



*Tekst: Maja Petrović, autor
bloga Vitki gurman*

*Foto: Arhiva restorana
„Mentalitet“*

*Sagovornik: Nemanja Kolarac, šef
restorana „Mentalitet“*

Moderna srpska kuhinja u restoranu „Mentalitet“



U strahu od upadanja u kulinarsku monotoniju, čeznemo za novim ukusima, teksturama ili spojevima namirnica, a uglavnom dobijamo pristojno ili dobro spremljenu hranu, obično u velikim količinama koja nam ne donese ni mrvicu iznenađenja. Umemo dugo da se davimo u talasima „već viđenog“ dok nas nešto novo ne podseti da Gastro-Bog još uvek postoji. Meni se javio poslednji put kada sam u restoranu „Mentalitet“ zarila zube u savršen „Pork Belly“, koji me je inspirisao da šefu kuhinje, Nemanji Kolarcu, postavim pitanja koja su delimično razotkrila tajne najbolje prasetine koju sam ikada probala.



„Mentalitet“ je ime koje privlači pažnju, budi znatiželju i osvaja drugačijim ukusom. Ovo nije običan restoran nacionalne kuhinje – ovo je kulinarski orkestar na čelu sa maestrom Nemanjom Kolarcem, koji stvara modernu srpsku kuhinju. Za magazin *Hotel Life* govori o nedostacima i mogućnostima srpske kuhinje.

☞ Zašto baš „Mentalitet“?

Gostima nudimo tradicionalna jela, ali spremljena na moderan način. To je bila i ostala naša misija, da napravimo jelovnik koji je blizak našem mentalitetu, a onda unapredimo recepte u nešto novo što je izgledom primamljivo i podseća na internacionalnu kuhinju. Vizulno me je inspirisala francuska kuhinja (posebno *Nouvelle cuisine* pravac), a pri izboru namirnica želja da sačuvam identitet srpske kuhinje i bogatstvo lokalnih ukusa, uz kombinovanje različitih termičkih obrada jela i promenu dizajna. S takvom misijom, ime restorana se prosto nametnulo kao najlogičnije.

☞ U kom pravcu se kreće srpska kuhinja i zašto često čujemo kometare stranih turista da su nam porcije preobilne?

Kod nas i dalje postoje jednostavne i manje kvalitetne priče (čitaj: pun tanjir svega), ali imam utisak da je vreme u kome je moglo da se proda bilo šta, bez jasnog pravca i dodatke vrednosti postalo prošlost. Pogledajte primer Hrvatske i biće vam jasno koliko je njihova kuhinja danas definisana: od vina, preko sireva, namirnica sa geografskim poreklom do fokusa na mediteranskom karakteru jela. Žao mi je što se u Srbiji ne bavimo pravcem u kome srpska kuhinja treba da se kreće, a činjenica je da treba da se razvija i modernizuje. Voleo bih da krenemo u bilo kom smeru, samo da konačno počnemo aktivnije da se bavimo očuvanjem i razvojem naših brendova. Upravo to je misija restorana „Mentalitet“ – da modernizujemo srpsku kuhinju.

☞ Na koji način nastojite da modernizujete srpsku kuhinju?

Srpska kuhinja se već duže vreme ne kreće ni u jednom određenom smeru. Kada pretražite na internetu restorane nacionalne kuhinje, uglavnom dobijate informacije o restoranima u kojima se služe velike porcije mesa i po tome smo postali poznati. Ono što je od početka cilj „Mentaliteta“ jeste da se srpski specijaliteti obogate novim začinima, dobiju neku novu formu, da svako naše jelo bude spremljeno tako da vas oduševi i ukusom i izgledom. Krajnje je vreme da naša nacionalna kuhinja postane kao i sve druge internacionalne kuhinje kojima se obično divimo – ukusna, prefinjena, kreativno servirana, sa tačnom merom i začina i hrane u tanjiru. Uz sve to i muzika treba da prati ceo ugođaj – da vam pruži mogućnost da uživajte u hrani.

☞ Da li „Mentalitet“ ima neki specijalitet?

Nismo želeli da nas gosti prepoznaju i pominju samo po jednom jelu. Naš meni je sastavljen od mnogih izuzetnih jela, jer smo želeli da svako bude izuzetno i pažljivo kreirano. Ne možete da pogrešite šta god da poručite – od supa i salata do jela od mesa, kao što su glazirana rebra, gurmanski san ili rolnice od pastrmke, ako volite laganiju hranu.

☞ Šta najviše privlači vaše goste?

Ono što kod nas jako privlači kompanije koje organizuju poslovne večeri jeste deo restorana koji je izdvojen na galeriji. Za njih je to mogućnost da imaju privatnost, odvojeni deo sa 20–30 mesta, a da pritom ne moraju da zakupe ceo restoran. Osim što mogu da dobiju specijalnu ponudu shodno broju ljudi, za njih često organizujemo gastronomske večeri koje radimo u saradnji sa so-





melijerom. Dozirano, u određenim intervalima, predstavljamo im jela servirana u formi kreativnih gangova (male porcije). Ja im na ovakvim događajima predstavljam jela, pa mogu da se malo bolje upoznaju sa srpskom gastronomijom, dok ih somelijer uvodi u svet najboljih domaćih vina. Sve ovo radimo i na srpskom i na engleskom jeziku. Strancima je ovo posebno atraktivno, jer su svesni da ako ne upoznaju bolje kuhinju neke zemlje, boravak u njoj ne bi bio kompletan.

☞ Pošto je u vašem fokusu *Slow Food* – tradicionalne, sezonske i lokalno proizvedene namirnice – šta biste proglasili za ultimativne afrodizijake srpske kuhinje?

A da nije rakija? (smeh) Verujem da afrodizijakom može da se zove samo hrana koju volimo, koja je zdrava i domaća. Bolje me pitaj šta je seksi! Eto, smokve su seksi i njihova sezona je krajem leta, pa isplanirajte da ih servirate u klasičnoj verziji – sa pršutom i mladim sirom.

☞ Koje je najtraženije jelo sa zimskog „Mentalitet“ menija i čime planirate da nas iznenađite u prolećnom meniju?

„Gurmanski san“ je pravo ime zimskog jela koje se mnogima dopada, mada ga neki zovu i „Pork Belly“. Od početka maja krenuli smo sa prolećnim menijem koga odlikuje bogatstvo povrća i salata, ali smo se povezali i sa više malih proizvođača autentičnih sireva, koji su postali sastavni deo novih jela. Proširili smo koncept brojnijim jelima od ribe i obogatili izbor dezertara. Novim dezertima kreiranim za leto 2015. želeli smo da poručimo da kroz tople dane traba da vas vodi srce i strast. Zato ima dosta crne čokolade i začina. (smeh)

☞ Dobro poznajete ponudu na gradskim pijacama. Da li imate savet kako da kupujemo namirnice boljeg kvaliteta?

Za stvarno kvalitetne namirnice nekada treba isplanirati koji dinar više, ali je isto

tako važno da se ostvari dobar odnos sa dobavljačima i da se priča sa ljudima koji prodaju hranu. Od pijaca najviše volim Bajlonijevu i Kalenić. Kalenić jeste skuplji, ali mogu da pronađem različite namirnice koje ne bih našao na drugim mestima. Što se kvaliteta hrane tiče, ovde nam još uvek na ruku ide činjenica da nismo dovoljno razvijena zemlja pa možemo da nabavimo kvalitetnu hranu. Volim da kupujem od poznatih domaćih proizvođača ili manjih sistema, ali nam je generalno industrija mesa jako nerazvijena. Voleo bih da vidim u toj oblasti da se više forsiraju domaće rase.

☞ Da li pratite neke poznate kuvare i njihove emisije?

Pratim emisije Anthony Bourdain-a. Zanimljiv mi je još od kada sam pročitao njegovu knjigu „Kitchen Confidential“. Od poznatih kuvara prvi na mojoj listi bi bio Rene Redžepi, koji je napravio čudo sa „Noma“ restoranom u Kopenhagenu. Kod njega u restoranu može da se jede samo hrana koja je u tom trenutku sezonska, što je i u Danskoj na početku bilo neuobičajeno.

Rene smatra da *celebrity* kuvari moraju da vode računa o činjenici da je danas u svetu isti broj gojaznih ljudi koliko ima i gladnih, pa poznati kuvari treba da preuzmu odgovornost za ekološka pitanja i učestvuju u rešavanju globalnih problema vezanih za ekonomičnu i racionalnu upotrebu hrane. Razmišljamo na isti način o tim stvarima...

☞ Da li postoji nešto jednostavno što možemo da uradimo i kod kuće, a da nam jela budu ukusnija?

Treba biti ekonomičan i koristiti sve što preostane u kuhinji. Uvek čuvajte sve ostatke – kosti, žile, manje parčice mesa, povrće koje preostane i zamrzavajte ga i kuvajte supe. Površni i mesni fond je prirodni pojačivač ukusa i najlakši i najjeftiniji način da se postigne „ukus iz dobrog restorana“. Nekada supe mogu da se pretvore i u zanimljive sosove. Ovakva priprema hrane dodaje punoću ukusa i poboljšava kvalitet jela. Savetovao bih da pogledate i kako se priprema osnovni sos francuske kuhinje, demi-glace, koji može i da se zamrzava.

