

Ljubomir Stanišić,  
vlasnik restorana „100 Maneiras“, Lisabon

## 5 PITANJA ZA ŠEFA



*Ima jedna stara narodna koju znamo iz filma „Park iz doba Jure“ i u slobodnom prevodu bi glasila nešto kao „život uvek nađe način“. A ima i jedan čovek koji bi mogao da bude putujući dokaz gore pomenutog iskaza. Taj čovek nema svoju zemlju jer ona više ne postoji, ali zato ima čitav svet. I to može da zvuči kao fraza sve dok ne upoznate Ljubu Stanišića, njegovu energiju ili još bolje njegovu kuhinju, mada mu ni životna priča nije loša... Nakon rata u Sarajevu i izbegništva u Beogradu, otišao je u beli svet sa samo 200 nemačkih maraka. Prao je sudove u Mađarskoj, pomagao u kuhinji u Holandiji i Španiji, sve dok se nije zaljubio u Portugal, odakle je zbog kuvanja otišao u Francusku da radi sa Mišelom Šabranom. Iako čitave prve godine nije primao platu, savladao je kulinarski zanat na svetskom nivou. Prvi restoran otvorio je u Kaškaišu i nakon pet godina borbe da dobije Mišlenovu zvezdicu izgubio je sve, i novac i restoran. Tada se u ovu špansku seriju na portugalskom terenu umešao balkanski inat. Popularni Ljubo je pozajmio novac i napravio svoje carstvo po imenu „100 Maneiras“ u koje spadaju tri restorana, radnje, pekare... Danas ga možete gledati na kanalu 24 kitchen, čitati njegove knjige i uživati u njegovoj hrani na 100 načina.*

**TU!** Kako izgleda tipična večera u Portugalu?

**LJS:** Večera u Portugalu može da bude strašno dosadna i veoma zanimljiva, zavisi od toga gde večerate i ko je sa vama u društvu, ali ako imate fado da plaćete i bakalar za jelo, sve je u najboljem redu. U dobrom društvu večera u Portugalu izgleda možda i veselije nego u Srbiji. Hrana je

ovde izuzetno važna i svi se hrane po restoranima. Od ponedeljka do subote svi restorani su puni, jer je to deo kulture portugalskog naroda. Sve se dešava za stolom. Osim severa zemlje, gde su jela teža i kuvaju se satima kao kod nas u unutrašnjosti Srbije, u ostalim delovima Portugala najviše se jede bakalar i postoji

milion recepata za spremanje ove ribe. Čitava obala Portugala je vezana za plodove mora u ishrani i to je, po meni, najkvalitetnija riba koja postoji u Evropi. Takođe, sezona ribolova je veoma dugačka i bogata, ali se ribarski zakon poštuje. Na primer, 2. septembra se zatvara sezona lova na sardinu i ako to prekršiš ideš u zatvor. Uopšteno, Portugalci izuzetnu pažnju poklanjaju kvalitetu hrane. U skladu sa tim, zar nisu velika svetska otkrića nastala upravo u njihovoj preookeanskoj potrazi za začinima?! Ta kultura ishrane je i za mene najvažnija stvar pa sam zato i toliko srećan ovde.

**TU!:** Kako bi opisao svoj koncept kuvanja?

**LJS:** Pre par godina sam kupio jedan karavan sa idejom da strpam u njega sve nas i da obidemo Evropu. Tada je moja žena još bila trudna, ali nakon nekoliko meseci od rođenja mog drugog sina, otišao sam do bolnice, uzeo vakcine za decu i pošli smo na put od godinu dana. To je bio put samo za mene i moju porodicu. Nismo se vidali dovoljno zbog mog posla, ali smo na tom putovanju bili upućeni jedni na druge i to je nešto najbolje što sam uradio u životu. Posetili smo najbolje evropske restorane i upoznao sam i video najbolje iz svake kulture, da bi nakon svega postao potpuno uveren da



smo svi mi upravo ono što jedemo. Tamo gde se dobro jede kao ovde u Portugalu, ljudi su zdravi, raspoloženi, zadovoljni svojim životom i obrnuto. Hrana je ovde za svakog svetinja. Na primer, ja se sa seljakom od koga uzimam svinjetinu dogovaram oko toga šta će te životinje da jedu poslednjih par meseci. Tako sam tražio da hrani svinje samo kruškama, a ove godine su svinje nekoliko poslednjih meseci jele samo šljive. Ljudi to ovde poštuju. Imam svoje životinje, njive sa kojih dobijam povrće i trudim se da učestvujem u nastajanju mog proizvoda od početka do kraja. To je moj koncept, moj doživljaj kuvanja. Ono čemu težim je najbolje ovako formulisati: želim da služim u restoranu samo ono što sadim i hranim. To znači, ako nemam svoju svinju neću imati svinjetinu na meniju, jer neću da je kupujem iz mesare. Ukratko, želim da imam potpunu kontrolu nad tom životinjom, da je negujem, čak i posle njene smrti, da bi se meso odmorilo i izgubilo adrenalin iz krvi. Ja se u stvari jedino trudim da svojim kuvanjem ne pokvarim najkvalitetnije namirnice koje svaki dobar kuvar mora da zna da izabere. Veština dobrog kuvanja se sastoji





u tome da održite kvalitet najboljih namirnica. E, onda tu dolaze razne tehnike koje se mogu lako naučiti. Ja sam verovatno prvi počeo ovde da u kuvanju koristim vakuum. To traje već 15 godina, otkako sam nekih šest meseci pre toga proveo kod Bokusa (Paul Bocuse) u Francuskoj. Od tada, skoro se svo meso i riba ovde spremaju na taj način.

**TU!** Koja kuhinja je najviše uticala na tebe?

**LJS:** U mojoj kuhinji se mogu naći uticaji svih mesta gde sam živio i radio. Tako, pored francuske koju sam već spomenuo, ima kod mene afričke, azijske kuhinje, čak i malo brazilske. Naravno, tu je i srpska kuhinja... Ne mislim da je najbolja na svetu, ali je kvalitetna i obožavam da za Božić dođem u Srbiju. Isto tako, preko leta idem u Hrvatsku, ali se nekako najbolje hranim u



Bosni. Svi ti sirevi, pa onda jagnjeće meso koje je stvarno izuzetno zbog dobrih planinskih trava... Ruku na srce, ta naša jela su baš prejaka, ima previše masnoće i teško je jesti tu hranu svaki dan. A opet, ja sam lud za iznutricama. Volim da jedem sve te stvari koje su maltene govna: džigerice, crevca, bubrege, srca... Takođe, kod riba obožavam da pripremam iznutrice bakalara koje se spremaju i po nedelju dana. Sve zemlje koje su prošle kroz rat, diktaturu i siromaštvo imaju dobru kuhinju, jer sa malo para moraš da budeš vrlo kreativan. Moja majka, koju inače smatram najboljom kuvaricom na svetu, posle rata je naročito podigla kvalitet svog kuvanja. Nije bilo novca, pa smo jeli krompir na različite načine. Ipak, čitavu godinu nije ponovila recept.

**TU!** Da li ćemo u Srbiji moći da uživamo u tvojoj kuhinji?

**LJS:** Nikada u Beogradu ne bih otvorio restoran. To bi bila čista prevara, jer odavde nije moguće voditi tako nešto. To ne bi bila moja kuhinja, ni moji principi. Nije u pitanju Srbija, bilo gde osim Lisabona sve to za mene nema smisla. Međutim, ja sam otvoren za bilo kakvu pomoć, konsultaciju oko menija, organizacije kuhinje ili nekakvu kulinarsku radionicu u Beogradu. Inače, ovde kod mene već radi četvoro-petoro Srba. Pre par godina mi je bila potrebna pomoć

u kuhinji, pa sam gledao mnoge prijave i pozvao jednog momka koji je bio šef nekih restorana u Beogradu, zatim u nekom hotelu u Rusiji i još puno toga... Kad je došao, odmah sam ga stavio da kuva ovde u restoranu kako bih video šta zna. Način na koji je on tretirao šargarepu, luk i ostale namirnice je bio veoma loš. Sve je bilo u opštem neredu. Odmah sam ga prekinuo i rekao mu da se spremi za avion i povratak u Srbiju. Pritom, ako ipak želi da nauči da kuva, mora negde da pozajmi novac jer će morati šest meseci da radi ovde besplatno, pošto ja nemam nameru da ga plaćam dok nešto ne nauči. Bio sam maltene siguran da nam je to poslednji susret u životu, međutim nekih desetak dana kasnije on se pojavio na vratima restorana sa novcem i željom da učini sve ovo što sam mu rekao. Danas, nakon dve godine, Vojin je jedan od sušefova mog restorana, jedan od mojih najboljih kuvara i u martu mesecu ide u Francusku da oseti šta je kultura francuske kuhinje iz koje potiču sve kuhinje sveta. Pored Lisabona, ja sam stalno



angažovan jedino u Africi, gde sam konsultant u dva hotela čiji je vlasnik jedan od najbogatijih ljudi na svetu. Naime, bio sam tamo na odmoru i posle tri dana nisam više mogao da jedem hotelsku hranu, pa sam otišao kod direktorke i tražio da kuvam za sebe, a ujedno i za goste hotela narednih petnaestak dana koliko bih ostao. Ona je naravno prvo bila u šoku i rekla mi da sam lud, ali je onda par sati kasnije, kada me izguglala došla sa molbom da počnem odmah. Ja sam pripremio ručak i večeru za čitav hotel i spletom okolnosti tu je bio vlasnikov pomoćnik na nekom sastanku koji se oduševio hranom i sve mu preneo. Nakon povratka u Lisabon, mesec dana kasnije kažu mi radnici da me traži neki stranac koji me poznaje sa ostrva Sao Tome i Prinsipe. To je bio taj čovek koji mi je ponudio da budem konsultant u vezi sa kuhinjom, za sve njihove hotele, što sam ja prihvatio tako da svaki mesec, deset dana provodim u Africi.

**TU! Šta radiš kad ne radiš/kuvaš?**

**LJS:** Imam ja i svoje rituale, volim nedeljom da zapalim džoint, da odem na pecanje ili u lov i da provedem slobodno vreme kod kuće sa svojim dečacima. Oni vrlo često dođu i ovde i ja ih puštam da kuvaju. Takođe, volim da pravim svoje vino jer imam vinograde po čitavom Portugalu i to su uglavnom autohtone sorte: turiga nacional, turiga franka i druge. Mogu da kažem da mi je proizvodnja vina hobi, skoro kao i pravljenje skulptura u kojem takođe uživam, jer želim da imam neki život koji je odvojen od posla.

Tekst:

Aleksandra Bogunović i Petar Vušurović