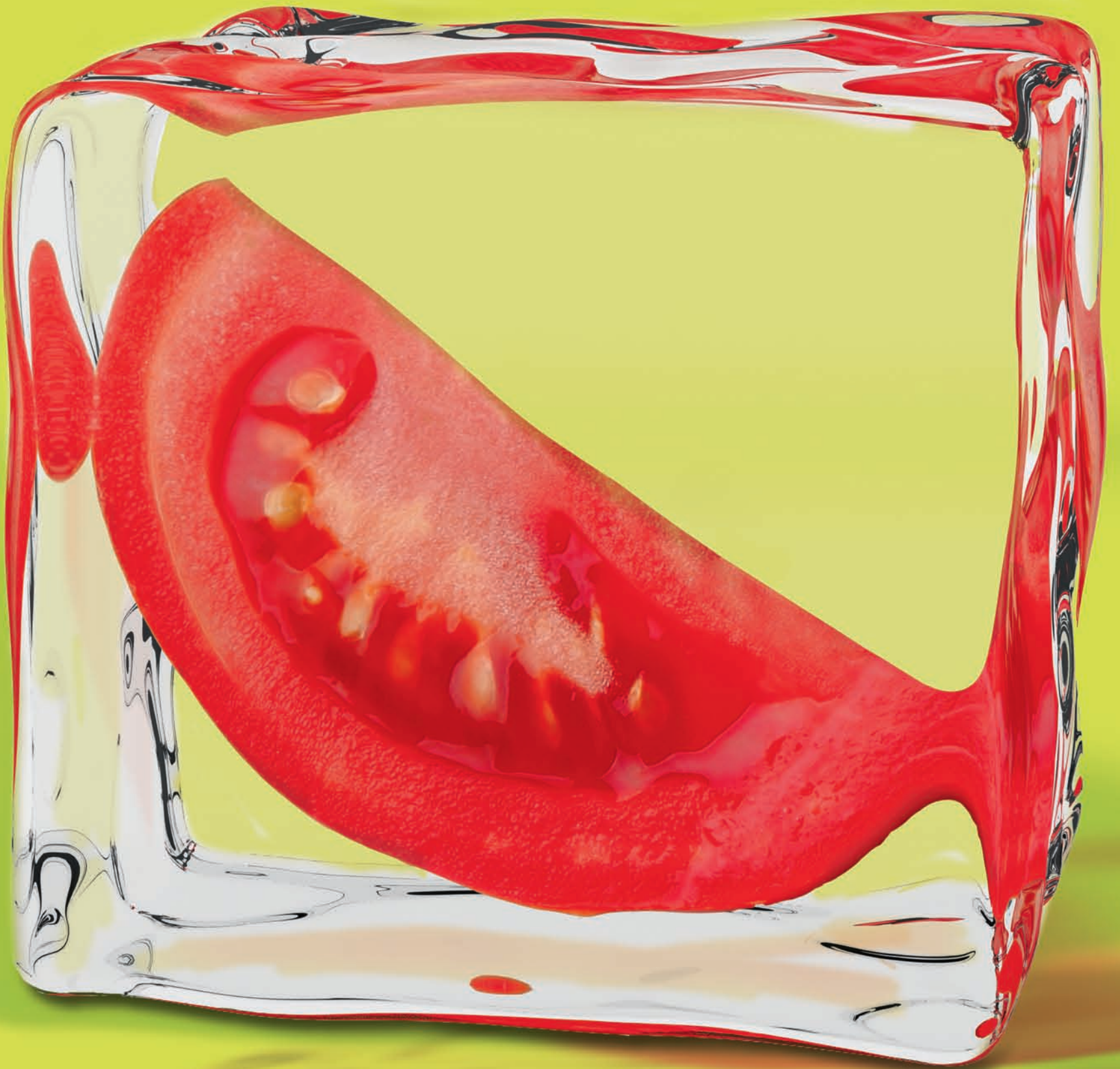


GOURMET

City

Magazine



2010

pomlad



Zaljubljena v okuse

_Marko Kastelic

_Foto: Svetla Božičnik, arhiv revije Pet zvezdic, Ana Če

Urška Cvilak je pred šestnajstimi leti kot mlada novinarka zašla v svet okusov in se vanj zaljubila. Navdušila se je tako nad čistimi in močnimi okusi, kot tudi kompleksnejšimi, ki jih najdemo v različnih sortah vina, prav s temi se v zadnjem času veliko ukvarja. Najprej kot sodelavka pri reviji Pet zvezdic, prvi reviji v Sloveniji, ki se je osredotočila na umetnost uživanja hrane in pijače, danes kot njena odgovorna urednica pravi, da se svet, znotraj katerega gradi svojo kariero, povečuje z vsakim trenutkom, ki mu ga posveča. Pri tem ima v mislih še neraziskana področja, svetove, zgodbe, ki si jih želi okusiti in s tem razširiti svoj vpogled v enega najbolj izmuzljivih svetov za naša čutila, svet okusa. V svoji dolgoletni karieri je postala vir informacij v zvezi s kulinarčno ponudbo Slovenije, svoje znanje nabira tudi v tujini in na mednarodnih srečanjih. Kljub ogromnemu številu preizkušenih receptov pravi, da je za štedilnikom še vedno mogoče ostati izviren, še več, izvirnosti se je nemogoče izogniti, saj se vsak kuhanja loti na svoj način in po svojem okusu. Z navdušenjem spremlja kuharske oddaje, saj so te praviloma odličen prikaz kuharja kot umetnika, ki lahko z zelo malo sestavinami pričara vrhunske izdelke. Zaljubljenost v okušanje, v kombinacije okusov in iskanje harmonije z brbončicami – hedonizem par *excellence* – naj bi vsak izmed nas pridobil že zelo zgodaj, prinesel že kar s seboj na svet. Kasneje naj bi pri vzdrževanju tega plemenitega čustva igrala pomembno vlogo vzgoja in kultura, saj ta vzpostavlja določen odnos do umetnosti kuhanja, prehranjevanja in uživanja pijač.





"Načeloma kuharju vedno zaupam, saj je strokovnjak na svojem področju".

Urška Cvilak



■ **Je za uživanja ob hrani in pijači treba najprej uživati v življenju?**

Urška Cvilak: Uživanje ob hrani in pijači je bilo vedno povezano z umetnostjo uživanja na sploh. Hrana in pijača je bila vedno užitek za čutila, čutnost, torej hedonizem.

■ **Si častna članica Društva kuharjev in slaščičarjev Slovenije, ki je član mednarodne zveze WACS, ustanovljene na pariški sorboni; kako nekdo zaide v tako prestižno družbo?**

U. C.: Naziv častne članice so mi podelili člani društva, saj se že 16 let ukvarjam s kulinariko. Nekako gre za potrditev moje kariere, ki sem jo posvetila promociji dobrih kuharjev, lokalov, barmanov, someljejev ...

■ **Po poklicu si novinarka in od letos vodiš revijo Pet zvezdic, kako se dopolnjuje poklic novinarja z gurmanom v tebi?**

U. C.: Gurman je dobrojedeč, in to ima vsak do neke mere prirojeno. Da si dozeten za kulinarčne čare, si zaljubljen v okuse in harmonijo teh, je na drugi strani tudi posledica vzgoje. Pri meni je oboje relativno dobro usklajeno in to sem združila s poklicem. Kombinacija vsega skupaj je postala del mojega življenja in del mene, kar je neizogibno, če delaš stvari s srcem. Enostavno rada dobro jem, pijem. Hkrati sem pozorna na okuse, njihovo kombiniranje, njihov razvoj ...

■ **Se sama spraviš za štedilnik?**

U. C.: Vedno, ko se, to storim z veseljem. A ker je moj poklic povezan s kulinariko in se posledično velikokrat prehranjujem v vrhunskih restavracijah, kjer se pripravljajo kompleksne jedi, si doma največkrat privoščim zelo preproste obroke – največkrat kar solato. Včasih si je treba tudi v svetu okusov vzeti odmor.

■ **Kot strokovnjakinja z mnogo leti izkušenj si spremljala kulinarčno podobo Slovenije zadnjih 16 let, kaj meniš o njej?**

U. C.: Če primerjam današnjo ponudbo s tisto pred šestnajstimi leti, je opazen velik napredek. Na začetku moje kariere še ni bilo na primer vinskih svetovalcev, takrat se ni poudarjalo do take mere usklajevanje obroka z vinom, navsezadnje je opazna razlika tudi v samih videzih krožnikov in načinu postrežbe, dekoracije. Danes je pri nas kar nekaj res vrhunskih restavracij, ki se že po videzu krožnikov lahko kosajo z najboljšimi v svetu. Vseeno včasih pogrešam, da zelo nadarjeni kuharji posvečajo premalo pozornosti samim kombinacijam okusov ali izboru sestavin. Ni nujno okusno, če daš na krožnik ogromno različnih okusov, pomembna je predvsem njihova kombinacija. Kljub vsemu napredku opažam tudi, da se je kuharski poklic izjemno razvil, a je poklic natakarja ostal skoraj na isti ravni kot včasih. Za vsakim dobrim kuharjem bi moral stati tudi vsaj en vrhunski natakar. Če kuhar nekaj ustvari, pa tega natakar ne zna predstaviti, je vse skupaj skoraj brez pomena.

■ **Je ambient restavracije pomemben?**

U. C.: Rada spregledam pomanjkljivosti v ambientu, če je hrana dobra. Če je v lepem, okusnem ambientu hrana neokusna, se slabo počutim. Bolj pomembna je okusna hrana kot okusen ambient.

■ **Je dobra hrana nujno lepa?**

U. C.: Ni nujno. Sicer je zelo dobrodošlo, ker že pogled vzbuja tek, a lep videz ni zagotovilo za dober okus. Lahko je tudi hrana, ki ne naredi močnega vtisa na oči, zelo okusna. Mene v prvi vrsti, ko stvari poskušam, prepriča okus in to, da se prek hrane vidi, da kuhar ceni zdravje gosta. Da postreže takšen obrok, ki bi ga zaužil tudi sam. Seveda predpostavljam, da skrbi za svoje zdravje, da ima visoke standarde.



■ Kako vzpostaviš zaupanje do kuharja?

U. C.: Načeloma kuharju vedno zaupam, saj je strokovnjak na svojem področju. Pri vzpostavljanju zaupanja ima poglobljeno vlogo moj želodec. Če temu hrana ne dene dobro, je to lahko znak, da hrana ni bila pripravljena najbolje.

■ So gastronomija in njeni čari univerzalni ali so časovno in geografsko omejeni? Tudi znotraj kulinarike obstajajo trendi?

U. C.: Svet kulinarike seveda ni absoluten, tudi znotraj tega se ustvarjajo novi trendi, le da počasneje kot recimo v svetu mode. Trendi znotraj kulinarike se po mojem mnenju menjajo na približno sedem let. Zadnji trend, ki je bil velik "bum", se je imenoval molekularna kuhinja. Gre za skupek različnih pristopov k pripravi hrane, ki jih je težko opisati v enem stavku. Po eni strani raziskuje na nov način stare načine priprave, po drugi ustvarja nove. Morda je ta kuhinja ostala najbolj znana po počasni obdelavi hrane. Meso se peče na primer 18 ur, kar so včasih že poznali. Molekularna kuhinja je prinesla stvari, ki so bile nekoliko ekstravagantnejše in so včasih delovale kot kemija, čeprav to ni bila v pravem pomenu besede. Ta trend se je sedaj zelo umiril in je od njega ostalo le najbolj uporabno. Zdaj gre trend v smer čim bolj naravne priprave hrane, sestavine morajo biti pridelane na zdrav način. Ta trend bo verjetno prisoten še kar nekaj let. Zadnji trend je odziv širšega eko/bio gibanja, saj naj bi bile sestavine iz domačega okolja in vezane na sezono, kar zmanjša transport in posledično onesnaženje. Omejenost na lokalno kuharji projicirajo na krožnik, ki ni zaradi tega nič manj ekstravaganten. Kuharji upoštevajo kulinarčno izročilo določene regije, a ga prilagajajo sodobnim zahtevam v vrhunski kuhinji.

■ Gledaš kuharske oddaje?

U. C.: Gledam tako rekoč vse kuharske oddaje, tudi slovenske. Zanimivo in v užitek mi je predvsem to, kako se v zadnjih letih promovira kuharski poklic. Kuhar je postal pravi umetnik. Kuharske oddaje, kot so Jamie Oliver, Hells Kitchen ali Nigella Lawson, so postavile kuharja izza štirih sten v ospredje pred kamero, kjer lahko prikaže svojo veččino – umetnost kombiniranja okusov, ustvarjanje harmonije.

■ Je izvirnost za štedilnikom sploh še mogoča?

U. C.: Vsekakor. Vsaka kuharska knjiga, revija ali oddaja, kjer so predstavljeni recepti, lahko vsakemu izmed nas predstavlja izziv, da tem okusom dodamo lastno ustvarjalnost. Včasih nekateri kuharji ne želijo izdati recepture za kakšno jed, a je to brezpredmetno, saj ima vsak svojo roko. Če se pet različnih ljudi spravi pripravljati hrano po isti recepturi, bo vsak posebej ustvaril svojo jed, svojo zgodbo. Recepti so bolj navdih za razmišljanje o okusih in ustvarjanje nekaj novega.

■ Se na popotovanje po okusih podaš tudi v tujino? Kje najdeš sebi najbližje kombinacije okusov?

U. C.: Vsake moje počitnice so povezane z odkrivanjem tuje kulinarike in vin. Navdihuje me Italija, saj kamorkoli pridem, pa če je to še tako majhen kraj, mi bodo znali ponuditi lokalno hrano in vino na svoj vrhunski način. Tu verjetno ne gre, vsaj ne povsod, za šolane kuharje ali natararje, ampak za odnos do hrane in vina, ki je del kulture. Po drugi strani je nevhvaležno izpostavljat posamezne regije ali države, saj se skoraj povsod najde veliko zanimivih okusov. Jaz vedno nekako začnem popotovanje na lokalni tržnici, se odpravim v manjše gostilnice in tudi v vrhunske restavracije.

