



Gastonomije bi se mogla definisati kao umešnost korišćenja hranom u svrhu proizvodjenja sreće, a danas dominantan način u potrazi za njom zovemo kreativnišću. Kreativni kuvari su u hrani pronašli kvalitete za koje niko nije ni pretpostavljao da su tu, tako što su sjedinili sastojke koji se nikada ranije nisu mešali. Kvalitet jela dolazi još više do izražaja ako se zadovolji i onaj estetski faktor, umeće i veština serviraja, kako bi bila zadovoljena sva čula.

Jedan od takvih kuvara, gastro-umetnika je i Darko Marković, šef kuhinje u Vinskoj kući "Kovačević" u Irigu, i član „Asocijacije šefova kuvara Srbije“, koja je nedavno, na Internacionalnom festivalu gastronomije u Istanbulu, najvećem gastrofestivalu do sada održan u svetu, u konkurenciji 30 zemalja osvojila petnaest zlatnih, devet srebrnih i osam bronzanih medalja, ukupno 32 odličja. U ekipi „zlatne“ reprezentacije nalazilo se 25 takmičara iz Srbije, a Darko Marković je bio deo tima koji je osvojio srebrnu medalju. U generalnom naša reprezentacija je bila „zlatna“, prema odnosu broja takmičara i plasmana, naša reprezentacija je bila najuspešnija. Ovo je bilo njegovo prvo učešće na ovakvoj smotri najboljih šefova sveta, ali i početak novog, sveobuhvatnijeg i savremenog poimanja ove profesije, koje upravo razume putovanja, razmenu iskustava i stalno dokazivanje. Sledeća stanica je Solun. A kako je sve počelo?

Darko Marković je u osnovnoj školi bio odličan đak što je njegove roditelje navodilo na zaključak da on treba da ide u neku drugu, a ne kuvarsku školu. Posle neverice i razočaranja, Darko je upisao i završio Srednju ekonomsku školu, obrazovni profil, ugostiteljstvo, kuvarski smer, zaposlio se i nastavio sa školovanjem.

Prvo je radio u italijanskom restoranu dve godine, a na meniju su bile paste, ribe i riblji specijaliteti. Na svom drugom poslu, u Hotelu „Aleksandar“, prevashodno su se radili kokteli i švedski stolovi, a potom u „Foody“ restoranu, koji je bio centrala za još dva Foody restorana u Beogradu. Svaki od ovih poslova je bila totalno druga priča i nema mnogo zajedničkih elemenata sa današnjom u vinskoj kući „Kovačević“, „ali sve ono što sam radio mogu ovde da primenim“, kaže Darko i nastavlja:

-Bitno je voleti ono što radite i da možete da osetite posao, a da bi se on i dobro obavljao morate da pratite trendove. Međutim, u kulinarstvu je najvažnija praksa. U to sam se uverio kada sam upoznao vanrednog kuvara, koji je bio školovani kamenorezac. Opet, ova „Asocijacija šefova restorana“ omogućava praćenje najnovijih svetskih trendova, jer su u nju uključeni kuvari koji rade u inostranstvu: Švajcarskoj, Francuskoj, Rusiji... Trenutno je kod mene u gostima kolega iz jednog beogradskog restorana, kod kojeg i ja često odlazim. Na taj način razmenjujemo iskustva, dolazimo do novih rešenja, na opšte zadovoljstvo naših gostiju. A kada su gosti zadovoljni, naša misija je ispunjena.

Današnji trendovi otišli su i dalje, pa se velika pažnja posvećuje slaganju vina i hrane. To je izuzetno zahtevno, jer od kuvara traži odlično poznavanje hrane i odlično poznavanje vina. Međutim, taj trend ima sve više pobornika. A da bi se ispravno uvezalo, kuvari obavezno sve moraju da isprobaju prvo na sebi.

-Mora se na poslu malo popiti vina, gutljaj, dva da bi osetili kako se to uklapa. Svakodnevno se događa da proveravam i isprobavam upravo to slaganje vina i hrane, pogotovo kada uvodimo nova jela, da bismo mogli da sugerišemo gostima na čega treba da obrate pažnju i šta mogu da očekuju od pojedine kombinacije. Najvažnije je da se oseti pravi ukus i vina i hrane. U tome mi mnogo pomaže Mire Kovačević, vlasnik Vinske kuće, koji je izuzetan poznavalc vina, a i veliki gurman. Njegovo znanje je podsticajno za mene, da se i ja više trudim.

Na pitanje šta ipak najviše voli, kada je njegov poziv u pitanju, Darko iskreno kaže:

-Kuhinja je duša restorana i nepravedno su kuvari bile čike iza zatvorenih vrata. To se sada menja. Najviše volim da komuniciram sa gostima. Zar ima išta lepše od toga da pred vama stoji šef kuhinje i ispriča vam o tome kako je jelo nastalo, i na koji način se ono uklapa sa određenim vinom. Ponekad se traže i recepti, nekada neka sugestija, ali komunikacija na relaciji kuvar-gost je nešto najprijetnije i najvrednije u mom poslu. Kada su gosti zadovoljni i ja sam zadovoljan. Nekada su konstruktivne primedbe značajnije i više prijaju od površne hvale. Čak ni moje manjkavo znanje englskog jezika nije prepreka, jer se trudim da ono što znam maksimalno koristim, a volim i da se našalim i to je zanimljivo našim gostima.

O daljim planovima:

-Asocijacija šefova kuhinja Srbije ima ambiciozan program. Takođe planiram, što preko restorana, što preko Asocijacije, da idem u Rusiju, Italiju, i da na taj način skupljam ideje i dobijam mogućnost saradnje sa stranim kuvarima i siguran sam da će time svi profitirati. Što sam ja u svom poslu bolji, to je i restoran u kojem radim na boljem glasu. Ako sam unapredio sebe, onda ću da unapredim i kuću za koju radim. I nije dovoljno samo biti dobar kuvar, morate biti i dobar čovek – kategoričan je Darko Marković.