

DOŽIVLJAJNA ENO-GASTRONOMIJA



SPEKTAKL STOLA TUSTOG PATKA



Priradio ŽELJKO SUHADOLNIK

ONO ŠTO OD JELA TE KROZ NAČIN POSLUŽIVANJA U SVOM RESTORANU NUDI chef HESTON BLUMENTHAL SA SVOJOM EKIPOM ZAISTA OSTAVLJA BEZ DAHA. NA BOGATOJ VINSKOJ KARTI U TOME PRESTIŽNOM LOKALU NALAZI SE I JEDNO VINO iz LIJEPE NAŠE - VISOKI PREDIKAT OD GRAŠEVINE KUTJEVČANINA VLADE KRAUTHAKERA!



Jednokatnica u High Streetu u Brayu u Berkshireu, u kojoj se nalazi famozni restoran The Fat Duck

Postoje domaća mamina (bakina) kuhinja, kontinentalna kuhinja, mediteranska, francuska, talijanska, moderna, vegetarijanska, azijska (kineska, indijska...), molekularna, brza (fast) i spora (slow), i tko zna kakve još, ali za to što sam vidio i doživio u glasovitom restoranu The Fat Duck (Tusti Patak) iz sela Bray, nekih pola sata vožnje vlakom od Londona, za mene je najprikladniji naziv – spektakularna-doživljajna kuhinja!

Ono što od jela te kroz način posluživanja nude chef **Heston Blumenthal** i njegova ekipa pravi je spektakl za stolom, ostavlja bez daha, i usuđujem se čak i pomisliti da bi se i netko s ne baš dubokim džepom, kad bi znao što ga čeka u The Fat Ducku, odlučio da kroz neki, makar i duži period, štedi i prištedi kakvih 250 do 300 funti na koliko se kao minimum (riječ je o minimumu dakako ako ste razumni u izboru butelja, iz

A-4 formata i pet prstiju debele knjige-vinske karte!) mora računati za menu u Tustom Patku, da sebi barem jednom u životu priušti jedinstvene i u punom smislu riječi doživljajne eno-gastronomske trenutke u dvo- odnosno trosatnoj scenografski i okusima bogatoj odličnoj eno-gastro predstavi!

The Fat Duck smješten je u piktoresknom selu kakva i jesu engleska, u kući bijele



PRIZNANJE HRVATSKOJI

U Fat Ducku na bogatoj vinskoj karti etiketa iz niza zemalja svijeta nalazi se i Graševina 2007 izborna berba prosušenih bobica od **Vlade Krauthakera!** Bravo, Vlado! Tu je to vino plasirala londonska kuća CoeVintners, koja uvozi Krauthakerove butelje u Veliku Britaniju. Na slici, pri posluživanju toga vina u Fat Ducku, uz jednog od ponajboljih britanskih sommeliera **Isu Bala** (u tamnom odijelu, stoji) i mladog konobara što drži Vladinu bocu, su, zdesna: Vlado Krauthaker, **Dennis Šunjić**, uposlen u CoeVintnersu, pa **Ernest Tolj**, vlasnik vinskog posjeda Saints Hills u Dalmaciji i Istri, njegov pomoćnik - upravitelj posjeda **Rafael Marić**, te **Vincent Barbe**, upravitelj lijepog londonskog restorana Notting Hills Brasserie u kojemu su hrvatski vinari imali prezentaciju svoje kapljice. ■

fasade staroj oko 500 godina. Ako dobro ne gledate, lako ćete proći pored te niske jednokatnice, u prizemlju koje su inače

oduvijek bili ugostiteljski lokali različitih tipova (selska gostionica, taverna, restoran...). Oznaka da je tu restoran, k tome i takvog renomea, vrlo je diskretna.

Vlasnik se međutim i ovdje, dakle u oznaci lokala i u logotipu, pokazao originalnime: logo se sastoji od žlice koja nema klasični završetak nego patkin kljun, od noža iz drške kojega u obliku sječiva izlazi patkino pero, te vilice kod koje šiljke kao nastavak na dršku čine prsti patkine noge... lako je oznaka slabije primjetna, i iako je lokal dosta izvan osammilijunskoga Londona, i unatoč i tome što jela ne birate vi nego vam se nudi samo kompletan menu od 13 do 14 slijedova, istih za sve goste i istih i za ručak i za večeru, The Fat Duck uvijek je dupke pun, a

da biste uopće tamo ušli i sjeli za stol te zauzeli jednu od, po našoj procjeni, ukupno četrdesetak ili pedesetak sjedalica, potrebno je najaviti se mjesecima unaprijed.

Već sam ulazak u restoran, za koji neki naši, koji su tamo bili, tvrde da s tako niskim stropom u Hrvatskoj nikad ne bi dobio dozvolu za rad, poseban je, naime nekoliko iznimno ljubeznih konobara i konobarica okruži vas, pozdravi iskrenom a ne usiljenom srdačnošću, pomogne vam da odložite kapute i odvede do vašeg stola. Obasut tolikom pažnjom osjećate se *kao pravi gospodin...*

Ritual ručka ili večere počinje šampanjcem dobrodošlice, ujedno i aperitivom. A onda do vašeg stola donose stolić s kahalom na kojem je posuda s kipućom vodom, a pored nje posuda pod pritiskom, kao ona što se rabi za serviranje šlaga. U toj posudi nalaze se bjelanci od jaja pomiješani s limetom i dušikom, tako da stiskom na polugicu iz te posude smjesa izlazi pod pritiskom, kao sprej. Konobarica hvata tu smjesu u žličicu i sve uranja u kipuću vodu na nekoliko trenutaka dok se ne stvori bijela kuglica. Iz posude za kuhanje izlazi gusta bijela magla,



Nakon šampanjca dobrodošlice, kao uvod u menu poslužena je, iako netom izvađena iz kipuće vode, HLADNA osvježavajuća šuplja loptica bjelanca s limetom. Na slikama: konobarica koja za stolom pred vama priprema tu lopticu, i gotov entrée na tanjuru

to izgleda upravo onako kako je na rock-koncertima kad se za obogaćenje vizualnog doživljaja koristi suhi led. Kuglica se stavlja na tanjurić na kojemu je fino mljeveni zeleni čaj. Jede se rukom, a jesti se mora odmah, dok je kuglica čitava i možete je lijepo primiti, naime nakon koju minutu ta krhka tvorevina raspadne se. Iako je netom izašla iz kipuće vode, kuglica nije vruća a ni topla, nego je hladna, a limeta u njoj pridonosi svježini u vašim ustima. Ovaj slijed, zvan Lime Grove, zamišljen je ne samo da vam dade osjećaj svježine nego i da vam opere usta prije dolaska ostalih jela.

Sljedeći slijed je Red Cabbage Gazpacho, sjajna hladna juha od crvenog zelja sa sladoledom u kojemu ima gorčice i šampanjca. Potom stižu jarebica u želeu i u kremi od raka, te, na drvenoj kutiji na kojoj je položena mahovina, komadići toasta s tartufima. Kad tu kutiju s mahovinom postavljate na središte stola, konobar je zaspe suhim ledom pa eto i ovdje imate bijelu rock-maglu u obilju...

Jelo koje mi se najviše dopalo, a poslije je konobar rekao da je ono i najduže od svih drugih na jelovniku Tustog Patka, što naravno znači da ga publika odlično prihvaća, je Porridge s puževima, s komadićima šunke i s mljevenima komoračem i šparogom, na prvi pogled izgleda kao rižot s komoračem i puževima.

Izvanredno ukusno, ali i zasitno. Roast Foie Gras je pečena gusja jetra poslužena u manjim četvrtastim komadićima s biskvitom od raka. A onda dolazi Mock Turtle Soup, lažna kornjačina juha. Recept je to iz 19. stoljeća. Zašto lažna kornjača? U viktorijansko doba juha od kornjače bila je izrazito popularna, no zbog skupoće meso od kornjače zamijenjeno je teletinom (glava i noge), kojoj je pridodano korjenasto povrće. Meso se poslužuje u tanjuru s većom udubinom, a pored tanjura stavlja se šalica s vrućom vodom u koju se uroni zlatnjak napravljen od čokolade i fino mljevenoga čaja te presvučen prahom od zlata, kad se taj zlatnjak rastopi u vrućoj vodi s tim čajem prelije se meso u tanjuru i sve se jede kao juha. Slijed Sound of The Sea (Zvuk mora) inspiriran je japanskim sushijem. Na prozirnrom staklenom poklopcu lijepo izrađene drvene kutije, na dnu koje su pijesak i kamenčići što bi trebali sugerirati žalo, posluženi su komadi sirove ribe, a pored te kutije dobivate krasnu i veliku morsku školjku iz koje se izvuku slušalice tako da dok jedete ribu možete uživati i u šumu valova i kliktajima galebova... Još je jedan slijed vezan uz ribu – lososa ili pastrvu zlatovčicu, riba je poširana u likviriciji i poslužena s artičokama i majonezom. Nakon ovoga prelazi se na jela od mesa pernatih životinja, konkretno mi smo imali goluba iz francuskog Anjoua, uz kojega se stavlja puding napravljen od krvi, koji na prvi pogled liči na rastopljenu tamnu čokoladu. Dalje su sirevi i slastice.

Uobičajeni ritam posluživanja vina je ne nužno uvijek uz svaki slijed drugo vino, ponekad uz dva slijeda predložite novu butelju. Uz tortu Tafferty, po receptu iz 1660. godine, a riječ je o karameliziranim jabukama, s komoračem i kandiranim limunom, poslužili su nam, kao krunu na kraju – znate li što?

Graševinu 2007 izbornu berbu prosušenih bobica od Vlade Krauthakera! Krauthakeru je svakako veliko priznanje to što se i njegovo vino našlo među stotinom drugih na bogatoj vinskoj karti s etiketama iz cijeloga svijeta i u restoranu s tri Michelinove zvjezdice a koji je prije neku godinu proglašen najboljim restoranom u Velikoj Britaniji, a sad slovi kao jedan od najboljih pet ili šest u Europi! 🍷



Jarebica u želeu i u kremi od raka te komadići toasta s tartufom položeni na kutiju s mahovinom i na drvenu kutijicu pored tanjura a s koje se širi dim, tzv. suhi led

