



nov. Krajania, ktorí žijú v Dubaji, si prišli vychutnať slovenské dobroty. S kolegami zo Slovenska sme varili aj niekoľko chodov de-gustačné menu, bola to zábava. Určite sa však na celom Expe podpísala pandémia, cestovné obmedzenia a pokles ekonomiky vo svete. Je to škoda.

• Svoje korene ste zapustili (myslím, že definitívne) na Slovensku. Čo pre Vás znamená slovenská gastronómia a ako Vám chutí slovenská kuchyňa? Na aké typické slovenské jedlo nedáte dopustiť?

Narodil som sa v čase, keď ešte existovalo Československo. Pre niektorých to už znie ako Rakúsko – Uhorsko ☺, ale ja veľký rozdiel medzi českou a slovenskou kuchyňou nevidím. Kuchyne v strednej Európe sú veľmi premiešané. Nikto v podstate nevie, kde presne vznikol guláš, odkiaľ je sviečková či buchty. Suroviny, ktoré sa používali v našich kuchyniach, sú veľmi podobné, chute sa počas socializmu ešte viac unifikovali. Rozdiely, ktoré ja vidím, sú skôr na regionálnej úrovni. Na východe sa varia pirohy úplne inak ako na Orave, Kysučania poznajú inú kapustnicu ako ľudia z Požitia. Stále je to však tá istá kapusta či zemiakové cesto. Mám rád poctivé jedlo, také to „neošidene“, kedy sa nepočítajú kalórie, nič sa nenahrádza zdravou alternatívou. Veľmi veľa som sa o zabudnutých ingredienciách naučil počas cestovania a varenia po Slovensku. Bola to nezabudnuteľná skúsenosť, keď som sa dostal k takým receptom, ktoré sa v knihách nikdy neobjavili. Za čím by som si vedel určite nohy polámať, je domáci prívarek. A v lete je to lečo – s vôňou doma vypestovanej paradajky a papriky. Obidve jedlá alebo milujete, alebo nemusíte. Medzitým nič nie je.

• A čo medzinárodná kuchyňa? Ktorá kuchyňa Vás najväčšie oslovila?

Počas svojej kariéry som varil a vyskúšal veľa kuchýň. Mnohé jedlá som sa učil priamo v krajine, pre ktorú boli typické. Pre mňa je veľmi ťažké vybrať len jednu kuchyňu. Z každej mám rád niečo. Niektoré jedlá vyžadujú „svoje“ miesto a čas, keď si ich fakt vychutnáš. Ale na konci dňa sa rád vrátim ku králikovi na kyslo. Podľa hesla – všade dobre, doma najlepšie!

• Kto varí u Vás doma?

Je to otázka, ktorú dostávam veľmi často. Tiež moja žena ☺. Kto niekedy žil s kuchárom vie, že na varenie doma nemá veľa času a nerád si ťahá prácu domov. Je pravda, že ten bežný chod domácnosti má na pleciach manželka a to sa týka aj varenia. Keď sme doma obaja, tak sa striedame. Záleží od príležitosti alebo jedla, na ktoré máme chuť. Určite som počas pandémie varil doma častejšie. Myslím, že mi dajú ostatní kuchári za pravdu, ak poviem, že najlepšie je to jedlo, ktoré uvarí niekto druhý, podá ho s láskou a naservíruje pri spoločnom stole. Sedieť pri plnom stole je dar. A ja si ho vážim.

Ďakujem za rozhovor a držím Vám a víťazovi národného kola Bocuse d'Or Petrovi Duranskému palce!



• Momentálne ste v Dubaji, kde na výstave EXPO prezentujete slovenskú gastronómiu. Pandémia a opatrenia, súvisiace s ňou, zaručene poznačili aj EXPO DUBAJ. O to však je cennejšia prezentácia nášho malého Slovenska. Aký je Váš pohľad na výstavu?

Môj pohľad je len z kuchyne. Nie som tam celý čas, chodím tam na 10-dňové turnusy, kedy sú moje úlohy jasne dané a skutočne som od rána do večera v kuchyni. Ale je tam veľa vecí, ktoré bežný návštevník nedokáže vnímať a možno to vyčíta ako chyby. V prvom rade je výstava v krajine, ktorá má iné pravidlá, nie je na európskom kontinente, a tak sme sa museli aj v kuchyni veľmi prispôbiť obmedzeným možnostiam. Čo však opäť otvára cestu kreativite a tu mám rád. Varil som tradičné jedlá, pripravoval chlebičky (čo je československá špecialita), piekol vianočky. Nestihol som navštíviť veľa pavilónov. Za seba však môžem povedať, že náš pavilón nezaostával za ostatnými a veľa ľudí sa u nás zastavilo. To platí aj o reštaurácii, ktorá získala dobré renomé aj medzi organizátormi a manažérmi ostatných pavilónov.

