom s lješnjacima i smeđim maslacem imam podijeljene osjećaje. Kao *chef* želite napraviti nešto složeno, a ovo je vrlo jednostavno jelo i svi ga obožavaju. Samo uzmem poriluk iz vrta, operem ga, stavim u vruću peć i spalim 7–8 min. Izvučem ga, ostavim odležati minutu i ogulim vanjske slojeve, a ostane samo prekrasna, gotovo rastopljena sredina. Onda ga samo začinem mljevenim lješnjacima i umakom od smeđeg maslaca. Nešto nevjerojatno. Kad smo otvorili restoran, imali smo mnogo pritužbi jer nismo nudili dimljeni sladoled. Tada su ga svi vodeći restorani nudili, pa sam to htio izbjeći. Na kraju sam popustio i ponudio ga s prirodnim cvijetom hibiskusa u sirupu i malo mrvica od đumbira za teksturu.

Ima li u vašem kulinarskom stilu i azijskih utjecaja?

Nakon dvije i pol godine u Singapuru zapažam da ih je sve više i više. Htio sam se kloniti tog utjecaja, jer tako lako možete slučajno napraviti jelo koje se na ulici već prodaje po 3–4 dolara. Ljudi, recimo, ne bi razumjeli razliku u cijeni jakopskih kapica s umakom XO (*kineski umak od sušenih školjaka, kozica, šunke, čilija i češnjaka, op. a.*). A mi za XO ručno sjeckamo sastojke, što je posao od 3–4 sata.

Kolika je poteškoća nabava kvalitetnih namirnica?

Velika. Nekad dobijete vrlo dobre namirnice, ali obično su jako skupe, no pravu kvalitetu ipak ne možete dobiti. Jer, primjerice, od zemlje u kojoj je ubrano neko povrće do Singapura treba 7–10 dana.

Koje su prednosti rada nekog chefa u Singapuru?

Okruženi ste velikim okusima i možete uroniti u bilo što. Kad završimo posao, oko 1 ili 2 ujutro, možemo otići nekamo i kraljevski se pogostiti. To je fenomenalno. Osim toga, Singapur je ulaz u jugoistočnu Aziju, pa tu prolazi mnogo poslovnih ljudi, što je izvrsno za poslovanje restorana.

Kako biste opisali lokalnu restoransku scenu?

Užasno je kompetitivna, bespoštedna, ali i s mnogo dostupna novca za ulaganje. Mnogo je odličnih restorana s visokim cijenama i, s druge strane, cijeli svijet ulične hrane, sa sjajnim jelima po vrlo pristupačnim cijenama. U srednjem rasponu, pak, restorani se moraju odmah dokazati, jer inače propadaju. Srednje nitko ne želi.

Koji je najbolji obrok koji ste pojeli u Singapuru?

To je *chilli crab* (jelo od raka koji živi u blatu ili blizu blata, u polugustom slatko-slanom umaku od rajčice i čili-papričice, ne odveć ljuto, popularno u Singapuru i Maleziji, *op. a.*), u restoranu Sin Hoi Sai, u četvrti Tiong Bahru. Tamo to često jedem, i to obvezno s okruglicama *mantou* (*parena i potom pržena okruglica, podrijetlom iz sjeverne Kine, op. a.*). Na to jelo u taj restoran vodimo svakog *chefa* koji posjeti Singapur. ■

OKUSI PREKO GRANICE: SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA 2015





*NURDIN TOPHAM
(NUR, Hongkong)*

Nurdin Topham (38) honkonški je *chef* rođen u Engleskoj, koji restoranom NUR (vodi ga s partnericom Salmom Gaj), drži jednu *Michelinovu* zvjezdicu. Nurdin je sin Anthonyja Tophama, poznatoga gitarista skupine Yardbirds (svirao s Ericom Claptonom, Jimmyjem Pageom i Jeffom Backom), a najvrednija je iskustva stekao radeći uz francuskoga *chefa* Raymonda Blanca u restoranu Le Menoir Aux Quat' Saisons u Great Miltonu u Oxfordshireu. Nakon staža u kopenhaskom restoranu Noma i iskustva vlastita Topham Suppersa, prihvatio je poziv iz Hongkonga da sudjeluje u otvaranju zanimljivog restorana, koji je u međuvremenu postao NUR.

Što je bilo presudno da postanete chef, a ne rock-gitarist?

Još gajim malo nade da postanem *rock*-gitarist (smijeh). Ali sjećam se da sam od malih nogu bio jako sretan kad bi mi dali da jedem nešto fino. Dok sam još bio jako malen, moji su se preselili na selo u Wales, gdje smo imali veliki povrtnjak i kozu, koju je moj otac muzao svakoga dana, a majka od tog mlijeka radila sir. Zanimanje za kuhanje pojavilo se u doba srednje škole. Recimo, kuhao bih za prijatelje, umjesto da sam učio. Tako da mislim da je to bio prirodni proces. Osim toga, preko ljetnih praznika kuhao sam u pabovima i domovima umirovljenika... Moj je prvi posao bio u hotelu Claridges, gdje sam zapravo prošao prvu kulinarsku obuku. Poslije sam se školovao uz rad na ugostiteljskoj školi.

Zašto ste odabrali Le Menoir aux Quait' Saisons Raymonda Blanca?

Radio sam u Claridgesu i Raymond Blanc je bio pozvan prirediti večeru za 400 *chefova*. Jedan od sljedova bio je Bit rajčice, jedno od njegovih najpoznatijih jela. Sjećam se da sam, kad sam kušao to jelo, pomislio – nikada prije nisam kušao nešto takvo. Bilo je tako svježije, čisto i jednostavno, sama bit rajčice. To me nadahnulo da pokušam saznati sve o tom čovjeku i osigurati stažiranje u njegovu restoranu, u čemu sam uspio. Tamo sam ostao deset godina i radio kao šef razvoja. Raymond je u mene usadio duboku strast za ulogu etike prehranbenoga lanca i etičke proizvodnje namirnica. Osim toga, potaknuo me da dalje učim, pa sam u međuvremenu stekao diplomu prehranbenoga terapeuta.

Što vas je najviše fasciniralo kod Nove nordijske kuhinje?

U Nomi sam radio vrlo kratko, odnosno samo stažirao. Tamo me zapanjila raznovrsnost biljnih namirnica i poštovanje prema njima, kao i vrlo blizak kontakt s godišnjim dobom u kojem se nalazimo. Uglavnom, tu sam ponovno doživio korak dalje, korak u pravome smjeru, najviše u pogledu inovativnosti, novih tehnika, uopće novoga pristupa svemu. Nakon staža imao sam prilike sudjelovati u radu Nordic Food Laba, i tu sam shvatio da je zapravo riječ o nečemu što mene doista zanima i što bih htio raditi u budućnosti.

Tamo ste upoznali hongkonškog chefa Richieja Lina. Je li on zaslužan za vaš odlazak u Aziju?

Da. On me putem Facebooka povezao s jednim investitorom, koji je zaradio velike novce na noćnim klubovima i koji

je upravo tražio *chefa* za restoranski projekt u Hongkongu. Pristao sam, iako nisam mnogo vjerovao u to. Ali inzistirao sam da kuhinja bude ono što ja želim. To je istodobno bilo i sreća i nesreća. Naime, on nije imao nikakva iskustva s restoranima pa je pristao na sve, ali istovremeno nije znao ništa o organizaciji posla. Surađivali smo i na interijeru i na grafičkom dizajnu, svemu... Sve smo radili u hodu, i na kraju je sve došlo na svoje.

Kako biste opisali svoj kulinarski stil?

Moj se stil zapravo još razvija. Recimo, trenutačno me više nadahnjuje Japan negoli Kina, jer je *kaiseki* (tradicionalni japanski višesljedni obrok u vrhunskim restoranima, op. a.) bliži mom razmišljanju. Kao prehranbeni terapeut imam i znanstveni pristup hrani, i uvijek tražim načina kako povezati pravilnu prehranu i gastronomiju. Prehranbeni je lanac tu ključna riječ, jer na mjestima kao što je Hongkong vrlo je teško pratiti njegov tok.

Predstavite nam nekoliko svojih tipičnih jela.

Kruška *nashi* (kineska kruška, op. a.) nastaje tako da je pečemo cijelu na žaru, i to u kori, dok ne pocrni. Potom kožu ogulimo, a meko meso kruške ima karameliziran, zadimljen okus, i odlično pristaje uz meso pečene guske, goluba ili divljači. Na jelovniku je i *Tomato consommé*, posveta Blancovu jelu, jer imamo dobavljača izvrsnih rajčica. Riječ je o jednostavnom, čistom jelu koje se služi na početku menija, a začinjeno je lokalnim namirnicama – malo đumbira, tajlandskoga bosiljka, korijandera... Od morskih namirnica posebno je dobra lokalna lignja od koje radimo Rezance od lignje s *brassicom* u *dashiju* (vrsta japanske juhe, op. a.). Lignju očistimo, ostavimo preko noći u salamuri pa režemo na rezance. Od ostataka lignje i prženoga luka napravimo juhu, koja ima okus po dimu, a obogatimo je s malo dimljenoga maslaca. Sve poslužimo s fermentiranim kupusom i *brassicom* (biljka iz porodice gorušica, op. a.).

Kako biste opisali hongkonšku restoransku scenu?

Postoji golem izbor restorana svih mogućih kuhinja i stilova. Općenito, mislim da su, osim kineske, europske kuhinje dobro zastupljene. U svakom slučaju, kupovna je moć gostiju velika, i svi oni žele trošiti novac u restoranima. Tako da se restorateri bore za svoj dio kolača. Mislim da je to industrija koja se jako brzo razvija. Svaki mjesec pojavljuje se barem desetak novih, vrlo zanimljivih restorana. U cijelom procesu kvaliteta hrane stalno raste. No ne smijemo zaboraviti da je i dalje riječ o gradu gdje 90% hrane dolazi iz uvoza.

Gdje preporučujete jesti u Hongkongu?

Volim hranu tajlandskoga *chefa* Jowetta Yua, iz restorana Ho Lee Fok, što je nešto za svaki dan. Zatim, restoran Arcane *chefa* Shanea Osborna, čija me jela podsjećaju na ono što smo kuhali u Le Manoir aux Quait' Saisons. Od *high end* restorana, Amber Richarda Ekkebusa u hotelu Mandarin Oriental, koji od 2009. drži dvije *Michelinove* zvjezdice. Osim toga, Yardbird kanadskoga *chefa* Matta Abergela. ■



NUR



GUSKA



IVERAK



SITNI ZALOGAJI



RYAN CLIFT
(Tippling Club, Singapur)

Ryan Clift (39) singapurski je *chef* rođen u Engleskoj, čiji se restoran Tippling Club nalazi na 36. mjestu liste *Asia's 50 Best Restaurants*. Clift je učio od nekolicine ponajboljih *chefova* svijeta u Britaniji i Francuskoj, među kojima su Marco Pierre White i Marc Veyrat (oba tri *Michelinove* zvjezdice). Potom se preselio u Australiju, gdje je radio kao glavni *chef* u restoranu Vue de Monde (*chef* Shannon Bennet), a 2008. u Singapuru otvorio Tippling Club, koji je brzo postao poznat po maštovitoj kuhinji (Njoki od mrkve, Govedina *wagyu*, Prstaci) i inventivnim koktelima. Danas Ryan ima ukupno četiri restorana u Singapuru.

Kako se od perača suda postaje chef?

Slučajno. Dok sam još išao u školu, sedam večeri u tjednu prao sam sude u lokalnom restoranu. Nakon tri tjedna, *chef* mi je dao kuharsku bluzu, pregaču i kapu i rekao – jučer sam otpustio jednog kuhara i ti ćeš ga zamijeniti. Već su imali nekog novog za sude. I čim sam obukao tu bluzu i stao za štednjak, znao sam da je to to. Promijenilo mi je život.

Ima li rad s Marcom Pierreom Whiteom veze s vašom ludom stranom, a onaj s Marcom Vayratom s ulogom znanosti u vašem današnjem kulinarskom stilu?

Apsolutno. Imao sam sreću raditi u kuhinji dok je Marco još kuhao. Tu sam pokupio mnogo toga, dobrih i loših stvari. Dobre su bile njegova strast, usmjerenost na detalje, znanje, povjerenje u sebe... Svi znaju da je on bio lud u kuhinji, ali mi koji smo s njim radili, vidjeli smo da je genij... Ništa nije izašlo iz njegove kuhinje, a da nije bilo savršeno. A s Marcom Vayratom naučio sam o znanosti u kuhanju, što je u meni razvilo strast za tu vrst kuhinje. Dakle, prošao sam tri zvjezdice klasične i tri zvjezdice moderne francuske kuhinje.

S kojom ste namjerom 1997. otišli u Australiju?

Otišao sam tamo kad je u Britaniji mojoj budućoj supruzi Australki istekla viza. Budući sam bio razmažen *Michelinovim* zvjezdicama, niska razina gastrokulture u Australiji te 1997/98. šokirala me. A onda sam sreo Shannona Bennetta, *chefa* novoga restorana Vue de Monde u Melbourneu, koji je poslije postao najbolji u zemlji. U početku smo u kuhinji radili samo nas trojica, a kad sam odlazio 2008, to je već bila brigada od 34 kuhara. Moja se kuhinja, dok sam bio glavni *chef* u Vue de Monde, stalno razvijala, a jelovnik stalno rastao. Mojih posljednjih nekoliko godina u tome restoranu poslužilo je kao pokus za moj vlastiti restoran.

Tippling Club zamišljen je kao dostupan avangardni restoran s naglaskom na sparivanje jela i koktela. Koliko je to bio neobičan koncept za Singapur, gdje u to doba još nitko nije nudio modernu kuhinju?

Vrlo neobičan. Kad smo otvorili restoran, lokalci bi došli i čudili se našim koktelima. Tako da smo publiku morali obrazovati, što je potrajalo. Kuhao sam jela najboljeg australskog restorana u to doba, a lokalci su znali reći da su im čudna. Jednostavno prije toga nisu bili vidjeli ništa slično. Trebalo je oko četiri godine uporna rada da ljudi nešto

shvate. No onda su u Singapur došli novi *chefovi*, André Chiang, Julien Royer iz restorana Jaan..., pa je takva kuhinja postala prihvatljiva. Sada u Singapuru postoji vrlo zanimljiv avangardni pokret.

Objasnite kako su nastala neka vaša najpoznatija jela?

Prije tri godine dijagnosticirali su mi jake alergije na laktozu, gluten, kvasac i šećer. Nakon toga počeo sam razmišljati kako da te alergene uklonim iz jela, jer su alergije danas postale prava pošast u restoranskoj industriji. Njoki od mrkve nastali su kad sam naumio napraviti njoke bez glutena. Otkrio sam hidrokoloid koji dopušta želatiniranje pirea u toplo-me stanju i daje teksturu mekih njoka. Jelo Govedina *wagyu* nešto je osobno, jer mi se Japan jako sviđa. Meso kupujemo od čovjeka koji godišnje uzgoji samo pedeset goveda i svaki dan provodi s tim životinjama. On nas je upoznao sa susjedom koji uzgaja sjajne rajčice i jednim proizvođačem bivljeg mlijeka, koji radi *burratu*... Kod svih tih stvari fascinira me posvećenost proizvodu, na račun veće zarade. Zato se to jelo od govedine temelji na najboljim namirnicama koje mogu pronaći u Japanu. Zatim, recimo, jelo Prstaci, nudimo već 7–8 godina, jer ga ljudi stalno traže. Ali ono se stalno mijenja, od posude u kojoj ga služimo, preko prezentacije do nekih dodatnih namirnica. No to je uvijek jelo koje ima vezu s klasičnom francuskom kuhinjom.

Možete li opisati ostale svoje restorane?

To su lokali u kojima radim posao, jer Tippling Club ima vrlo malu marginu zarade. Open Door Policy moj je drugi restoran u Singapuru, koncepta jednostavnog bistroa, dok je Ding Dong moderna interpretacija kuhinje jugoistočne Azije, u obliku *tapasa*. Bin 38 je na katu Tippling Cluba i zapravo je naša laboratorijska kuhinja s četiri *chefa* koji se bave samo istraživanjem i razvojem. U tom neprofitnom lokalu, koji radi tri dana u tjednu, možete kušati jela koja će u Tippling Club stići tek za tri mjeseca. Najnoviji projekt, star tek nekoliko mjeseci, zove se Open Farm Community i uključuje farmu s restoranom usred nje, koji ne rabi ništa iz uvoza, zbog čega na jelovniku nema mesa. Htio sam dokazati da nije točno da se u Singapuru ne može ništa uzgajati.

Kako biste opisali današnju gastroscenu Singapura?

Tijekom mnogo godina, kad je u pitanju gastronomska Azija, ljudi su bili usredotočeni na Tokio i Hongkong. A sada je Singapur preskočio Hongkong, dok je Tokio teško dostižan. Trenutačno je razina restorana u Singapuru nevjerojatna. Restorani se otvaraju svaki dan, poznati *chefovi* iz Australije i Europe stižu sa svojim avangardnim restoranima, i tomu nema kraja. Scena eksplodira, a podijeljena je na samo dva dijela – luksuzne restorane i ulične štandove, s vrlo malo bilo čega između te dvije krajnosti.

Koji je najbolji obrok koji ste pojeli u Singapuru?

Chilli crab je moje omiljeno jelo. Veliki rak s puno umaka od čilija, pržene okruglice..., a najbolji je u Long Beach Seafood Restaurantu, gdje su i izumili to jelo. 🍷



TIPPLING CLUB



PAPIR OD KOZICA SA SUŠENIM SAKURA EBI KOZICAMA



SNOW CRAB



TIPPLING CLUB



KOKTEL PABLO

A black and white photograph of a man, Justin Quek, looking upwards with his hands raised against a window with horizontal blinds. He is wearing a light-colored, long-sleeved shirt. The lighting is dramatic, with strong shadows and highlights from the window blinds.

JUSTIN QUEK
(Sky on 57, Singapur)

Justin Quek (53) jedan je od najpoznatijih azijskih *chefova*, koji je utjecao na čitavu generaciju mladih *chefova* u Aziji. Karijera ga je od skromna djetinjstva, preko obuke u Madarin Oriental hotelima u Singapuru i Hongkongu te restoranima s trima zvjezdicama u Francuskoj, vodila do vrhunca karijere u restoranu Sky on 57 na posljednjem katu veličanstvenoga hotelskog kompleksa Marina Bay Sands u Singapuru, gdje služi svoju modernu francusko-kinesku kuhinju sa zaštitnim jelima poput *Foie Gras Xiao Long Bao* i *Lup Mei Fann*.

Koliko je obiteljski posao sa štandom za prodaju voća utjecao na ono što danas radite?

Uputio me na pravi put. Nisam išao u školu, nego sam sve naučio na ulici. Roditeljima sam pomagao prodavati voće na štandu, a onda morao u vojsku. Kad sam se vratio, roditeljima sam rekao da idem putovati. Tako sam završio na brodu, htio biti strojar ili mehaničar, ali su mi rekli – ne može, nemaš škole, bit ćeš kuhar. Tako sam radio kao kuhar i stjuard. Čim sam počeo raditi u kuhinji, odmah sam zavolio taj posao.

Kako to da ste odlučili nastaviti učiti u Francuskoj?

U Oriental Hotelu u Bangkoku imao sam mentora koji me s preporukom poslao u Francusku na godinu dana, gdje sam radio besplatno. Tamo sam naučio francuski i obišao nekoliko vrhunskih kuhinja. Na obuci u Orientalu imao sam dobra prijatelja, Ignatiusa Chana, danas vlasnika poznatoga restorana Iggy's (*prije nekoliko godina kotirao je i na listi 50 Best, op. a.*), i naš je zajednički san bio da jednoga dana imamo vlastite restorane, što se na kraju i ostvarilo. Iggy je bio u Francuskoj, jer je tamo proučavao vina, kao jedan od prvih Azijaca somelijera, i preporučio mi je da tamo odem. Francuska i restorani sa zvjezdicama bili su stepenica na mom putu.

Je li niz restorana u kojima ste radili go-ih zapravo bila priprema za Sky on 57?

Mislim da ne, jer tada nisam ni sanjao o tom restoranu. Možda se poslije pokazalo da je to zapravo bila priprema za njega, tu imate pravo. Najprije sam s Iggyjem otvorio restoran Les Amis, i to je bilo ostvarenje našega sna. On kao šef sale, a ja u kuhinji. Svi su obožavali taj restoran. Nakon toga napustio sam Singapur, radio na Tajvanu, u Hongkongu, Šangaju... Kad sam se 2009. vratio u Singapur, iz Marina Bay Sandsa pozvali su me da otvorim restoran, kao jedan u nizu od šest lokala poznatih *chefova* svijeta. Lokal je bio golem, a hotel ima 2.400 soba. To je bila prilika za prekretnicu u mom kuhanju, pa sam pristao. Rekao sam – nema više francuske kuhinje, kuhat ću francusko-kineski. Elegantna francuska jela s velikim azijskim okusima.

Obično kažu da vaš stil krase precizne francuske tehnike, suvremeni rafinman i utjecaj kineskoga nasljedja. Slažete se s time?

Apsolutno. Zato ja to zovem francusko-azijskom kuhinjom, s naglaskom na eleganciji. Francuska je kuhinja ono što sam naučio, i ona je zapravo vrlo jednostavna, temeljni okus. Ono što sam želio jest podići je na novu razinu, dodajući joj izrazite azijske okuse. U Singapuru ima mnogo restorana

koji nude odličnu hranu, vrlo uzbudljivu, molekularna jela, i to je izvrsno, ali ne za svaki dan. Moji gosti dolaze uživati u rezancima, okruglicama, jednostavnim jelima, ali posluženim vrlo elegantno. Gosti iz Njemačke, Švicarske, Nizozemske... stalno se vraćaju. Ja nudim *comfort food*, i to ljudi vole.

Je li onda vaš restoran samo luksuzni svakodnevni ili može biti i za posebne prigode?

Može biti i jedno i drugo. Danas možete doći na rezance i uz to piti neko običnije, jeftinije vino, recimo naše kućno, a nekad ćete naručiti *grand cru*. Primjerice, putujete s obitelji i želite jednostavniji obrok. Nema problema. Ali sutra netko ima rođendan, slavite godišnjicu... i mi se pretvaramo u doživljajni restoran, posebno mjesto kamo se odlazi da bi se tamo uživalo. Mi se prilagođavamo gostu, kao aviokompanija. Nekad putujete poslovnom klasom, a nekad ekonomskom, a sve u istom zrakoplovu. Razlika je u hrani koju za vas poslužujemo, vinima koje odabirete, strasti s kojom vam se posvećujemo. Tom cilju u našoj kuhinji teži 45 kuhara. Kod nas je sve personalizirano, iako dnevno poslužimo 600 gostiju.

Kako biste opisali svoja najpoznatija jela?

Jedno je od najpopularnijih mojih jela *Foie Gras Xiao Long Bao*, tradicionalno kinesko jelo od okruglica, kojemu sam dodao gusju jetru. Okruglica je kineska, a njezino punjenje francusko – gusja jetra. Zatim *Lup Mei Fann* pečen u tavi s gusjom jetrom i tartufom. Riječ je o kineskome jelu od kineske kobasice s kineskim začimima, ali uz dodatak gusje jetre i tartufa. Jedno od jela koje, zbog neobične kombinacije, drže mojim najinventivnijim, jest Cvjetača, bijela čokolada i kavijar. Nešto nevjerojatno ukusno.

Biste li željeli da Michelinov vodič dođe u Singapur?

Ne znam. Mislim da je to teško. Lokalni ljudi ne shvaćaju *Michelin*. Pogledajte Hongkong, koji je uključen, i gdje ljudi ne razumiju taj vodič. Živio sam u Francuskoj i znam dobro. U Francuskoj iza toga stoji cijela kultura, kao i u cijeloj Europi. *Michelin* je teško samo presaditi.

Kako biste opisali današnju singapursku restoransku scenu?

Scena je vrlo živa. Gledajte, Singapur je danas svjetska prijestolnica hotela. Drugo, grad je prepun novca, investitora, bogatih banaka. Ekonomija je vrlo stabilna. Singapur je danas i središte u koje se dolazi radi kongresa i radi mnoštva igračnica. Sve u svemu, dolazi mnogo ljudi koji žele trošiti novac, između ostaloga i u restoranima. Zbog toga je izbor lokala golem. Ima vrhunskih restorana kao u Parizu, Londonu, Milanu, Tokiju..., i većina njih je vrlo skupa. Ali možete birati – vrhunska riba i morski plodovi, odlična kineska kuhinja, francuska kuhinja, avangardna kuhinja... Ima svega, za svaki ukus i prigodu.

Gdje ste pojeli najbolji obrok u Singapuru?

U restoranu Chao Shan. Malen obiteljski restoran s južnokineskom kuhinjom. Donosite vino sa sobom. Nimalo skupo, ali izvrsna hrana. Lokal je stalno pun do vrha. ■



MARINA BAY SANDS



LUP MEI FANN PEČEN U TAVI S GUSJOM JETROM I TARTUFOM



FOIE GRAS XIAO LONG BAO



CVJETAČA, BIJELA ČOKOLADA I KAVIJAR



Šetnja sa zvijezdama: AtxaAndréRicard

Atxa: *Tajna dobra domaćina jest učiniti da se ljudi osjećaju kao kod kuće.* Camarena: *Kuhati u Azurmendiju s Enekom i Andréom je kao san.* Chiang: *Pokušali smo iznaći nov način suradnje među chefovima.*

Sve ove tri tvrdnje obistinile su se u ponedjeljak navečer, prvoga službenog dana Gastronomike, kada smo se našli među samo 27 uzvanika (od čega dvadesetak novinara) pozvanih na jednu doista posebnu večeru organiziranu u restoranu Azurmendi *chefa* Eneka Atxe, u mjestu Larrabetzu, nedaleko Bilbao. Iako se nije radilo o službenome dijelu kongresa, organizator je iskoristio prisutnost vodećih gastropera na jednome mjestu da im predstavi suradnju trojice izvanserijskih *chefova* u meniju o kojem se u stručnim krugovima govorilo već dugo, još od večere koju su Atxa i Chiang priredili prošle godine u Andréovu singapurskome restoranu. Ovom prigodom Eneku Atxi (38), trenutno najmlađem *chefu* koji drži tri Michelinove zvjezdice, i Andréu Chiangu (39), jednom od tri najperspektivnija mlada *chefa* svijeta, pridružio se i Ricard Camarena (41), vlasnik četiriju restorana u Valenciji, od kojih paradni, što nosi njegovo ime, drži *Michelinovu* zvjezdicu.

Nakon pozdrava dobrodošlice triju *chefova*, večer je započela uobičajenim obilaskom staklenika na krovu Azurmendija, gdje su u povrtnjaku posluženi zabavni sitni zalogaji – Vata od šparoga, Rajčica, List gljive i Tikvica, koje smo (sve već spravljeno) sami ubrali s biljaka.

Večera je nastavljena u predvorju restorana, i to za Azurmendi već tradicionalnim *piknikom* iz pletenih košarica. Ovaj put, u njima su bili *millefeuille* od incuna (hrskava kombinacija *moussea* od domaće soljenih incuna u delikatnome tijestu), lkra i kopar (prženac od crnog kukuruza s dimljenom ikrom haringe i koprom) te KaipiriTxa (verzija koktela *kajpirinha*, koji umjesto *cachaçe* rabi *txakoli*, svježe vino od lokalne sorte grožđa). Sva jela do tada bila su s repertoara Eneka Atxe.

Idući niz malih zalogaja poslužen je na kuhinjskom *passu*, na kojem je elegantno

bilo priređeno 27 mjesta. Tu su poslužene još dvije kreacije Eneka Atxe – Prženo jaje i gljive (jaja u pijesku od dehidriranih gljiva) i Luk i juha *begihandi* te Camarenina Valencijanska kamenica, avokado, sezam i *galangal horchata* (rafinirana kombinacija *umamiya* morskih okusa s pikantnim notama korijena *horchate*).

Glavni dio večere, u sali restorana, predstavio je ravnopravno sva tri *chefa*. Vrlo zanimljiv niz započeo je Patlidžanom pečeni na plamenu i karameliziranim u masti od tunjevine s dvjema teksturama ribe – *rilletom* (pripravak od mesa sličan paštetu) i *sashimi*-potrbušnicom s jednom vrstom rukole i emulzijom jogurta, đumbira i limete, jelo koje je potpisao Camarena. Potom je poslužena Rakovica, emulzija i infuzija, nova inačica poznatog Atxina recepta Rakovica i morski ježinac, dok je prvo Chiangovo jelo bilo Žar, sipa i *piquillos* (*mousse* papričice *piquillo*, sipa na žaru, *piment d'espellette*, divlji koromač), koje je posluženo sa zdjelom žara, iz koje je trebalo izabrati komade koji su zapravo bili vrući komadi *baguettea* u pepelu (tipično jelo sa zabavnim elementom). Uz njega je savršeno odgovarao bezalkoholni, tri mjeseca fermentiran sok od riže, heljde i ječma, prvi od tri slična te večeri, inače najnovije pasije Andréa Chianga (ti sokovi svojom su kompleksnošću ravnopravno parirali posluženim vinima).

Kao predah od ribljih sljedova, za stol je stigao Atxin Bijeli gulaš, emulzija mlijeka i govedji rep (žito kuhano u povrtnoj juhi, umak od slanotka, šunka, kremasti ovčji sir Carranzana Cara Negra, govedji rep i kruh u masti). Nakon toga, Camarena je predstavio svoj slikoviti Gulaš od mladih mahuna s velikim atlantskim oslićem, *kotxoma* (podobrazina oslića) i infuzijom rajčice (mahune kuhane na niskoj temperaturi, želatinozna emulzija od ribe, vode pečene rajčice i maslinova ulja), uz koji je poslužen Chiangov fermentirani sok od jabuke začinen dimom bora.

André je potpisao i sljedeće, vrlo bogato jelo – Gusja jetra *royale* i *coulis* od tartufa – uz što je poslužen i njegov, tomu jelu vrlo primjeren, fermentirani sok od kukuruza, slada i vanilije. Sve je bilo uvod

u novu verziju jednog od favorita Azurmendija – Divlji golub, *duxelle* i cvjetača, savršeno ružičasto pečeno i majstorski začinjeno golubovo meso, posluženo s *duxelleom* (grublja pasta od sjeckanih gljiva, luka, šalota i začinskog bilja, tu s nešto sira), gustim umakom od temeljca od golubljih kostiju te kremom od cvjetače i pržencem s jetricom i golubljim tripicama.

Niz deserta započeo je Atxinim osvježenjem Naranča, jagoda i đumbir, u kojem je đumbir bio u obliku granite. Sam Chiang najavio je sljedeći desert – svoj Mango dozrio na stablu, hladni *curry*, sjemenke i začinsko bilje, nevjerojatno slasnu kombinaciju, uz što je poslužen njegov sok od riže (rižina voda prekinuta u procesu formiranja alkohola, svojevrsni bezalkoholni *sake* s blagom aromom cvijeta ružmarina). Sve je dovršeno Atxinim desertom Crne masline, ovčje mlijeko i kakao (prah crnih maslina, lagano dimljen sladoled od ovčjeg mlijeka i crna čokolada).

Osim Chiangovih fermentiranih sokova, uz jela je posluženo ukupno devet različitih vina, probраниh iz pomno složene vinske karte Azurmendija. Sve zajedno, dvadesetak jela iz trenutačne ponude restorana trojice vrhunskih *chefova*, koja su, usprkos različitim stilovima (pa čak i kontinentima podrijetla), činila skladan meni. Posebne večere u Azurmendiju već postaju tradicija, pa ne čudi uzbuđenje koje prati njihovu najavu. Već se veselimo iznenađenju sljedeće godine. ▀



ANDRÉ CHIANG, ENEKO ATXA I RICARD CAMARENA



PREDVORJE RESTORANA AZURMENDI



POSLUGA NA KUHINJSKOM PASSU



LIST GLJIVE



ENEKO ATXA



MANGO DOZRIO NA STABLU, HLADNI CURRY, SIJEMENKE I ZAČINSKO BILJE



AUTORI SA CHEFOVIMA U RESTORANU AZURMENDI (ANDRÉ CHIANG, ENEKO ATXA, RICARD CAMARENA)



ANDRÉ CHIANG



RICARD CAMARENA



GULAŠ OD MLADIH MAHUNA S VELIKIM ATLANTSKIM OSLIĆEM, KOKOTXOM I INFUZIOM RAJČICE



Rakovica i morski ježinac

VODA	12 L
SOL	300 G
RAKOVICE	2 PO 1,7 KG
LED	2 KG

POVRTNI TEMELJAC

VODA	333 ML
LUK	333 G
CELER	250 G
MRKVA	250 G
PORILUK	250 G

TEMELJAC OD MORSKOG JEŽINCA

MORSKI JEŽINAC	700 G
POVRTNI TEMELJAC	450 G
CRVENA BOJA	8 G

BLOODY MARY

SOK OD RAJČICE	70 ML
VOTKA	8 ML
SOK OD LIMUNA	8 ML
SOL	4 G
PAPAR	1 G
UMAK TABASCO	2 KAPI
UMAK LEA & PERRINS	
WORCESTERSHIRE	2 KAPI

BLOODY SEA

TEMELJAC OD JEŽINCA	1140 ML
BLOODY MARY	165 ML
ČILI	3
ČILI U PRAHU	

EMULZIJA OD MORSKOG JEŽINCA

MORSKI JEŽINAC	180 G
SUNCOKRETOVO ULJE	33 G

CVIJEĆE

CRVENA VERBENA	60
BIJELA VERBENA	60
DVOBOJNA KADULJA	60

ZA 20 OSOBA

1 U 8 l vode dodajte 300 g soli. Dodajte rakovice i kuhajte u proključaloj vodi 12 min. Prekinite kuhanje tako da dodate 4 l hladne vode i 2 kg leda.

Očistite rakovice uz pomoć klijesta i pincete tako da im potrgate oklop nogu. Rasporedite meso po 18 g u svaku zdjelicu te čuvajte u hladnjaku.

2 Za pripremu povrtnoga temeljca: Oguljeno i nasjeckano povrće kuhajte 30 min u srednjem loncu. Procijedite. Spakirajte temeljac u vakuum-vrećice te čuvajte u hladnjaku.

3 Za pripremu temeljca od morskog ježinca: Ježince stavite u mjernu posudu, dodajte povrtni temeljac i miksajte. Dodajte jestivu crvenu boju topljivu u vodi, dobro smiksajte i čuvajte u hladnjaku.

4 Za pripremu Bloody Mary: Sve sastojke stavite u mjernu posudu i miksajte. Procijedite i čuvajte u hladnjaku.

5 Za pripremu Bloody Sea: Sve sastojke stavite u mjernu posudu i miksajte. Zakuhajte i čuvajte u hladnjaku.

6 Za pripremu čilija: Izravajte čilije uz pomoć tave, pa ih narežite na komadiće širine 1 mm. Čuvajte u zdjeli na toplom.

7 Za pripremu čilija u prahu: Odvojite sjemenke i pustite da se suše na vrućem stolu 48 h. Usitnite ih u prah u mužaru.

8 Za pripremu emulzije od morskoga ježinca: U blenderu usitnite ježinca. Polako dodajte ulje da dobijete emulziju. Čuvajte u teglici.

9 Za pripremu cvijeća: Odaberite cvijeće. Odvojite stabljike od cvijeta. Čuvajte na vlažnom papiru u komori.

10 Prezentacija: Napravite prugu 1 cm širine i 8 cm dužine u donjem desnom uglu tanjura. Rakovicu poslužite povrh pruge odajući dojam volumena i krijeste. Stavite tri točke emulzije od morskog ježinca duž krijeste, a na vrhove stavite cvijet kadulje. Stavite dvije kriške čilija, jednu s unutarnje, a drugu s vanjske strane krijeste. U sredini jela napravite u krug šest gumba emulzije od morskoga ježinca i jedan gumb unutra te stavite po tri cvijeta bijele i crvene verbene. Na suprotnu stranu od rakovice stavite prstohvat čilija u prahu. Napunite vrč čaja s Bloody Mary. Poslužite na pladnju jelo pokraj vrča. (Azurmendi)





Bijeli gulaš, emulzija mlijeka i govedji rep

MLIJEČNA KREMA	
UMAK OD SLANUTKA	
PASTA TARTAR	
RAVIOLI OD GOVEĐEG REPA	
KLICE MRKVE	
UMAK <i>TSUYU</i>	
SOJIN UMAK	

MLIJEČNA KREMA

VRHNJE	300 ML
SIR CARRANZANA CARA NEGRA	250 G

UMAK OD SLANUTKA

SLANUTAK	1 KG
LUK	1
PORILUK	1
MRKVE	2
BUNDEVA	120 G
SVINJSKI PAPAK	5
VODA	$\frac{3}{4}$ LONCA

PASTA TARTAR

TJESTENINA	600 G
VODA	2 L

RAVIOLI OD GOVEĐEG REPA

LUK	2
PORILUK	2
MRKVA	1
BRAŠNO	
GOVEĐI REP	7,5 KG
MAST	150 G
KRUH	1

ZA 30 OSOBA

1 Za pripremu mliječne kreme: Grijte vrhnje u tavi za umake dok ne prokluča, a 50 ml ostavite u hladnjaku. Nadrobite sir Carranzana Cara Negra u *thermomix*. Postupno dodajte vruće vrhnje, miksajte sve 2 min i dodajte 50 ml hladnoga vrhnja. Procijedite i ostavite 2 h sa strane.

2 Za pripremu umaka od slanutka: Slanutak namočite u vodi preko noći. Idući dan sve sastojke stavite u lonac i prekrijte vodom. Kuhajte 40 min otkad počne ključati pa procijedite. Reducirajte na $\frac{3}{4}$.

3 Za pripremu paste tartar: Kuhajte tjesteninu 4 min, pa je narežite na sitno u vodi i ledu. Pakirajte po 20 g za svaku osobu.

4 Za pripremu raviola od govedjeg repa: Poširajte nasjeckano povrće, po-brašnite i popržite govedji rep. Poširano povrće i rep stavite u lonac, prekrijte vodom i kuhajte 95 min otkad počne ključati. Izvadite rep iz lonca, očistite ga od kostiju i masnoće. U kalup na polovicu umaka od povrća stavite čisti rep pa ga prekrijte preostalim umakom od povrća. Otpetite kalup i ostavite dok ne postane kompaktna masa. Narežite rep na kockice 1 x 1 cm. Prethodno smrznut kruh strojno narežite na tanke kriške i namažite mašću.

5 Presentacija: Na kvadratni tanjur stavite dvije suze od sira i dva cvijeta ružmarina. Tjesteninu do kraja skuhaite u umaku od slanutka i dodajte malo sojina umaka. Ugrijte raviole na 250 °C 1,5 min. Klicama mrkve dodajte umak *tsuyu*. (Azurmendi)

Naranča, jagoda i đumbir

ŽELE OD NARANČE

ŽELATINA	8 LISTIĆA
NARANČIN SOK	500 G
AGAR-AGAR	20 G
ŠEĆER	20 G

GRANITA OD ĐUMBIRA

ŽELATINA	2 LISTIĆA
SIRUP	250 G
TEKUĆI ĐUMBIR	50 G
VODA	200 G
ĐUMBIR	20 G

SORBET OD JAGODA

JAGODE	1 KG
ŠEĆER	100 G
PROSORBET	80 G
LIMUNSKA KISELINA	0,5 G
GLICERIN	30 G

DENTELLE (ČIPKA) OD JAGODA

ŠEĆER	100 G
VODA	100 G
JAGODE	10
JAGODE	20
NARANČE	4
KANDIRANI ĐUMBIR	4

ZA 30 OSOBA

1 Za pripremu želea od naranče: Namočite listiće želatine u vodi s ledom. Iscijedite narančin sok. Biljnu želatinu (agar-agar), šećer i sok od naranče zakuhajte 1 min. Dodajte listiće želatine, promiješajte i ulijte u kalup od inoksa pa stavite u hladnjak.

Kad se žele stisne, izrežite okruglim prstenom i čuvajte na hladnom.

2 Za pripremu granite od đumbira: Namočite listiće želatine u vodi s ledom. Napravite sirup od 500 g vode i 20 g šećera. Koristite samo 250 g sirupa. Kad se sirup ohladi, dodajte listiće želatine. Dodajte preostale sastojke, miksajte i zaledite.

3 Za pripremu *sorbeta* od jagoda: Smiksajte sve sastojke u blenderu. Ostavite 12 h u zamrzivaču.

4 Za pripremu *dentelle* (čipke) od jagoda: Napravite sirup od vode i šećera. Jagode narežite na tanke kriške. Umočite svaku krišku jagoda u sirup i stavite na silikonsku podlogu. Pustite

da se suše na vrućem stolu dok ne postanu hrskave.

5 Jagodama odrežite bazu, pa narežite na 4 ili 6 trokuta ovisno o veličini jagode.

6 Ogulite i narežite naranče na 5 ili više trokuta, ovisno o veličini.

7 Narežite kandirani đumbir na tanke kriške.

8 Presentacija: Na tanjur stavite žele od naranče. Po rubu kruga želea stavite 4 trokuta od jagode i 4 od naranče. Na svaku jagodu stavite krišku kandiranog đumbira. Na svaku naranču stavite *dentelle*. U sredinu stavite kuglicu *sorbeta* od jagoda. Uz jelo, poslužite granitu od đumbira. (Azurmendi)



Crne masline, ovčje mlijeko i kakao

SLADOLED OD OVČJEG MLIJEKA

DIMLJENO OVČJE MLIJEKO	1 L
SLATKO VRHNJE	300 G
PROSORBET	140 G
GLICERIN	70 G
DEXTROSE	80 G
ŠEĆER	30 G
SOL	1 G

CRNE MASLINE U PRAHU

ŠEĆER U PRAHU	65 G
CRNE MASLINE U PRAHU	200 G

KREMA OD KAKAA

KAKAO U PRAHU	50 G
ŠEĆER	100 G
KUKURUZNI ŠKROB	20 G
VODA	200 G

GUMA OD KAKAA

VODA	300 ML
PEKTIN	30 G
KAKAO U PRAHU	20 G
ŠEĆER	500 G
GLUKOZA	60 G
INVERTNI ŠEĆER	75 G
LIMUNSKA KISELINA	10 G
KAKAO-PASTA	60 G

LIŠĆE OD KAKAA

ŠEĆER	120 G
VODA	120 G
GLUKOZA	80 G
KAKAO U PRAHU	150 G

- 1 Za pripremu sladoleda od ovčjeg mlijeka: Izmiksajte sve sastojke (hladne) u blenderu i ostavite 12 h u hladnjaku. Izradite sladoled.
- 2 Za pripremu crnih maslina u prahu: Istucite oba sastojka u mužaru pa prosijte.
- 3 Za pripremu kreme od kakaa: Dobro izmiksajte čvrste sastojke. Pomalo dodajte vodu dok se ne homogenizira. Kuhajte nekoliko min na srednjoj vatri, neprestano miješajući mutilicom. Ostavite da se odmori u hladnjaku pokriveno plastičnom prijanjajućom folijom.
- 4 Za pripremu gume od kakaa: U blenderu miksajte vodu, pektin i kakao u prahu. Dodajte šećer, glukozu i invertni šećer te podignite temperaturu na 105 °C. Dodajte kakao-pastu i pustite da omekša na visokoj temperaturi. Dodajte limunsku kiselinu te odmah

blendajte i ulijte u kalup debljine 1,5 cm. Ohladite u hladnjaku i režite na kvadrate 1 x 1 cm.

5 Za pripremu lišća od kakaa: Dodajte sve sastojke u lonac. Kuhajte dok ne dobijete jednoličnu, sjajnu smjesu. Ulijte u kalupe u obliku lišća. Pecite na 160 °C 8 min. Lišću dajte formu dok je još vruće te obojite brončanom jestivom bojom.

6 Presentacija: Sredinu tanjura namažite debelom linijom kreme od kakaa. Kremu posipajte crnim maslinama u prahu i stavite cik-cak tri gume od kakaa počevši od gore desno. Između tri gume stavite kuglicu sladoleda te je poprašite s malo cvjetne soli. Na kraju stavite dva lista od kakaa sa svake strane kuglice. (Azurmendi)