



Dobra osnova stečena u SŠ „Svetozar Miletić“ u Novom Sadu, dinamičan profesionalni start u zemlji i inostranstvu, radoznalost, kreativnost, kvalifikovali su pre gotovo sedam godina, danas dvadesetdevetogodišnjeg Marka Brzaka za Chef-a prestižne kuhinje Salaša 137 na Čeneju.

Mladost kuvara postala je prednost, a ne mana, jer posvećenost i ljubav prema ovom privlačnom zanimanju, otvorenost i urođena radoznalost ka sticanju novih znanja, uz fizičke i psihičke prednosti godina, pozitivno su se odrazile na rezultate. Rad u kuhinji nije lak. Pogotovo kada se politika kuće, izlazak u susret svakom gostu, njegovim željama i zahtevima, doslovno primenjuju. Za našeg sagovornika, kojem se još može pripisati, ne manje bitan, atraktivan izgled, biti kuvar je izazov, lepota posla i potvrda zadovoljstva pravim izborom zanimanja.

Marko Brzak je mlad čovek koji se odlučio za ostanak u Srbiji. Dve sezone provedene u inostranstvu bile su dovoljne da proceni šta u slučaju ostanaka, odnosno odlaska gubi, a šta dobija. Rođen i odrastao na Čeneju, nezvaničnoj prestonici salaša, na prvom, ili jednom od prvih u Vojvodini adaptiranih u ugostiteljski objekat, a sigurno najpoznatijem - Salašu 137, dobio je posao. Za njega to i danas predstavlja izazov.

- Zaštitni znak Salaša je gostoljublje, a obaveza nas zaposlenih je da svakom gostu pružimo zadovoljstvo boravka. To postizemo na taj način što je sve ono što Salaš ima u svojoj ponudi, od konjičkog kluba, spoljnog i unutrašnjeg prostora, jelovnika, uvezano i svakom se segmentu daje podjednak značaj. Sve to sjedinjeno čini atmosferu karakterističnu za ovu celinu i verovatno se zbog toga svi osećaju lepo - objašnjava Marko Brzak.

Kada je reč o delu za koji je on neposredno zadužen, a to je kuhinja, značajnim ističe dug proces kreiranja jelovnika, koji je prolazio kroz filter pohvala, primedbi, sugestija. Bilo je jela koja nisu naišla na očekivan prijem, neka su modifikovana, vremenom dodata neka nova. Konstantno dopunjavan jelima koja su gosti tražili, a oni ih nisu imali. Jedino se pazilo da ne bude izneveren model tradicionalne salašarske kuhinje i način pripreme domaćih jela.

- Naša tradisionalna jela, ona koja se tiho i dugo kuvaju, po meni su najzdravija i najkvalitetnija. Imamo sreću da se nalazimo u poljoprivrednom kraju, u sredini koja još uvek neguje duh domećeg. Uvek ističemo dobru saradnju sa ovdašnjim stanovnicima, posebno ženama, vrsnim domaćicama, koje za nas umese testo, mlince, kako bi imali proizvode najsljednije onim kako se nekada pravilo, jer ko to bolje zna od njih. U prednosti smo i kada su namirnice u pitanju, jer od malih proizvođača nabavljamo sveže meso, jaja, povrće i voće. Jelovnik Salaša 137 je raznovrsan: od ćurećeg, svinjskog, telećeg, pilećeg mesa do jagnjetine. Nedeljom pripremamo „nedeljni ručak“ tzv. rinflajš: supu, kuvano meso iz supe i četiri vrste sosa. Od deserta pravimo šne nokle, različite vrste baklava, cheesecake... Študlu na žalost

nemamo, jer je najlepša sveža. Posle sat-dva to nije više to, a mi našim gostima nudimo samo najbolje - naglašava naš sagovornik.

Vojvođanska kuhinja je bogata mesom, ali nije uvek bilo tako. Moderna vremena i trend vegetarijanstva isprovocirao je kuvare da se podsete na vreme kada se meso jelo jednom do dva puta nedeljno, ako i toliko. Zato specijaliteti poput testa na suvo, geršle (oljuštenog ječma), koja se na Salašu priprema sa povrćem i pečurkama, pečenog belog luka, raznih vrsta salata, sataraš, prebranac i dr. nisu izuzetak, već tražena jela u redovnoj ponudi.

Salaš 137 i njegovih 25 godina rada, koliko slavi ove godine, za sve one koji dolaze u Novi Sad ili njegovu okolinu, još uvek je mesto koje se mora posetiti. U velikom broju dolaze i Beograđani i njihovi gosti, kao reprezent autentičnosti. Duga je i lista poznatih posetilaca, a na Marka Brzaka poseban utisak ostavio je Bastijan Švajnštajger koji je sa suprugom Anom Ivanović, oduševljen ukusom srpske kuhinje, izrazio želju da proba od svega po malo, u čemu mu je Chef Marko sa zadovoljstvom izašao u susret.

