

Pripravila: Viera Dudášová

Foto: archív

Teraz sme sa s mladým sympatickým šéfkuchárom Petrom Duranským (36 ročný) stretli ako s víťazom národného kola najprestížnejšej kuchárskej súťaže sveta – Bocuse d'Or. Absolvent Súkromnej odbornej školy SD Jednota v Šamoríne začal svoju „kuchársku kariéru“ už ako 16-ročný v bratislavskom hoteli Le Monde.

Neskôr varil v hoteli Albrecht a v reštaurácii Camouflage. Vo Viedni otváral reštauráciu pre Medusa Grup. Zatiaľ je jediným Slovákom, ktorý získal Micheliniskú hviezdu práve v reštaurácii Das Loft vo Viedni. Ako víťaz národného kola Bocuse d'Or postúpil do európskeho kola, ktoré sa konalo v Budapešti. Pri tejto príležitosti som ho trochu vyspovedala.

• Pán Duranský, konečne si môžete po náťahavých tréningoch trochu vydýchnuť. Môžete sa popýšiť ako prvý Slovákom prvou Micheliniskou hviezdou, ste víťazom národného kola Bocuse d'Or, reštaurácia, v ktorej pôsobíte, je známa široko-dáľeko dobrou kuchyňou aj vďaka Vám. Môžete nám prezradiť Váš recept na úspech?

Jednoznačne tvrdá práca, skúšanie a pocitové tovaroznalectvo. Bez toho, aby som stál v kuchyni stovky hodín sa nestane ani jedno, ani druhé. Ďalším kľúčom k úspechu je byť v správnom čase na správnom mieste. To sa mi stalo, keď som začal pracovať vo Viedni. Oveľa ľahšie sa mi hľadalo nové miesto, pretože v životopise som mal už pracovnú skúsenosť z hlavného mesta Rakúska. Potom sú to ambície, chuť, odvaha a sila niečo dokázať. Prvýkrát som sa zúčastnil národného kola súťaže Bocuse d'Or pred dvadsiatimi rokmi a skončil som druhý. Mal som 24 rokov a skúseností oveľa menej, ako mám dnes. Minulý rok som si povedal, že to vyskúšam ešte raz a určite sa netajím tým, že som chcel vyhrať. Poctivo som trénoval a vyšlo to. A posledná vec, ktorá je rovnako dôležitá ako všetky ostatné, je určite vzdelávanie a počúvanie starších kolegov.

• Vráťme sa však k súťaži v Budapešti, kde ste reprezentovali slovenskú gastronómiu, lebo ako povedal prezident SZKaC Vojto Artz, že táto súťaž nie je len o prestíži, ale v prvom rade o povznesení a zviditeľnení slovenskej gastronómie, a to sa Vám a Vašmu tímu aj podarilo. Aké sú Vaše zážitky?

Zážitky sú elektrizujúce. Je to vysoko profesionálna súťaž s prepracovanými pravidlami. Od vyšpecifikovaných hodnôt a vízií súťaže, cez pravidlá, až po organizáciu kontinentálneho kola. Myšlienky Paula Bocusa o odovzdávaní skúseností mladším, sú pretavené do stanovenia veku asistenta. Tími môžu byť veľmi mladí chlapci a dievčatá. Ďalej sú to pravidlá o odpade. Dnes tu máme zerowasting vlnu, ktorá preniká aj do reštaurácií, ale Paul Bocuse mal jednoducho úctu k jedlu, preto učil svojich kuchárov zby-

točne neplytváť potravinami. Takže toto je vec, ktorá je obdivuhodná. Nie je to klišé, sú to pravidlá, ktoré technická porota tvrdo kontroluje. Samotná súťaž nie je len pre kuchárov, je to ohromná show s pozornosťou médií, priestorom pre fanúšikov. Takže bola to úžasná skúsenosť variť pred očami nielen prísnej poroty, ale aj pred zrakmi divákov. Toľko ľudí sa v bežnej kuchyni na človeka nepozera ☺. Trochu nás mrzelo 12. nepostupové miesto, ale s odstupom času sa na to pozeráme inak. Porotu sme zaujali, začalo sa o Slovensku pozitívne rozprávať. Od nováčika nečakali nič z toho, čo sme predviedli – od efektívnosti práce v kuchyni, po chuť jedla a kvalitu prezentácie, ktorú sme ukázali na mise.

• Svoje skúsenosti s poznatkami ste získavali aj v prestížnych reštauráciách v zahraničí. Ako a čím ovplyvnili Vašu kuchársku kariéru? Čo Vás najväčmi inšpirovalo? Aké jedlá uprednostňujete vo svojej kuchyni?

Svoje prvé zahraničné kuchárske skúsenosti som zbieral v Prahe na Kampa Parku. Keď som už mal viac skúseností, tak som bol v Nórsku, v meste Lofoten, v reštaurácii Brygas. Medzitým som varil na Slovensku a teraz som už 10 rokov vo Viedni. V každej reštaurácii som sa naučil niečo iné, nové, z čoho čerpám aj dnes. Preto si myslím, že je dôležité odísť z domu spoza pece, poznať iné spôsoby varenia a hlavne myslenia. V Nórsku som získal skvelú skúsenosť s prípravou čerstvých rýb. Myslím tým skutočne čerstvých. Veľkou výhodou bolo nakupovanie surovín od lokálnych rybárov. U nás je to problematické. Ak už aj nájdete svojho dodávateľa, je problém s potrebným množstvom tovaru alebo stabilnou kvalitou. Nie je to nemožné, ale to je oveľa komplikovanejšie ako v severských krajinách.

Nemám obľúbené jedlá alebo kuchyňu, ktorú by som uprednostňoval. Je to vekom, skúsenosťami a zdravým sebavedomím, že rád varím jedlá, ktoré sú poctivé a nie sú zbytočne komplikované. Neohurujem mojich zákazníkov jedlami, ktoré nevedia, ako majú jesť, či ako majú chuť. Host príde do reštaurácie a chce mať dobrý pocit. Moje jedlo by mu ho malo dať.

• A na záver ešte otázka. Ako hodnotíte slovenskú gastronómiu? Čo by ste na nej zmenili a naopak, na čo nedáte dopustiť? Mohli by ste čitateľom prezradiť nejaký hviezdny recept?

Slovenská gastronómia sa skladá z niekoľkých dielikov. Tým prvým sú určite kuchári, druhým sú dodávateľa surovín a tretím dielikom sú hostia. Kvalita našich reštaurácií závisí od všetkých troch skupín. Všetky tri musia ísť jedným smerom, len tak sa pohnú dopredu. Naše chute sú poprepletané s krajinami, ako je Rakúsko, Maďarsko, Poľsko a Čechy. Všetky krajiny vedeli využiť svoje kulinárske korene a pretavili ich do súčasnej podoby. Nemyslím tým, že by sme mali bryndzové halušky pripravovať na spôsob molekulárnej kuchyne. No dnes sú techniky varenia, ktoré umožňujú pripravovať jedlá úplne inak. Máme u nás parádne veci. Je na kuchároch, aby ich vedeli správne pripraviť

MICHELINSKÉ HVIEZDIČKY



Ako sa to všetko začalo? V roku 1900 vydal André Michelin svojho prvého sprievodcu, ktorý mal vodičom pomôcť v prípade poruchy auta. Obsahoval nielen dostupné autoservisy, ale aj zoznam dobrých reštaurácií a hotelov v okolí.

Michelin pri svojom hodnotení zašiel ďalej a v r. 1926 zaviedol vo svojom sprievodcovi jednu hviezdičku pre veľmi dobrú reštauráciu, ktorá bola pri ceste a ktorú mohol odporúčať vodičom automobilov. V r. 1931 pridal do svojho sprievodcu druhú hviezdičku. Hviezdička označovala vynikajúcu kuchyňu hodnú zachádzky. O dva roky neskôr „prišla na svet“ tretia preslávená hviezdička označujúca mimoriadne dobrú kuchyňu, ktorá stojí za zvláštnu cestu.

Hviezdička od Michelina nabrala časom takú dôležitosť, že sa stala „vstupenkou“ do 1500 najlepších reštaurácií sveta.

Troma hviezdičkami sa môže pochváliť len 50 reštaurácií.

To, či si reštaurácia a jej šéfkuchár Michelinovu hviezdu zaslúžia, určujú inšpektori, ktorí dôkladne ochutnávajú jedlá, prezerajú celú prevádzku od kuchyne cez vínnu pivnicu až po toaletu. Skúmajú výber produktov, kvalitu potravín, kvalitu varenia, prácu s chuťou a vôňou, ale aj osobnosť kuchára. Kuchári, ktorí varia v reštaurácii označenej hviezdičkou, patria k svetovej kuchárskej elite.

a podať hosťom. Je na hosťoch, aby sa vzdelávali, skúšali, vyžadovali kvalitu. Je zbytočné pripraviť skvelé jedlo, ktoré hosť absolútne nepochopí. Na druhej strane je škoda pripravovať stále to isté, pretože nemáme vysokú mienku o hosťoch. Už aj na Slovensku sú prvé lastovičky, ktoré ponúkajú moderné slovenské jedlá, majú len degustačné menu a sú otvorené len na rezervácie. Aj našou účasťou a úspechom na súťaži Bocuse d'Or sme ukázali, že na Slovensku vieme dobre variť. Musíme však opäť prebudiť hrdosť u kuchárov, aby varili jedlo, za ktoré sa nemusia hanbiť, a neustále sa vzdelávať. Ako kuchári, tak aj hostia. A potom sa možno aj u nás stane, že si hostia budú svoje miesto v reštaurácii rezervovať vopred!

Ďakujem z rozhovor a želám Vám veľa úspechov vo Vašej krásnej, ale často ťažkej profesii. Napokon, aj podľa indického príslovia: „Medzi varením a jedením môžu ležať svety.“