Novo v novi slovenski kuhinji

RESTAVRACIJE. ODGOVORITI NA VPRAŠANJE, KATERA JE NAJBOLJŠA V DEŽELI TEJ, JE ZELO TEŽKO. NAŠTETI PRVE ŠTIRI JE NEPRIMERNO LAŽJE. HIŠA FRANKO, STARO SELO PRI KOBARIDU. JB RESTAVRACIJA, LJUBLJANA. PRI LOJZETU, DVOREC ZEMONO, VIPAVA. PROMENADA, BLED. V KNJIGI IZBOR NEDELOVIH GOSTILN 2011, KI JE PRAVKAR IZŠLA, SO VSE ŠTIRI DOBILE OCENO 5,5 (SONČKOV). V OCENJEVANJU OD 1 DO 5! UROŠ MENCINGER

CHEFI. Tomaž Kavčič je tisti, ki je pri nas začel prvi. Kazati pot! Tudi v tujini je najbolj znan. Andrej Kuhar je edini med našimi, ki ve, kako je imeti Michelinovo zvezdico. Janez Bratovž je chef restavracije, ki je najbolj podobna vrhunskim v svetovnih prestolnicah, zato na steni visijo slike, na katerih je z Alainom Ducassom, Hirojošijem Ishido, Joelom Robuchonom. Ana Roš je najboljša slovenska kuharica in najbolj ambiciozen slovenski chef.

RECEPTI. Iz knjige, ki še ni napisana, a zadnja leta vedno bolj pospešeno nastaja. Štirje recepti štirih vrhunskih slovenskih chefov za božično-novoletni prispevek novi slovenski kuhinji. Parfait dimljene bohinjske zlatovčice. Carpaccio svinjskega uhlja. Bistra postrvja juha, testenina polnjena s tekočim krompirjem, drobnjak in pražena alga. Jadranski jastog z zelenjavo. Štiri nove jedi nove kuhinje!

KAJ JE NOVEGA (v novi slovenski kuhinji)? To, da bo kmalu skuhana! Ali, kot pravi Andrej Kuhar, chef v blejski Promenadi, ki je edini Slovenec, ki so mu Michelinovi inšpektorji – za njegovo nemško restavracijo – podelili Michelinovo zvezdico: "Nemci so imeli revolucijo pred tridesetimi leti, Avstrijci kakšnih deset let kasneje, pri nas se dogaja zadnjih nekaj let. Torej, potrebujemo še nekaj let, da se približamo ostalim ... Toda nekateri posamezniki se lahko že povsem primerjajo s tujci."

ZDAJ JE PRAVI ČAS ZA NOVO SLOVENSKO KUHINJO! NIČESAR NI TREBA OBRNITI NA GLAVO, NIČ SI NI TREBA IZMISLITI, NOBENI EKSPERIMENTI NISO POTREBNI. VSE ŽE IMAMO, LE NAJBOLJŠIM JE TREBA PRISLUHNITI IN ZGODBO NAPISATI. NAJ BO TO, TOREJ, SKROMEN PRISPEVEK K NJEJ.

O NASTAJANJU NOVIH JEDI. ANA ROŠ: "Pri nastajanju nove jedi vedno pazim, da z nogami ostanem na svoji zemlji in v letnem času, čeprav glava potem odleti, potuje ..." ANDREJ KUHAR: "Osnova so prvovrstne, sveže sestavine. Nagibam se k uporabi hrane, pridelane na zdrav način, saj se to odraža tudi v okusu. Prednost imajo neškropljena zelenjava in sadje, bio pridelano meso in divje ribe. Naslednji korak je usklajenost okusov. Vsaka jed mora harmonizirati, z gosti ne moremo eksperimentirati in nenavadne kombinacije okusov, ki sicer presenetijo, med seboj pa niso usklajene, ne sodijo v vrhunsko kulinariko. Pomemben pa je tudi videz krožnika, trudim se, da so jedi pripravljene kreativno in očem privlačno, saj je splošno znano, da hrano najprej uživamo z očmi." JANEZ BRATOVŽ: "Pri novih jedeh pazim, da na krožniku ni preveč različnih okusov in da se ti okusi med seboj dopolnjujejo. Pri ustvarjanju novega krožnika tudi premislim, katere kuharske tehnike bom uporabil, da se bo jed glede sestavin najbolj ujemala. Pri novi jedi želim, da damo vse sestavine naenkrat v usta in da se pri tem okus, trdota sestavin in harmonija okusov spojijo." TOMAŽ KAVČIČ: "Najpomembnejše so mi osnovne sestavine, njihova kvaliteta in konstantnost, zato ogromno časa namenim iskanju kvalitetnih sestavin, da dolgoročno vzpostavim sodelovanje z dobavitelji, ki mi omogočajo konstantnost."

O AVTORSKI KUHINJI. Italijani so začeli, Francozi nadgradili, Azijci začinili, Španci uplinili ... Vsi so že prišli, torej, na vrsto. Nič čudnega, da so se začeli vračati h koreninam. Molekularna kuhinja je preteklost, a od nje so ostale nove tehnike in tehnologije. Kuhanje je postalo spet lokalno! Zaradi tega je slovenska kuhinja, ki črpa iz tradicije in uporablja slovenske sestavine, postala spet aktualna. Ne (le) stare jedi, ki v Ljubljani že zamenjujejo čevapčiče in pice, temveč nove jedi, ki pa novosti ne izražajo več le z novimi krožniki in ustvarjalnosti ne več z novimi praški in spreji. "Moja kuhinja je navezana na teritorij in letni čas, hkrati pa je zelo osebna, zaradi malenkosti, ki jih premore večina krožnikov," pravi Ana Roš. "Včasih mi uspe ovekovečiti veliki trenutek malih sestavin. Moja kuhinja bi rada trosila veselje, zato je v njej veliko kontrastov (sladko–slano, mehko–trdo, meso–sadje ...), tako vizualnih kot