



LJUBOMIR STANIŠIĆ,
Sarajlija među najcjenjenijim kuharima u Portugalu za Azru

Burek

je u Lisabonu jedno od najtraženijih jela

Kada sam imao 14 godina, počeo sam raditi u pekari. Kako bih tokom rata pomogao mami i sestri, jer u tom momentu žene nisu mogle dobiti posao. Učio sam tokom dana, a radio tokom noći. Mrzio sam to. Uvijek sam bio umoran i nisam imao vremena za igru. No, to je učinilo da jako mlad počnem cijeniti vrijednost posla

RAZGOVARALA: MILICA BRČKOLO
FOTO: FABRICE DEMOULIN/100 MANEIRAS

Iako duže od 20 godina živi u Lisabonu, gradu koji danas smatra svojim domom, Ljubomir Stanišić nije zaboravio svoje korijene. Ovaj rođeni Sarajlija, jedan od najcjenjenijih kuhara u Portugalu, svoje je bosansko porijeklo utkao u menije dva restorana koja posjeduje u glavnom portugalskom gradu: "100 Maneiras" i "Bistro 100 Maneiras". Nakon što završi poslovne obaveze u metropoli, Ljubomir s porodicom suprugu Monicom, novinarkom, i njihovom dvojacima sinova, uživa u životnom selu Alentejo.

- Restoran "100 Maneiras" je otvoren 28. februara ove godine i savršeno održava ono što sam ja. On je rezultat putovanja i mog rasta kao čovjeka i kuhara, te rasta grupacije kao brenda u

području portugalske gastronomije. Meni koji sam dizajnirao zove se "Prica" i prati moju priču od Bosne do Portugala, kao i brojna putovanja širom svijeta. Sadržaj 17 stavki, prva se zove "Dobro došli u Bosnu". Riječ je o naminiom receptu za bljeb, koji služimo na tanjirima koje sam donio iz Sarajeva, a uz jugoslavenske specijalitete kao što su: kajmak, ajvar, pašeta i stela. Drugi restoran "Bistro 100 Maneiras" otvorio sam 2019. godine. U njemu se od bosanskih jela na meniju nalaze ćevapi, burek i tufahija – kaže Ljubomir.

Kako Portugalci reaguju na tradicionalna bosanska jela? Koje im je omiljeno?

- U restoranu ne služim mnogo tradicionalnih

bosanskih jela. Hrana koju spremam je odraz mene kao osobe, a to se teško može definisati kao tradicionalno. No, burek je na meniju od skoro prvog dana i jedno je od najtraženijih jela.

U čemu je najveća razlika, odnosno sličnost između bosanske i portugalske kuhinje?

- Razlika je u tome što se portugalska kuhinja zasniva na ribi i morskim plodovima. Najveća sličnost je u tome što i Bosanci i Portugalci jedu s uživanjem. Sate mogle provesti za stolom, i to nam je jako važno. Sve to mi je bilo poznato čim sam došao u Portugal.

Koje je Vama omiljeno bosansko jelo?

- Volim pašetu. U rano sam, kao izbjeglica, čest



Na meniju se nalaze i bosanski specijaliteti



RAZLIKA IZMEĐU PORTUGALSKE I BOSANSKE KUHINJE JE U TOME ŠTO SE PORTUGALSKA KUHINJA ZASNIVA NA RIBI I MORSKIM PLODOVIMA. NAJVEĆA SLIČNOST JE ŠTO I BOSANCI I PORTUGALCI JEDU S UŽIVANJEM

svoje obroke mijenjao za pašetu. Volim i burek i smatram ga vrhunskom hranom. Tu je i rakija bez koje, iako nije jelo, ne možeš praviti žurku.

Kada i kako ste naučili da kuhate?

- Kada sam imao 14 godina, počeo sam raditi u pekari, kako bih tokom rata pomogao mami i sestri, jer u tom momentu žene nisu mogle dobiti posao. Učio sam tokom dana, a radio tokom noći. Mrzio sam to. Uvijek sam bio umoran i nisam imao vremena za igru. No, to je učinilo da jako mlad počnem cijeniti vrijednost posla, koji mi je pružio mogućnost da u

teškom periodu pomognem porodici. Kada sam došao u Portugal, prvo sam tražio posao u kuhinjama. Prije svega, zato što mi je to bilo poznato, ali i zbog toga što nisam morao govoriti jezik da bih radio u kuhinji. Zanimljivo je to da su kuhinje najmultikulturalnija mjesta na svijetu. Kada sam imao 18 ili 19 godina, shvatio sam da želim da budem kuhar. Zapravo, ne samo kuhar, nego najbolji kuhar koji mogu postati. Počeo sam da učim, radio sam u restoranima širom Evrope i "proštitrao" svaku knjigu koja je došla u moje ruke.

PUTOVANJE ŽIVOTA

Na kanalu "24 Kitchen" ste imali svoj show. Kakva iskustva nosite?

- Show "Paço-Quilómetros" je nastao nakon istoimene knjige, koja je objavljena 2011. godine. Moja supruga Monica, koja je novinarka i radi sa mnom i kao kreativni direktor restorana, i ja smo putovali Portugalom u potrazi za najboljim proizvodima, receptima i kulturnom tradicijom. Riječ je o divnom projektu koji me natjerao da se još više zaljubim u ovu zemlju. Nekoliko godina kasnije smo odlučili da ponovo krenemo na put, ali smo tada poveli našeg devedesetogodišnjeg sina Luca, dok nam se stariji sin Mateus pridružio tokom školskog raspusta. Osam mjeseci smo u kamp prikolicu putovali Evropom, a rezultat je bio projekat "Paço-Quilómetros Europa". Bilo je to poput mog magistarskog toka kojeg sam jeo u mnogim divnim restoranima, radio u nekim od najboljih kuhinja na svijetu, poput "Noms" u Copenhagenu, te upoznao inspirativne ljude koji su svoju priču podijelili s nama. Okrlo sam namirnice za koje nisam znao ni da postoje. To je bilo najbolje putovanje u našem životu i voljeli bismo da ga ponovimo. Možda u Africi! Ko zna, možda kada se stvari malo smire, pokupim djecu, nabavim kamp prikolicu i krenem ponovo na put.

Kako pamтите kulinske početke? Jeste li uvijek bili uspješni?

- Svi žele da budu glavni kuhar, ali zaboravljaju da je to samo pozicija i da prvo moraju biti samo kuhari. To je zaista težak posao u kojem radiš 12, 14 pa i 16 sati dnevno. Uvijek ste na nogama, okruženi vatrom i noževima, te pod neverovatnim pritiskom. Ne vjerujem u kuhare koji nemaju modrice, posjekotine i opekotine po rukama. Nije lako i nisam uvijek bio uspješan. Svoj prvi restoran otvorio sam 2004. godine, ali sam ga četiri godine kasnije zatvorio, jer sam bankrotirao. Bio je to jako težak period u mom životu, ali i jedna od najboljih stvari koju mi se dogodila. U svim poslovima učim na neuspjesima i mislim da sam zbog toga toliko uspješan.

Idealan obrok za Vas je?

- Bilo koje jelo koje jedem u društvu članova porodice.

Vi spremate hranu za mnoge, no, ko najčešće kuha za Vas?

- Obično sam ja taj koji kuha, ukoliko sam kući. Supruga mi je, također, odlična kuharica. Specijalitet njene majke je "Cabdela", a pravi se od pilećeg krvi i riže.

Rođeni ste u Sarajevu, ali već duže od 20 godina živite u Lisabonu. Kakve uspomene Vas vežu za rođni grad?

- Živio sam na Alipasovom Putu i za Sarajevu vučim mnogo lijepih uspomena. U mom sjećanju Sarajevu je lijep grad u kojem smo bili veoma sretni. Imao sam normalno djetinjstvo s prijateljima i posom, bio sam u školu, igrao košarku.

Jeste li danas u kontaktu s prijateljima i poznanicima iz djetinjstva?

- Nakon rata sam izgubio kontakt s mnogima. Imao sam dvojicu velikih prijatelja s kojima sam, malo prije rata, odlučio uraditi isru terozi. Na rukama smo tetovirali tri crne tačkice, jer smo znali da postoji velika šansa da se više nikada nećemo vidjeti. Tetovirali smo se sami, pomoću mastila i igle od moje majke. Nakon rata sam čuo da je jedan od njih mrtav. Toliko sam se isplakao. No, 20 godina kasnije sam ga našao tokom snimanja dokumentarca moje žene u Sarajevu, koji govori o mom životu. Izgledalo je kao da smo bili razdvojeni svega nekoliko dana, a ne godinama. Da, bili smo viši i stariji, ali osjećaj je bio isti. Treće prijatelja nikada nisam pronašao. Govorili su nam da je mrtav, da se odselio u Ameriku ili Tursku.

Koliko često imate priliku da posjetite Sarajevu?

- Moj život je sada u Portugalu. Porodica mi je ovdje, djeca su ovdje rođena i ovdje imam restorane. Radim mnogo i imam malo vremena za putovanje. No, nakon što sam se pomirio s prošlošću, nastojim da u Sarajevu dođem što češće. U posljednje četiri godine sam bio četiri puta. Nisam dolazio samo u posjetu nego i zbog bistravanja za moj novi restoran u kojem je bosanski utjecaj veliki. Sa mnom je dolazio i dio mog tima, a ciljem da bolje razumiju jako bitan dio onoga što sam ja. Želio sam da osjetite okruženje, da udišu vazduh, jedu hranu i da upoznaju ljude. To su stvari koje samo u Sarajevu možete doživjeti. Vratili smo se i u tanjirima za moj novi restoran. U augustu prošle godine sam pripremao specijalnu večeru tokom Sarajevu Film Festivala. To je za mene bio poseban momenat, jer sam kuhao u rodom gradu u kojem sam dočekan kao "sin grada", iako sam ga napustio prije više od 20 godina.

MOŽEŠ LI SVOM SRCU OSIGURATI MAGNEZIJ SVAKOG DANA?



KLINIČKI ISPITANO

Neki Mogu Sve.

Kako sa suprugom i dvojicom sinova volite provesti slobodno vrijeme?

- Vrijeme volim da provodim na selu Alentejo, gdje imam farmu u brdu. Uživam u lovu, pećanju i u vremenu koje sa svojom djecom provodim u divljini.

Kako izgleda Vaša svakodnevnica u Lisabonu?

- Da budem iskren, kada sam u Lisabonu, uglavnom radim. Kada imam slobodnog vremena, nastojim da ga provedem u Alenteju. Uživam u tome da djecu vodim u školu, te u treninzima boksa. Često imam poslovne sastanke, ponekad vrijeme provodim s prijateljima, ali obično sam u kuhinjama restorana do dva ujutro.