

„USLUŽIVALI” GOSTE PUTEM DRUŠTVENIH MREŽA



„Trudimo se da ništa, pa ni strah od smrti, ne uništi veličinu ljudskog duha. I ljudi sjajno reaguju na to”



VLASNIKI ŠEF JEDNOG OD NAJBOLJIH SVETSKIH BISTROA 100 MANEIRAS, LJUBOMIR STANIŠIĆ, EKSKLUZIVNO ZA CAFE BAR & RESTORAN PRIČA ŠTA SU ON I NJEGOVA EKIPA RADILI TOKOM 69 DANA KOLIKO SU NJEGOVI OBJEKTI U LISABONU BILI ZATVORENI

TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ FOTO: FABRICE DEMOULIN

Ime Ljubomira Stanišića u Portugaliji se izgovara u stavu mirno, a njegova jela dostojna su bogova s Olimpa. A i sa ostalih planina. Ovaj rođeni Sarajlija započeo je svoju kulinarsku karijeru u Beogradu 1995. godine. U potrazi za "savršenim jelom" seli se u Portugaliju i njegova karijera kreće vrtoglavi usponom. Uz pokoji pad, koji ga je samo ojačao.

Trenutno je vlasnik i glavni šef bistrea i restorana koji nose isti naziv "100 Maneiras" (u slobodnom prevodu: na 100 načina), a oba se nalaze u Lisabonu. Za svoj rad dobio je brojne prestižne nagrade poput Gourmand World Cookook Awards, Academia Internacional De Gastromia, a britanski magazin "Monokl" proglasio je 2017. godine njegov bistro za najbolji na svetu.

Da niko nije prorok u svom selu, potvrđuje i to što se o Ljubomiru kod nas vrlo malo zna, a najpoznatiji je po autorskoj TV emisiji na kulinarskom kanalu "24 Kitchen". No, više o ovom fenomenalnom šefu i sjajnom čoveku i njegovoj karijeri nekom drugom prilikom. Ovaj put pozvali smo ga da za čitaoce časopisa Cafe Bar & Restoran kaže nešto više o tome kako su on i njegova ekipa preživeli pandemiju koronavirusa.

– Odlučili smo da zatvorimo restoran i pre nego što su to državni organi propisali zvaničnom uredbom. Bila je to teška odluka, ali jedina ispravna. Osećao sam se dužnim

* ——— *

„NAKON PANDEMIJE RADIMO PO SKRAĆENOM RASPOREDU, REDUKOVALI SMO MENTI, A POVEĆALI POTROŠNJU DOMAĆIH PROIZVODA”



LJUBOMIR STANIŠIĆ
ŠEF I VLASNIK BISTROA I RESTORANA "100 MANEIRAS"

da zaštitim svoj tim, sve zaposlene, pa tako i naše porodice. Bili smo potpuno zatvoreni 69 dana. Možete zamisliti šefa kuhinje bez kuhinje? Bilo je teško, ali izdržali smo. Znam da su se mnogi delom prebacili na isporuku hrane, ali ja to nisam želeo. Tačnije, nikada nisam zamišljao, niti pravio jela koja su za isporuku. No, ne kažem da se i time neću baviti u budućnosti. Svi zajedno razmišljamo i planiramo šta je najbolje za restoran. Pratimo situaciju, pa ćemo videti. Ipak, najvažnije je što smo ponovo otvoreni i što radimo. Normalno, pridržavamo se svih mera koje su propisali Vlada i Ministarstvo zdravlja – kaže Ljubomir. Tokom pandemije Ljubomir Stanišić nije sedeo skrštenih ruku. On i njegova ekipa svoje čarolije delili su preko društvenih mreža. Svi kuvari su u svojim domovima snimali video-zapise, delili fotografije s receptima za domaću hranu koju svako može da napravi. Barski deo tima pripremao je koktele kako bi svima bilo lakše da izdrže karantin.

Osim toga, odlučio je da onima koji žele da rezervišu mesto u njegovom restoranu i bistrou za vreme pandemije da dodatni popust od 15%, a te vaučere mogli su da iskoriste kada se restoran ponovo otvori.

Ljubomir otkriva da je morao da uvede neke promene u oba svoja objekta.

– Radimo po skraćenom rasporedu i nudimo manji izbor na meniju. Ono što smo povećali jeste upotreba domaćih proizvoda. Iako smo oduvek voleli da koristimo portugalske proizvode, smatram da u ovom trenutku zaista moramo dati podršku našoj ekonomiji.

Na kraju razgovora upitali smo ga kakva je atmosfera među njegovim gostima sada, nakon što je restoran ponovo otvoren.

– Ljudi su na pandemiju reagovali na različite načine. Ipak, oseća se da se narod ujedinio. Svi su shvatili da smo zajedno jači, te da odlazak u restoran nije isključivo poslovni odnos između gosta i vlasnika već da je mnogo više. Mi se, sa svoje strane, trudimo da ništa, pa ni strah od smrti, ne uništi veličinu ljudskog duha. I ljudi sjajno reaguju na to – rekao je na kraju razgovora Ljubomir Stanišić. *

* ——— *

ZA VREME PANDEMIJE GOSTI SU DOBIJALI POPUST OD 15%, A TE VAUČERE MOGLI SU DA ISKORISTE KADA SE RESTORAN PONOVO OTVORI



BUREK BY LJUBOMIR STANIŠIĆ

Ljubomir Stanišić je za čitaoce magazina Cafe Bar & Restoran podelio recept za burek koji služe u svom bistrou. Iako bismo ga mi ovde nazvali zeljanicom, svetski poznatom fudbaleru Kristijanu Ronaldu je to omiljeno jelo koje naručuje kad god poseti 100 Maneiras.

SASTOJCI (za 4 osobe): ZA BUREK

- ◆ 8 kora
- ◆ 160 g spanaća bez stabljike
- ◆ 1 jaje
- ◆ 280 g svežeg kozjeg sira
- ◆ 12 g feta sira
- ◆ 65 g grčkog jogurta
- ◆ 20 g rastopljenog nezaslađenog putera
- ◆ 15 ml pročišćenog putera (dehidrirani puter kojem se povećava masnoća i na 100%)

ZA SOS

- ◆ so i biber
- ◆ 100 g grčkog jogurta
- ◆ 40 g kremastog sira
- ◆ 13 g limunovog soka
- ◆ 1 g vlašca, brašna i bibera

PRIPREMA:

1. KORAK Izgnječite sireve i pomešajte sa jogurtom, rastopljenim puterom, umućenim jajetom i pročišćenim puterom. Začinite solju i biberom i ostavite na stranu.

2. KORAK Za svaki burek premažite 2 kore pročišćenim silazni rez, napravite horizontalni silazni rez, okrenite gornji deo za 90° i stavite na desnu stranu donjih listova preklapanjem dva gornja lista 10 cm preko donjih listova.

3. KORAK Podelite spanać na četiri dela i rasporedite na horizontalnu liniju preko testa. Pomoću dve viljuške pospite mešavinu sira i jaja preko spanaća.

4. KORAK Započnite rolanje na jednom kraju, vrlo lagano dok ne dobijete dugačku rolnu. Zatim urolajte da dobijete četiri "puža". Budite oprezni jer se testo lako cepa i obratite pažnju da dobro zatvorite burek da nađev ne iscuri.

5. KORAK Zagrejte rernu na 200°, i sa malo otopljenog putera lagano protrljajte testo. Pecite burek dok ne postane hrskav i zlatnožut.

6. KORAK Izmešajte sve sastojke za sos i uz svaki burek poslužite obilnu kašiku sosa.