



Matija Bogdan voditelj je kuhinje u poznatom zagrebačkom restoranu ManO

Teško je izdvojiti neku tehniku kuhanja koju je zagrebački chef pokazao i za nju reći da je bila najatraktivnija. Sve što je prezentirao bilo je jako zanimljivo. Spomenuli smo gratinirani krumpir, jelo koje su mnogi od nas kuhali kod kuće, ali sigurno ne na način kako je pripremljeno na Gortanovom brije-

koncu raspadne, odnosno da se na presjeku ne vidi svaki sloj. Pleh su potom poklopili drugim plehom u koji su natočili vodu, ne bi li se krumpir pekao pod težinom i dobio savršeno vidljive slojeve. Pećnica je pritom bila zagrijana na 175 stupnjeva te se krumpir pekao nešto duže od dva sata. Ovo je,

mljivo je da zagrebački chef, kako je i sam rekao, izbjegava kuhati na maslinovom ulju, jer kaže da ono pod visokim temperaturama ispušta gorčinu. Mladi je krumpir stavio u vrećicu s uljem i začinskim biljem te češnjakom i dosta soli, budući da se ona u ulju ne topi kao u vodi. Potopio je sve skupa u vodu zagrijanu na 90 stupnjeva i kuhao 40-ak minuta. Nevjerojatan okus i tekstura na taj način pripremljenog krumpira je doista nešto što treba kušati. Još kad je Bogdan rekao da savršeno paše uz janjetinu, onda je sve bilo još ukusnije.

Da se ništa ne bi bacilo, od krumpira, ulja u kojem se kuhao i jogurta Bogdan je napravio emulziju, a zatim je prošarao s nekoliko kapi ulja od medvjedeg luka i aceta balsamica starog 25 godina. Pritom je otkrio i na koji način spravlja ulje od medvjedeg luka. Ulje i medvjedi luk miksa u blenderu dok temperatura ne dostigne 72 stupnja. Potom sve stavlja u gazu i pušta preko noći da se procijedi. Procijeden sadržaj odlaže u hladnjak gdje se voda taloži na dnu i zamrzava se, a ulje ostaje na površini. Na isti se način, rekao nam je, može raditi ulje i od raznog začinskog bilja.

Bogdanova je radionica u jednom trenutku podsjetila na dječju igru. Pogotovo kad je prezentirao tehnike Pomme Soufflé i Potato Galette, koje su i polaznicima bile

naravno, samo bazni recept u koji se može dodavati razno povrće, a Bogdan je otkrio da je jednom na taj način radio krumpir i dimljene jegulje.

Hrskavi jastučići

Izuzetno jednostavna tehnika je i konfitiranje krumpira, odnosno kuhanje u masnoći na relativno niskoj temperaturi. Iako je Bogdan za ovu priliku koristio biljno ulje, napomenuo je da je puno bolja varijanta ulje koštica grožđa. Zani-

“Sve se ovo može raditi i kod kuće, ali neki su trikovi bitni za profesionalce. Jer mi moramo razmišljati unaprijed, kako će u konačnici jelo izgledati na tanjuru”

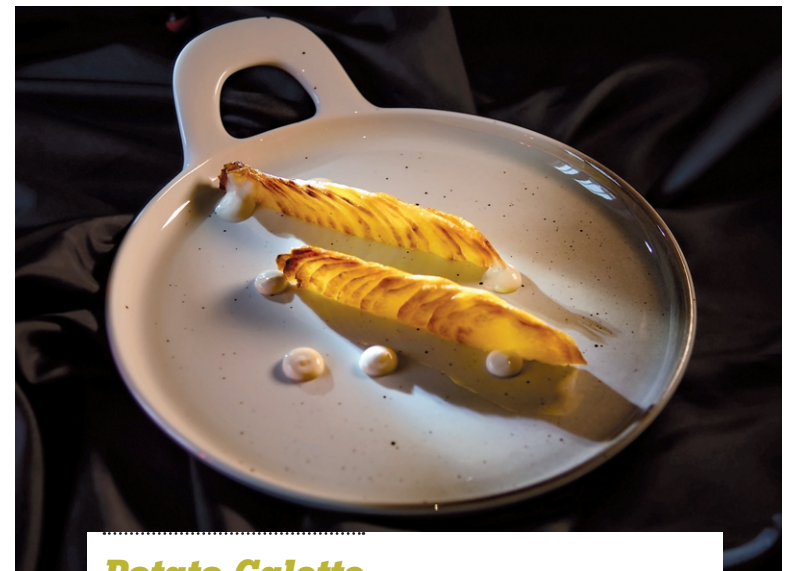
Matija Bogdan, chef

gu. Kuhari su na tanke ploške izrezali bijeli lički krumpir, zatim su nekoliko glavica narezanog luka dugo dinitali na umjerenoj vatri, sve dok nije posmedio. U međuvremenu je Bogdan na štednjaku rastopio maslac i aromatizirao ga svježim timijanom i ružmarinom. Sve su to na koncu spojili, dodali naribanu granu i slagali u pleh plošku po plošku. Bogdan je pojasnio da je pažljivo slaganje krumpira izuzetno bitno, jer se u suprotnom može dogoditi da se na



Pomme Soufflé

Pomme Soufflé su jastučići od krumpira, lagani, prozirani i hrskavi, a mogu se koristiti u kanapeima, ali i uz glavna jela, pa i u desertima. Bitno je krumpire narezati na jako tanke ploške, koje se zatim upare. Jedna se premazuje bjelanjkom, a druga gustinom te se spajaju i stavljaju u ulje zagrijano na 150 stupnjeva



Potato Galette

Potato Galette je prženi krumpir koji je izvana hrskav, a iznutra mekan. Ta je tehnika, pojasnio nam je Bogdan, izuzetno popularna u Francuskoj, ali u Hrvatskoj dosad nije vidio da je itko nudi u restoranima

Potrošači prije svega traže dobar okus

Za teoretski uvod u praktični dio radionice bila je zadužena dr.sc. Anita Silvana Ilak Peršurić s porečkog Instituta za poljoprivredu i turizam, koja je prezentirala istraživanje o ponašanju potrošača u kupnji, potrošnji i konzumaciji Istarskog mladog krumpira, brenda poljoprivredne zadruge Agro-Istra. Istraživanje, radeno na uzorku od 679 ispitanika u Zagrebu, Rijeci, Splitu i Puli, pokazalo je da potrošači najviše, njih 90 posto, kupuju i konzumiraju onaj krumpir koji im je ukusan. Za 77 posto ispitanika bitno je da je namirnica proizvedena u Hrvatskoj, a tek na trećem mjestu je cijena, što pokazuje da su kupci spremni platiti više za proizvod za koji su sigurni odakle potječe.

Inače, ovakvi će uvodi u AZRRI-jeve radionice postati praksa, budući da je Agencija uspostavila suradnju s porečkim Institutom. Naime, AZRRI bi htio da znanstvenici svoje istraživačke radove koje su proveli za lokalne poljoprivredne proizvode prezentiraju kuharima i da ih ovi potom vrednuju u svojim jelima. Jer ideja je da se gastronomija promišlja kroz poljoprivredu, da poljoprivreda bude baza, a ne turizam, kako je to trenutno kod nas. Lokalna namirnica, kažu nam u AZRRI-ju, mora biti osnova, centar događanja koji će zatim inspirirati kuhare bilo u pripremi tradicionalnih ili novih jela.

zabavne. Pomme Soufflé su doslovno jastučići od krumpira, lagani, prozirani i hrskavi, a mogu se koristiti u kanapeima, ali i uz glavna jela, pa i u desertima. Bitno je krumpire narezati na jako tanke ploške, koje se zatim upare. Jedna se premazuje bjelanjkom, a druga gustinom te se spajaju i stavljaju u ulje zagrijano na 150 stupnjeva.

No, koliko god priprema djelovala lagano, ustvari je jako teško dobiti male jastučice savršene hrskavosti. Potato Galette je pak prženi krumpir koji je izvana hrskav, a iznutra mekan. Ta je tehnika, pojasnio nam je Bogdan, izuzetno popularna u Francuskoj, ali u Hrvatskoj dosad nije vidio da je itko nudi u restoranima.