

LJUBOMIR STANIŠIĆ, portugalski i jugoslovenski kuvar

Kecelja najsrećnijeg čoveka



Jedan kuvar, jedan novinar i dvoje dece pošli su autoprikolicom na put dug "šest meseci ili šest godina". Tako glasi moderna bajka Ljubomira Stanišića, tridesetpetodišnjeg portugalskog i jugoslovenskog kuvara koji "jede kilometre": naizmenično vozi, kuva za svoju porodicu, obilazi restorane sa Mišlenovim zvezdicama da bi volontirao, pušta koze na ispašu, hrani patke i assistira u pravljenju sira na usputnim farmama. Povremeno ostavlja svoju porodicu na parkingu kako bi sa poslovni partnerima proširio hotelijerski biznis u Africi. „Sve što želim je da se posvetim "nomadskom kulinarstvu", kaže Stanišić u razgovoru za Biznis i Finansije, koji je voden tokom njegovog kratkog predhana na putu od Baskije ka Nemačkoj, uz pomoć Google telefona.

Piše: Milan Lukić

"Kuvarska putovanja" od kojih kasnije nastaju TV putopisi i knjige o kuvanju, u velikoj su modi. Nedavno je "24 kitchen" na Fox kanalu pustio seriju emisija kuvara Ljubomira Stanišića, nastalih tokom putovanja po portugalskim ostrvima, koju prati i njegova druga knjiga "Papa Quilometros" (Jeduci kilometre). Ono što ga čini različitim od drugih "kuvara nomada" je možda i činjenica da je na put krenuo još kao trinaestogodišnji dečak u ratom zahvaćenoj Jugoslaviji, koji ga je odveo od Sarajeva do Beograda, a potom preko različitih evropskih zemalja do Portugalije, gde živi poslednjih 15 godina. Stanišić je u neku ruku i "duševni nomad" - Jugošloven

bez zemlje i Portugalac bez portugalskog pasaša.

"Rat me nije slomio već me učinio jačim. Zato mi ne smeta da, ako je potrebno, promenim grad ili državu. Probao sam da živim svuda, i po Kini i po Africi. Kada sam došao u Portugal nisam znao ni jednu reč portugalskog. Dobra stvar za najbrže učenje jezika, u neku ruku,

bilo je to što nisam imao nijednog prijatelja sa Balkana, tako da sam neprekidno bio upućen isključivo na Portugalce. Bio sam pružen da zaplivam njihovim jezikom ili da potonem. Sve ljudi s kojima sam došao u kontakt terao sam da mi pišu na papirče - kada bih izsađao da kupim novine, cigare ili kafu obavezno bih nosio olovku i svesku u kojoj sam "crtao" moj portugalski", pršeća se Stanišić.

● Kao petnaestogodišnjak ste završili pekarski zanat. Kako ste stigli do svetski poznatog kuvara?

Ljubomir Stanišić: Hice sam da postanem neko i nešto i zato sam sebi rekao: „Daj da se ulvatum kuhinje“. Sve što sam zaradiyao ulagao sam u svoje kurseve, od tih para sam putovao u Francusku u fabriku čokolade, i sedam meseci volontirao, same da bih mogao da budem uz prave majstore. Morao sam da platiš da spavam kod čoveka kod kog sam radio - kod Mišela Lorana koji nadomak Liona drži restoran sa Mišlenove zvezdice. Dobio sam od njega i batine - to ne treba da čudi, takav je svet profesionalnih kuvara. Ali, on je udario i moje temelje - od njega sam, praktično, naučio sve ono što danas znam.

● Kako ste otvorili prvi restoran?

Lj. Stanišić: Prvi restoran sam otvorio u Kaškašu. Uspeo sam da „Sarmiram“ banku da mi daju kredit. Napisao sam jedan dvinostotinjak za pozajnicu i odobrili su mi velikodušno 150 hiljada evra. Pošle sam propao i još dve, tri godine otplaćivao dugove. Drugi restoran

sam otvorio u Lisabonu za 15 hiljada evra, koje sam pozajmio od prijatelja. Restoran, odnosno prostor sam pozajmio od drugog prijatelja. Krenuo sam sa novcem koji je bio dovoljan tek da dnevno kupim proizvode koji su mi bili neophodni za kuvanje. Nakon godinu dana sam otplatio glavnici i danas, samo s restoranima u Lisabonu, fakturišem otprilike 3,5 miliona evra.

● Na Vašoj Fejsbuk stranici ima i negativnih komentara povodom toga što se izjašnjavate kao "Jugosloven i Portugalac". Dovodi se u pitanje iskrenost takvog opredeljenja.

Lj. Stanišić: Ne mogu da se odvojam od moje familije koja je nacionalno izmešana „do koske“. Nosio sam jugo-pasoš sve do pre četiri godine, kada sam s njim ostao zarođen u Kanadi, a onda i u Maroku. Sada trenutno imam srpski pasoš na kome piše da sam Srbin, rođen u Bosni. Iako sam odatlio mogao da imam portugalski pasoš i državljanstvo ja ga nemam - niti hoću da ga uzimam, ali, nakon svega što sam ovde proživeo, i sa ovim ljudima, osećam se Portugalcem. Na kraju krajeva - već sada, kada se sve sabere - u toj sam zemlji proveo veći deo života nego u nekadasnjoj Jugoslaviji.

● Tokom rata u Jugoslaviji mnogi su se iselili u Portugalj, ali i vratile se objašnjenjem da ne mogu da se uklope jer je zatvorena sredina.

Lj. Stanišić: Portugalci su kao ljudi možda najbolji u Evropi. Dobro raspolaženi, volje da jedu i popiju. Ove tri stvari, po meni, bitne su za



karakter jedne nacije. Meni je sve to bilo bitno kada sam biraо baš Portugal kao mój dom. Uspeo sam da se u izvanredno kratkom roku integriseš.

● Kako ljudi u Portugalu preživljavaju krizu?

Lj. Stanišić: U Portugalu se oseća strašna kriza i mnogo je nezaposlenih. Portugalci su možda sami sebe izigrali jer, po ulasku u EU, prestali su da proizvode sve što su do tada sami pravili. Napustili su poljoprivredu, proizvodnju svojih siraeva i hrane. Odjednom, nije više bilo ničega što su došut imali - same su čekali "sponzorstvo" od EU, i počeli da "uživaju" u novcu koji im je davalja Unija. A u situaciju je, ovo je samo moje mišljenje, EU iskoristila da počne da im „valjuje“ svoje proizvode - nije to ništa loše, ali zašto su Portugalci prestali da prave svoje? Zato je, na sreću, odnešavno svako krenuo da nešto radi, vrlo hitno i vrlo hitro. Svaki nešto gaji: žito, povrće, kravu, proizvode bio-hranu, što je posebno primetno kod mladih.

● Kako se kriza odražava na Vaš posao?

Lj. Stanišić: U užoj zoni Lisabona je u poslednjih godinu i po dana zatvoreno oko 2.800 restaurana. Iako su svi stegli kaši, nisam



pogoden kao većina mojih kolega. Nekada su svi u mom restoranu "100 Maneiras" trošili u proseku po 120 do 150 evra, a sada po 70 do 80 evra. Krizu ne osćeš toliko u restoranu - u koji zalaži puno turista sa strane - koliko moj bistro, koji okuplja domaću klijentelu, gdje je sa prosečnih 70 do 80 evra, račun pao na 50 do 60 evra. Ali, ne treba biti alav i ja se zato i ne želim - profit je profit, i ne mora uvek da buđe nezamislivih razniera. Zahvalan sam na onome što imam.

● Sa tu za Vas Portugalci? Jedno jelo posveiti ste baš sugradanima?

I. Stanišić: To je neku moja interpretacija Lisabona, u vremenu kada sam u njemu ponovo započinjao posao sa novim restoranom. Hteo sam da u tanjur prenesem njihov zaštitni znak - veš na strikovima. To su Portugalci: „Baš će da okačim gaće nasred ulice“! Štrik je grickalica i kao mali snek, uvod i predjelo za mojih deset tanjira kojima nudim gosta - nema biranja već je meni, parvo, degustacija - to je ono što je trenutno "invencija" restorana.

Kako sam napravio štrik? Izvadio sam iz friskog bakalara svu ta crevca koja drže stomak. Potom sam napravio polukružni luk, a taj polukružni oblik asocira na remek-delo portugalske arhitekture: na portugalski paviljon u lisabonskom Expo-u, kojeg je uz Santuža Kalatravu koncipirao portugalski arhitekt Álvaro Siza Vieira. Ti zakriveni oblici simbolizovali su brodska jedra i korita. Tako sam i ja od inoxa napravio mali štrik, "stendau", postolje sa metalnim štipalkama, i na njemu sušio unutrašnjost bakalara - to zahteva najmanje dve nedelje. Prvo crevce ribe usolin, properem skoči brik sunderom. Usoljavam ga i sušim dva dana na temperaturi od 56 stepeni a potom ga tako isušenog potapam u maslinovo ulje, gde baš dobro naraste. To je jelo postalo jako popularno, nagradeno je kao najinovativnije 2011. Svi pričaju o tom tanjuru. To je jedno kreativno, dobročudno zafrkavanje na račun

Kolekcija pataka

„Prvi put u životu imam kontakt sa najvažnijim stvarima koje me, kao kuvara, zanimaju. Sada sam po prvi put uspeo da posemne nekoliko zanimljivih farmi. Na jednoj sam ranom zorom puštao koze na ispašu, ponudivši se vlasniku da svakog jutra radim umesto njega. On je i proizvodač najkvalitetniji gušće i pače džigerice. Poseduje sjajnu „kolekciju“ tj. jato pataka koje su - za razliku od francuskih koje se sljukaju - na prirodnoj ispaši. Šest ujutro, čizme na noge, i pravac da nahramim 70 pataka. A uveče, kad sve pozavaršavamo, kuvam mom novom prijatelju. Najbolja stvar je što uopšte nije znao ni ko sam ni sta sam, niti da je njegova farma samo poštovanja i popularna na internetu. Čovek nema internet, vezan je za svoju zemlju i stoku 24 sat dnevno. On je Francuz ali "unplugged", obožavam da radim i družim se sa takvim ljudima, jer se od njih najbolje uči.“

● Zašto su danas kuvari mega zvezde?

I. Stanišić: Ne smemo da zaboravimo jednu stvar: čim smo izašli iz materice i čim nam se uz plać otvore pluća, nastavljamo sa plakanjem do kraja života - pre svega jer bismo želeli da jedemo. Prehrana je u svim kulturnama i ephomasima bila i ostala jedna od najbitnijih stvari. Tako je konačno došlo i to vreme da i mediji obrate dužnu pažnju na ovaj aspekt života. Kulinarstvo je vajarstvo, stvarate i oblikujete materiju - čista umetnost. Ali je, pre svega, dobra zabava koja pomaže da nami bude lepo i da ostanemo zdravi. Vreme je da ljudi počnu da pričaju o kuhinji, da se obrazuju u tom pravcu i da razmisljavaju o tome šta će danas imati na tanjuru.

● Šta rade kuvara, ljubav prema jelii ili talent?

I. Stanišić: Ja, jednostavno, obožavam da jedem, obožavam da kuvarim. To je ono što mi se u mom životu, i za moj život, čini kao najlepši i najbolji izbor i srećan sam da sam to prepoznao na vreme. Talent je 1% uspeha u kuhinji, 4% je u snazi i volji da stojiš na nogama 16 sati,

njuju ono što su zavoleli da jedu u inostranstvu. Tako je vrlo kratko vreme u Portugalu razvijena jedna nova vrsta kuhinje koja fantastično funkcioniše, a ima mnogo mlađih i slijasnih kuvara.

Hrana koja mi se najviše dopada potiče iz srednjeg dela zemlje koji se zove Alentežo. To je bila jako siromašna oblast, oduzevak, a i danas je. Ipa, kuhinja im je bogata. Naberao malo začina, malo hleba natpore u neku supicu u kojoj ima malo neke slaninice - i to onda bude nešto fantastično. Jednostavno, jeftino i kreativno, a zdravo. Siromašnu kuhinju odlikuje upravo to - u njoj nema ničega za bacanje. Svi umeemo da napravimo dobru šnicu, ali hajde, napraviti mi dobra crevca - treba da se operu, da produ kroz srce, da ih uvaljamo u so da bi se u njih "uvukao" i neki ukus... to je za mene patak u kuhinji.

● Zašto su danas kuvari mega zvezde?

I. Stanišić: Ne smemo da zaboravimo jednu stvar: čim smo izašli iz materice i čim nam se uz plać otvore pluća, nastavljamo sa plakanjem do kraja života - pre svega jer bismo želeli da jedemo. Prehrana je u svim kulturnama i ephomasima bila i ostala jedna od najbitnijih stvari. Tako je konačno došlo i to vreme da i mediji obrate dužnu pažnju na ovaj aspekt života. Kulinarstvo je vajarstvo, stvarate i oblikujete materiju - čista umetnost. Ali je, pre svega, dobra zabava koja pomaže da nami bude lepo i da ostanemo zdravi. Vreme je da ljudi počnu da pričaju o kuhinji, da se obrazuju u tom pravcu i da razmisljavaju o tome šta će danas imati na tanjuru.

● Šta rade kuvara, ljubav prema jelii ili talent?

I. Stanišić: Ja, jednostavno, obožavam da jedem, obožavam da kuvarim. To je ono što mi se u mom životu, i za moj život, čini kao najlepši i najbolji izbor i srećan sam da sam to prepoznao na vreme. Talent je 1% uspeha u kuhinji, 4% je u snazi i volji da stojiš na nogama 16 sati,

prviš se dok ne izgori, i da odolij de da ne vidis familiju. A 95% je rad, rad i rad. Ako ne volis svoj posao - ne možeš ni da ga radiš dovoljno dugo da bi napredoval.

● Zašto i dalje putujete?

I. Stanišić: Karavan je moja kotrilaču učionica. Na mom sajtu Papa Quilometros ('Jesti kilometre', papakms.com), tekstom i slikom pričamo priču o ovom putovanju. Idejno po restoranima koji su mi zanimljivi i učim od majstora - ponudim se da staziram nekoliko dana, pokušavajući da naučim što više. Putujem iz ljubavi prema dobrom zalaganju i veštini pripremanja. Zato i staziram na farmama i u kuhinjam - sve oko dobre hrane me zanima da naučim. To je suština ovih putešestvija. Kad dodeš u jedan period života - barem sam ja to osetio - kada imas sedam restorana i 70 radnika, i to samo u Lisabonu - zanese te misao: uspeo si, restoranu ti najbolji u gradu i sile, sve je super, emisija

je odlična... i, onda - počnemo da stagniramo. Previše se obradujemo. I zato sam, između ostalog, i krenuo da putujem, da ne bih stagnirao u životu.

● I vodite posao iz prikolic? Koliko je to rizično?

I. Stanišić: Malo brige je uvek prisutno, jer ipak sam u Portugalu ostavio sedam restorana kada sam krenuo "na teren". Ali, organizovao sam sve tako da mogu da krenem. Osnovna ideja je da put traje najmanje godinu dana. Ponekad iskrnu i problemi, veliki kao život - u aprili

mi je umro otac pa sam došao u Beograd, ostavljući ženu i dete pokraj puta. Ta tri dana su se sami snazali, dok se nisam vratio. A moraću najverovatnije opet da ih ostavim na nedelju dana u Švedskoj ili Norveškoj, jer mi je potrebno nekoliko dana u Africi zbog dogovora oko mojih hotela. Trenutno tamo imam dva hotela koje održavam s mojim savetnicima, a sledeće godine otvorimo još tri. Obozavam kulturu afričkih naroda i zanjubljen sam u Crni kontinent - nadam se da ču jednog tamo i živeti.



quad

Naše iskustvo, za vaš uspeh



www.quad.rs
KOMPLETAN IT SERVIS

PANTHEON™
datalab Business operating system

Pretvorite podatke u dobit!

Stalne oscilacije cena,
promene propisa i carinskih
tarifa, stalni nedostatak kadrova i
vremenske utice da se promene teško i sporu sprovode.

Uvođenjem PANTHEON poslovogn softvera biće
u mogućnosti da promene vršite momentalno - jednim klikom

Tel./Fax: 011/2080-112; 2080-113
email: office@quad.rs
Adresa: Zdravka Čelara 27