

Португалска кухиња на

100  
НАЧИНА

100  
maneiras  
bomir Stanisk

Љубомир Станишић је највећа кулинарска звезда Португала, она због које се *лови* термин његове емисије на *24 Kitchen*, због које сте поносни што је ваше горе лист и због које је ресторан **100 Maneiras must visit** место у тефтерима хорде туриста у граду на обали реке Тежо

ПИШЕ: ДАНКА ГРУБАЧИЋ  
ФОТО: FABRICE DEMOULIN/  
100 MANEIRAS

Када упознате Љубомира Станишића, схватите да све оно што сте до тада чули или прочитали о њему није претерано – напротив. У бистроу *100 Maneiras*, у лисабонском кварту Баиро Алто, било нас је четворо за столом и сви смо били са простора бивше Југославије, што је довољан разлог да вас шеф кухиње култног ресторана лично поздрави и вечера с вама. Популарни Љубо носио је кожни мантил са подигнутим крагном на којем су рукави били подвртнути тек толико да откривају бројне тетоваже на рукама које *причају* много о његовом животном стилу. Оном који је градио после избеглиштва из Босне, када је његова мајка стварала магију припремајући својој деци једно те исто јело на 100 начина. Тај *манир* припремања хране на 100 начина (*100 Maneiras*) постали су лична карта Љубине кулинарске генијалности из које, на лисабонску гастро сцену, непрестано стижу нови, аутентични специјалитети. Док смо дегустирали бакалар са леблебијама и коријандером и пили лимитирану серију вина из његове личне производње, из прве руке сазнала сам да је неустрашиви и луцидни карактер овог кулинарског генија, његово најјаче оружје и кључни разлог због којег је постао најбољи мајстор кухиње у Португалу.

Познати сте као творац специфичног кулинарског стила. Како се тај ваш стил уклапа са душом Лисабона?

Лисабон је град разноликих душа и изузетне мултикултуралности. То се осећа и на његовој кулинарској сцени. На једној страни имате невероватне традиционалне ресторане, док на другој стоји цео спектар експерименталне, ауторске кухиње. Ја сам од оних кулинара који у Лисабону увек виде простор за више и *новије* када је реч о кувању. Наравно, док год је то добро. Генерално, Португал има можда најбољу морску храну на свету, одлична меса, сјајан избор поврћа и воћа, невероватна вина и, када је кулинарство ваше занимање, тешко је не заљубити се у све то. Оно што ме је највише изненадило када сам тек дошао, јесте то колико је португалска кухиња инвентивна. За то је заслужна чињеница да је португалско становништво некада било сиромашно и самим тим принуђено да, практично ни из чега, осмишљава различите рецепте јела. Од кришке хлеба, коријандера, белог лука и маслиновог уља, правили су *асорду*, традиционално португалско јело које данас важи за национални специјалитет. Португалска кухиња је, једном речју, суперкреативна.

**Без чега се ниједно португалско јело не може замислити?**

Без љубави. И, можда, маслиновог уља.

**С обзиром на близину океана, Португалци доста једу рибу и морске плодове, али подједнако је заступљено и месо, поготово свињско. Шта ви преферирате – рибу или месо?**

Рибу и поврће. Морам признати да сам био веома скептичан по питању вегетаријанске кухиње, али у последње две године десио ми се неки *клик* и добио сам невероватну жељу да поврће употребљавам на креативан, одржив и, што је најважније, много укуснији начин. То је резултирало прошлогодишњим отварањем мог четвртог ресторана *Terroir u Six Senses Douro Valley*, првог вегетаријанског ресторана неког шефа у Португалу.

**Који зачин највише можемо наћи у вашим јелима?**

У Португалу се користе разни необични зачини, попут соли од лимуна и соли од маслине. Ја

## Савршена кожа

рибљи чипс са филеом барбуна, патеом од сардине паштетом од пилеће цигерице и намазом од крљушти и карија



## Глава која говори

Шкампи у сосу од лајма





најрадије користим семе и прах коријандера.

**У чему је тајна чувеног специјалитета *Codfish Clothesline* из вашег ресторана *100 Maneiras*, о којем се толико прича?**

То је лични печат ресторана и симбол Лисабона, једино јело које никада не напушта мени. Инспирација за његово креирање биле су жице накићене шареним вешом, разапете међу прозорима фасада на Баиро Алту, које представљају карактеристичну слику града. Тој слици додао сам омаж Сизи Виери, најславнијем португалском архитекти свих времена, водећи се обликом Националног павилјона који је он пројектовао. Резултат је мини *сушилица* на којој је шареним штапалкама причвршћен чипс *најпортугалскије* рибе од свих риба – бакалара. Реализација ове замисли узела ми је три месеца живота. Да би се добио жељени укус, танки листови бакалара морају довољно дуго да одстоје у саламури, затим их треба дехидрирати и тек онда пржити.

**Када неко из бивше Југославије први пут дође у Португал, шта му саветујете да обавезно проба од хране?**

Све. Што више јела пробате и што дуже једете португалску храну, више се заљубљујете у културу и традицију ове земље.

**Приликом боравка у вашем ресторану, почастили сте нас својим *Вином без г...*, лаганим белим вином које карактерише одсуство било каквих вештачких додатака. Тада сам сазнала да сте ви и одличан сомалијер и озбиљан произвођач вина. Додуше, веома необичних назива...**

Моја љубав према винима почела је 2000, три године након што сам се доселио у Португал. У почетку сам их само пио и уживао у њима, а онда сам научио како да их

*Реализација јела **Codfish Clothesline** узела ми је три месеца живота. Да би се добио савршени укус, танки листови бакалара морају да одстоје у саламури, затим их треба дехидрирати и тек онда пржити*

тестирам и препознам квалитет, да бих на крају укус и мирис сорти које ми одговарају упознао дубље и доживљавао сасвим интимно. Од 2004, у сарадњи с неким од најбољих португалских винарија, креирао сам 10 различитих вина, чији називи углавном увек указују на њихову душу. Последње у низу је из прошлогодишње *касна жетве*, названо је *Mais Vale Tarde do que Nunca* или у преводу *Боље икад него никад*, а прављена је од плодова са винограда *Real Companhia Velha*. Ту је и наш први коњак *aguardente vínica* назван *Boca do Inferno*, што би значило *Ђавоља уста*, произведен у сарадњи са чувеном винаријом *Quinta de Covela*. Поред вина, увек сам се трудио да моји ресторани буду препознатљиви и по јединственим коктелима за које сам лично, *једући* кулинарске километре на снимањима своје емисије, проналазио примамљиве састојке. Имам тим од пет врхунских бармена, то су момци који су знатижељни и живахни, баш као и ја. Они сваке сезоне осмишљавају нове коктеле.

**Да ли свако јело може да се спреми на 100 начина, као што је то ваша мајка чинила од кромпира?**

Још не знам. То ми и даље звучи као одличан изазов. ■



### Севиће

са пиреом од слатког кромпира и дренираним кукурузом



### Miss Piggy

ибериска свињетина са палентом од цвекле



### Живела краљица

пралине од бадема