



Kulinarstvo je atraktivnije zanimanje više nego ikada. Pored želje mnogih da postanu vrhunski majstori kulinarstva to ipak ne polazi svima za raukom... Na ovu i druga aktuelna pitanja, odgovore smo potražili u razgovoru sa Jovicom Nešovićem, šefom kuhinje beogradskog hotela Crowne Plaza, čovekom koga smatraju za jednog od najboljih kuvara na našim prostorima.

Prvo pitanje za našeg sagovornika bilo je o osnovim pravilima svake kuhinje i o tome šta sve mora, a šta sve ne sme da se dešava u kuhinji?

- Ukoliko niste kuhinjski radnik, teško možete razumeti haotični ples u vreme večernje gužve. Razgovori u šiframa, konstantni sukobi ličnosti, svakodnevne izmene i dopune. Kuhinja je jednostavno živi organizam. Ukoliko bih morao da izdvojam jednu ključnu stvar bez koje ni jedna kuhinja ne može, svakako je to dobra komunikacija. Pritom ne mislim isključivo na prenos informacija među zaposlenima. Ponekad su obične reči kao što su „, pazi, iza, čošak, oštros, vruće...“ presudne za bezbenost i dobro funkcionisanje u prostoru.

*Šta je po vašem mišljenju ključno za dobru reputaciju kuhinje u jednom ugostiteljskom objektu?

- Osnova svake dobre kuhinje su pre svega zdrave i sveže namirnice, ipak to nije dovoljno. Kreativnost i inovacije smatraju se ključnim komponentama za uspešno poslovanje u bilo kom segmentu hotelske industrije, stoga ni kuhinja ne predstavlja izuzetak. Kuvari moraju biti otvoreni za uvrštanje novih vrsta namirnica u jelovnike i poboljšanje starih recepata. Prošla su vremena kada se u restorane odlazilo samo zarad utoljavanja gladi. Današnji gosti su gladni novih iskustava koja se mogu odnositi na okruženje i sam ambijent restorana, nove metode pripreme jela, kombinacije ukusa, teksture, prezentaciju jela. Da li ćemo privući pažnju gosta i zadržati ga u našem restoranu zavisi samo od toga koliko smo spremni da „,prelazimo preko granice“ u interpretiranju klasičnih jela kao i kreiranju novih. Inovacije i kulinarstvo ne možemo razdvajati. Jela koja danas smatramo tradicionalnim i sama su proizvod nečije inovacije. Kuvar mora naći dobar balans između svoje kreativnosti i komercijalnosti krajnjeg proizvoda, jer inovacija može opstati samo ukoliko ih gosti restorana prihvate i podržavaju.

*Tradicionalna ili internacionalna kuhinja? Čemu biste dali prednost i zbog čega?

- Bez sumnje, prednosti bih dao fuziji obe. Spajajući razne kuhinje, po pravilu spajamo i različite kulturne aspekte hrane. To nije samo fuzija različitih namirnica i tehnika pripreme,

već mogućnost stvaranja bezgraničnih kombinacija ukusa. Upravo je to pravac koji nam omogućava da promovišemo naše domaće proizvode inostranim gostima, prilagođavajući ih njihovim očekivanjima i navikama.

*Koliko nacionalna kuhinja pruža majstorima kulinarstva prostor za kreaciju?

- Neosporno je da srpska kuhinja ima veliki potencijal, da se razvija, istražuje, ali zbog velikog izbora namirnica i bogate tradicije kulinarstva, definitivno bih se odlučio za francusku.

*Po vašem mišljenju, šta svaki strani turista mora obavezno da proba od jela? Šta bi trebalo da bude kulinarski brend Srbije?

- Ukoliko pitate strane turiste koja je njihova gastronomска asocijacija na Srbiju, svi do jednog će vam sigurno reći da su to čevapčići. Međutim, naša zemlja poseduje ogroman potencijal i bogatstvo fantastičnih namirnica koje uz malu pomoć kolega ugostitelja, svoje mesto mogu pronaći na bogatoj svetskoj gastronomskoj ponudi. Tu bih izdvojio čuveni pirotski kačkavalj, fantastične proizvode od manguljice, karakačansku jagnjetinu, duvan čvarke, kajmak, zlatiborski pršut koji bez lažne skromnosti može da parira čuvenim italijanskim delikatesima.

Mr Zorica Vuletić