



O nacionalnoj, balkanskoj kuhinji, o njenim potencijalima da autentičnim ukusima privuče ljubitelje dobre hrane uz adekvatan način njenog prezentovanja, o nasleđu i smernicama koje treba pratiti da bi se izvorna srpska kuhinja sačuvala od zaborava - na VI Winterfest Ski&Wine festivalu u Hotelu „Grand“ na Kopaoniku, održanom od 01- 04. marta, govorio je Vanja Puškar, šef Iris New Balkan Cuisine restorana u Beogradu.

Apdejtovanje naše nacionalne kuhinje na globalno prepoznatljiv nivo - jedan je od osnovnih zadataka Iris New Balkan Cuisine, koji nije restoran u klasičnom smislu značenja, već koncept kojim nekoliko mladih, stručnih ljudi, punih entuzijazma, žele da približe ukuse Balkana i Srbije na kreativan, i uživaocima hrane, prihvatljiv način.

Gospodin Puškar kaže da kada je naša nacionalna kuhinja u pitanju, treba da se premesti jedan vakum period i uspostavi redizajn plasmana, odnosno sama kuhinja prilagodi potrebama savremenog gastro putnika. Danas ljudi putuju svetom obilazeći restorane. Hrana je postala jedna od „jačih“ emocija kojoj turisti posvećuju veliku pažnju, tražeći nešto ekscentrično, lokalno. Zadatak kojeg se latila mala grupa okupljena oko ove ideje je da nađu pravi model prezentacije srpske tradicije putem hrane i prikažu elementarne vrednosti nacionalne kuhinje, opredelili su se za Balkan i prevazilaženje potrebe traženja razlike između sličnih.

- Ovaj projekat nameran je da objedini sve balkanske zemlje, i ujedno nam daje mogućnost korišćenja šire palete proizvoda, dugoročnije kreativnosti uslovljene geografskom dužinom i širinom, na kojima delujemo. Prvi opipljivi format kocepta New Balkan Cuisine, odnosno redizajna balkanske kuhinje je restoran „Iris“, situiran u salonskom stanu u Sarajevskoj ulici koja nosi zanatski „šmek“, što nam odgovara jer i sebe smatramo zanatlijama - objašnjava gospodin Puškar, dodajući da doza kontrasta kuće, u kojoj se stan nalazi, a koja je pripadala trgovačkoj porodici bliskoj dinastiji Karađorđević, zbog čega je kuća pod zaštitom, daje poseban šarm ambijentalnoj celini samog restorana. Duž stepeništa se nalaze freske članova porodice Karađorđević koje još više naglašavaju tradicionalne vrednosti, naznačene u enterijeru. U ovom prostoru uređenom u maniru kreativnog ateljea, u ponudi su na mesečnom nivou, dve forme menija, vegetarijanski i mesni, sastavljenih od osam sledova. Da bi se istaklo poverenje između gostiju i kuvara, aktuelan meni nije dostupan. Na internetu se mogu naći samo jela iz prethodnog meseca. Osim odnosa poverenja između gosta i osoblja restorana, insistira se i na izgrađivanju poverenja restoran - proizvođač, neophodnog s obzirom da su lokalni poljoprivredni proizvodi elementarne vrednosti ovog koncepta.

- Lično pokušavam da izbegnem da se dekrališemo kao organski, biodinamički i sl. Volim živu stvar, volim da osetim entuzijazam od strane samog proizvođača i njegovu veru u proizvod i uspostavljanje simbioze, kada preuzimam sirovinu i plasiram je kroz restoran u nekom mom formatu. Želim da radim na taj način suprotan iscrtavanju tabela, traženja popusta, rabata, ukoliko kupim veće količine proizvoda. Zbog kompleksnosti komunikacije sa proizvođačima, kreiranja menija za sledeći radni mesec, restoran sa svega 30 sedećih mesta radi tri dana u nedelji, sredom, četvrtkom i petkom, i to ručak i večeru. Oko 90% poslovanja ide preko rezervacija - kaže naš sagovornik i dodaje da se paralelno sa važećim menijem razrađuje meni za sledeći mesec, i da taj ritam, članove tima drži budnim, u pokretu i razmišljanju o novim kombinacijama tradicionalnih ukusa.

Cilj je da konzument u restoranu „Iris“ oseti najširu paletu balkanskih ukusa, i preko nje uspostavi konekciju sa prostorom i vremenom. Minimalistički opremljen enterijer, sa servisom ručne izrade, veliki natur sto, beli zidovi, sve su to stvari koje ne odvrćaju fokus krajnjih korisnika sa užitka u obroku. Osim kvaliteta, insistira se na raznovrsnosti sastojaka. Najveća pažnja posvećena je vegetarijanskom načinu ishrane, odnosno upotrebi povrća, zbog činjenice da je u našoj sadašnjoj kulturi povrće manje zastupljeno i tretirano kao manje kreativno. Da ne otkrivamo sve, ali ovde možete probati izvesni mesni čaj, odrezak od buše, penu od jogurta, ulje od šljiva...

- Kod nas još uvek nije velika tražnja za vegetarijanskim i veganskim načinom ishrane. Za nas kao kuvare je izazov da napravimo nešto kreativno od poveća, ili povrća i mlečnih proizvoda - dodaje Vanja Puškar.

Iz razloga što je hrana najbolji ambasador jedne zemlje, mlad tim Iris New Balkan Cuisine je odlučio da od tradicionalne hrane sa ovog prostora načini brend. Za hranu su vezana najbolja i najgora sećanja na jednu destinaciju. Pamti se dobar i loš obrok. Pored obilazaka kulturnih i prirodnih dobara, turista uvek završi sa impresijama šta je jeo i šta je popio. Hrana je jedan ozbiljan turistički potencijal koji Srbija, i Balkan uopšte, kao najdostupnija globalna egzotika, neistražena i lako dostupna, treba da iskoristi na pravi način.

- Treba da poboljšamo svoj proizvod i nađemo odgovor za modele kako da plasiramo nešto što je karakteristično za nas - poručuje Vanja Puškar.