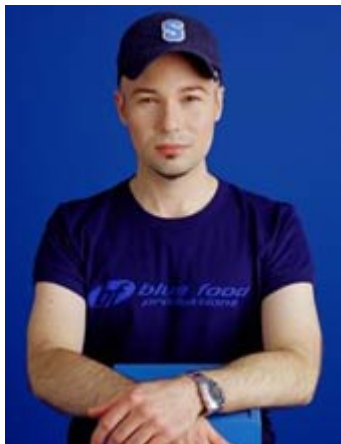


Tom Wolfe: 'J. Lo se oduševila sarmom!'



Tom Wolf: 'Obožavam sendviče u 'Pingvinu' u Zagrebu'

Među mnogim slavnim ličnostima koje su ove godine posjetile našu obalu našao se i Tom Wolfe, kuhar za slavne iz Londona koji je sve ono što Goli Kuhar nije. U Rovinju je s njim bila naša novinarka Jasna Nanut

Dok na Zapadu slava Jamieja Olivera polako ali sigurno opada, Tom je sve traženiji među svjetskim zvijezdama. Stella McCartney, partyji povodom premijera filmova poput 'Legally Blonde 2' i 'X Men 2', pjevačice J. Lo i Jordan ili Boy George jedva čekaju da se dočepaju Tomovih specijaliteta. Ne pitaju za cijenu, sve dok na njihovim partyjima ili promocijama Tom kuha za njih.

Po čemu je njegova hrana tako posebna? To samo on zna.

'Moj je cilj kreirati čaroliju', kaže Tom čiji specijaliteti izgledaju dobro koliko su i fini. Ma, zapravo, i bolje.

- **Tome, što te po treći put dovodi u Hrvatsku?** Moj stari prijatelj Boris Banović, fashion buyer za Magmu, obećao je voditi me na hrvatsku obalu. Zanimao me lifestyle kod vas na moru, restorani, a također, u Londonu je ove sezone vrlo prisutna glasina da je hrvatska rivijera totalni mrak. Svi žele doći k vama, totalno ste u trendu! Zapravo, ta glasina se opasno širi Europom, a bogami i Amerikom!

- **...još da smo se samo pripremili... I, je li glasina točna? Kako si doživio našu obalu?** Bio sam samo u Rovinju, ali već mi je sve jasno. Autentično je, priroda je zamalo netaknuta, u usporedbi s Londonom, sve je upola cijene, tako da je to prava uživancija.



Ako dolaziš odakle sam ja, ovdje se osjećaš kao car! Sve je tako jeftino.

'Restoran Blu mi je bez premca'

Tražim ljetnikovac koji bih ovdje kupio da imam kamo ići na more.

- **Prije nego što smo došli u Rovinj, nekoliko dana si proveo u Zagrebu. Kamo si išao? Koja su ti mjesta ostala u najljepšem sjećanju?**

Kad dođem u Zagreb, kao i svugdje drugdje, volim jesti tradicionalnu hranu. Prvu večeru pojeo sam u Vinodolu. Jeli smo mlince, mrak su!! I dalmatinski pršut i sir koji su bili izvrsni. Drugi dan odveli su me u Sorriso koji mi se čini najboljim restoranom u Zagrebu. Odmah sam skužio da je sve bilo vrhunske kvalitete i totalno svježe, gazda je prema nama bio jako ljubazan, možda malo i previše, objašnjavao nam je što jedemo.

U Sorrisu sam pio 'najsvežiju' i 'najfiniju' vodu koju sam okusio u životu. Trudim se ne jesti previše kruha, ali skužio sam Pingvin i tamo sam bio svaki dan. Imaju odlične sendviče.

Osim toga, kamo god dođem, uvijek idem na plac gdje kupujem sitnice koje nosim kući. Kod vas sam kupio neke paprike, začine...



Tomovi specijaliteti: praseći medaljoni...

- Kako bi opisao zagrebačke restorane u globalu?

Kamo god išao, nikad nisam loše jeo, ali na drukčijem nivou od onog na koji sam navikao. Ne sviđa mi se što su većina restorana u centru Zagreba pizzerije ili spaghetterije. Čovjeku u toku dana treba jedan brzinski obrok, nešto kao falafel ili komad pizze, sad po ljeti najobičniju salatu, ali s nečim tako da te zasiti. Totalno je frustrirajuće da u Zagrebu ne možeš pojesti nešto na brzaka u kafićima kojih ima milijun. Zato planiram ovdje otvoriti nešto takvo - mjesto gdje preko dana možeš popiti kavu, pojesti salatu, a navečer večerati i dobro se zabaviti.

- Koja ti se hrvatska hrana najviše sviđa?

Definitivno sarma za koju sam uzeo recept i spravio je J. Lo. Bila je oduševljena! I mak šnite u slastičarni Zagreb koje sam jeo četiri puta dnevno. Divne su! Mi nemamo specijalitete s makom kao vi. Makovnjača je zakon!

- Što to ima u Hrvatskoj da se ovdje stalno vraćaš? Zadnji put si bio za Uskrs...

Uvijek se osjećam kao da dolazim doma. Ne znam zašto. Sviđa mi se Zagreb jer je toliko drukčiji od Londona ili New Yorka koji zapravo nisu zabavni jer te tamo više apsolutno ništa ne može iznenaditi. U tim je gradovima već sve viđeno, ne iznenađuju te više ni oni koji imitiraju Marilyn Manson, ni ne znam kakvi freakovi, kao nova generacija transvestita. Kod vas je to, i ne mislim to kao uvredu već kao kompliment, totalno bez zapadnjačkog utjecaja.

Vi kao da ste zaglavili na početku 80-ih, što je toliko osvježavajuće. Uostalom, 80-te se vraćaju, sad je to opet trend... Ne, šalim se, londonska krema umire za hrvatskom rivijerom, kunem ti se! A sad vidim i zašto... Vi upravo počinjete razbijati tabue i to je toliko uzbuđujuće jer je pred vama toliko toga! Pa vi nemate ni gay četvrt!

- Ti si uspješan šef u Londonu, tamošnji te mediji zovu celeb chefom. Komentiraj lik i djelo Jamieja Olivera.

Nas smo dvojica totalne protuteže. Bio sam na otvorenju njegovog restorana jer je u susjedstvu gdje ja živim, Old Street. Hrana je bila OK, ali on se bavi mas marketingom, proizvodi hranu za mase ljudi, dok ja radim za određene, bogate i slavne ljude. Mislite da je ona kuhinja u njegovoj emisiji njegova? Nije! On je mass proizvod sada. On, za razliku od mene, ne teži umjetnosti. Ne mora stalno izmišljati nešto novo.



... i sushi

- Jamie je, poput tebe, ujedno dizajnirao svoje tanjure koji su za razliku od tvojih krajnje jednostavni, sasvim bijeli... Znam, vidio sam ih u najobičnijim robnim kućama! Tako se unovčuje ime. Samo, to je meni totalno bez veze. Mislim da on tim tanjurima nije posvetio ni trenutka. Mas produkcija. To mrzim!

- Daj malo pričaj o tome što najčešće pripremaš zvijezdama? Ako me angažiraju za neki tematski party, onda pripremam hranu u skladu s temom. Kad je to bio posljednji James Bond, sve je izgledalo kao da je od leda jer se film događao na takvim mjestima. Dok, recimo, kuham za J. Lo, dobivam vrlo precizne upute jer ona jako pazi na ishranu koja se većinom mora sastojati od kuhanog povrća, ribe ili piletine.

Ipak, najviše volim klijente kao što su Jude Law ili Kate Winslet koji vole jesti i uopće ne obraćaju posebnu pažnju o čemu se radi, sve dok je fino. Takve ljude volim iznenađivati uvijek novim stvarima za koje inspiraciju najčešće pronalazim na putovanjima, pa tako i u Hrvatskoj.

Najbolja je stvar u mome poslu to što nemam limit na budžetu. Zvijezde ne brinu koliko što košta pa uvijek mogu potrošiti koliko god hoću.

- OK, sad smo u Rovinju već treći dan. Vodili smo te na sve strane. Koji ti je restoran bio najbolji? Blu! Bez premca. Potpuno svježa riba, originalni recepti, fenomenalno! I tako ljubazni ljudi ovdje rade.



Tom i Bluov kuhar

Upoznao sam vlasnicu Lidiju Fabris koja je bila toliko ljubazna da mi je dozvolila da uđem u kuhinju.

Naime, oduševio sam se njihovim fileom od orade u ovojnici od patlidžana na sosu od canestrella pa mi je Lidia ljubazno dopustila da uđem u kuhinju i promatram šefa kuhinje Jeana-Yvesa Messmera dok priprema taj specijalitet. Moram priznati da sam bio vrlo iznenađen jer francuski šefovi nemaju običaj otkrivati svoje recepte. Kažem ti, zato mi se Hrvatska toliko sviđa. Kod vas vrijede sasvim druga pravila!

- Hoćeš li spravljati ovaj specijalitet negdje i kada? Da!!! Za dva dana idem u New York. Tamo ću biti tri tjedna jer imam puno prijatelja. Bit ću smješten kod prijateljice Loulette Samuels, kćeri Camillea Chautempsa koji je 30-ih bio francuski predsjednik. Ako ispadne dobro, servirat ću ga J. Lo i ostalim klijentima. Zvijezde vole gurmanska iznenađenja.

- Što bi se po tvome trebalo promijeniti u hrvatskom turizmu?

Supermarketi moraju raditi cijelu noć, bar jedan u gradu, i to s gurmanskim potrepštinama jer ljudi su do večeri na plaži i ako onda žele nešto skuhati, mora postojati mjesto gdje mogu kupiti stvari. Danas ujutro trebalo mi je više od pola sata da pronađem mjesto gdje mogu kupiti croissant. Morate unaprijediti stvar općenito jer inače čovjek dođe ovdje i počnu ga nervirati najobičnije stvari: gdje da se istuširam nakon kupanja, gdje je na plaži WC, koji restoran dokad radi... Jučer smo htjeli večerati u Gianinu, došli smo oko dvanaest i kuhinja više ne radi. To je nevjerojatno! Rovinj je krcat turistima koji su puni love i sasvim spremni potrošiti je. Ali, moraš osigurati stvari i mjesta gdje turisti mogu potrošiti lov!

- Komentirali smo kako, a propos susjedovog dvorišta, meni kad dođem u London, oči cijelo vrijeme ispadaju, svi su mi tako zgodni. Kakvi su tebi ljudi ovdje?

Ljudi su ovdje totalno zgodni!!! U Londonu i New Yorku ljudi su najčešće ekstremnog izgleda, ili su Vivienne Westwood manekenke, ili čudni, ili... Vi ste u globalu totalno zgodni! U svakom slučaju, znate kako uzgajati cure i dečke:) Hrvatska je zemlja puna komada! To tek vidiš kad dođeš ovdje, ne kad srećeš Hrvate po svijetu. Koja koncentracija komada!

- Tome, daj nam neki svoj recept za neko lagano, ali superfino ljetno jelo.

OK. Prženi čileanski brancin. Ovo preporučam za ljetno. Dakle, jelo se priprema s morskom travom koju mi zovemo samphire, a meni su kod vas tome najbližnije baby šparoge. I, bitan je yuzu soya sos, a ako toga nema kod vas, zamjena je sos od limete. Recept je za četiri osobe.

- 4 fileta brancina
- maslinovo ulje, sol, papar
- 400 g samphirea ili baby šparoga

Stavite ih na 20 sekundi u kipuću slanu vodu. Odmah potom stavite ih u hladnu vodu jer će time zadržati boju, a neće se više kuhati. Onda dodajte šparoge brancinu i malo zagrijete jelo koje je potom spremno za serviranje.

Za sos:
- 100 g putra
- 60 g japanskog soya sosa
- sok od jedne limete
- sol i papar
- 20 g prženih sezamovih sjemenki

Dobar tek!