

Gourmet IZA KULISA

Veliku namirnicu Škuf i Gaga nabavljaju prije dnevno, rado pripremaju gostima i restorane u kojima se dobro jede i pije



Gurmanska PLOVIDBA

Počelo je slučajno, iz zabave, a razvilo se u posao - Škuf i Gaga sezonu provode na charteru nudeći turistima nezaboravnu gastronomsku avanturu koja uključuje kuhanje na brodu

Tekst i priprema jela: Tomislav Škuf i Dragica Dragučević Gaga | Fotografije: Boris Kurek | Making of: Fabio Štanić



PRIPREMAJU SE JELA KOJA PREDSTAVLJAJU NAŠE PODNEBLJE, SA SVJEŽIM NAMIRNICAMA IZ MORA I S LOKALNIH TRŽNICA



Doručak na palubi posebno je ukusno – s puno odabiranih lokalnih namirnica koje se bogati menijem do želje gostiju, koji guraju uz pogled na more.



U sezoni Guga i ja kuhamo na jedrilici. Počelo je tako što ja inače jedrim sa svojom ekipom, pa je jednog dana stigao poziv od friendice koja radi u charteru kao hostesa. Zna da sam kuhar i da jedrim, i pitala me želim li odraditi tjedan dana na katamaranu na kojem gosti uz skipera traže kuhara. Naravno da sam ponudu prihvatio. Skušio sam da je sve to na prilično niskoj razini, da nitko tim gostima ne pruža kompletnu uslugu, od dogovora oja menija, vinskih lista i organizacije oko nabave, te sam uveo svoj sustav usluge. Razmišljajući na način da kad gost dođe na brod, sve već mora biti spremno za isplavlivanje, vino, hrana i sve što je dogovoreno za prva dva-tri dana dite. Kad dođe u marinu na vikend, gosti uglavnom s posadom odu u dućan ili na tržnicu i kupu što im treba, pa tek onda isplave. To oduzima mnogo vremena, a gosti koji dođu inače leka i ne znaju kako kod nas funkcioniraju tržnice i što sve ima u supermarketu, sigurno nisu oduševljeni time što najprije moraju potrošiti vremena i živaca za nabavu. Mi to sve riješimo mnogo prije, gostima mailom opišemo što će jesti na brodu, što je dostupno i kako funkcionira nabava u sezoni. Imamo svoje kontakte kod raznih obara po otocima, vinara i ljudi koji se bave opskrbom jahti, od kojih naravno odlične namirnice i sve što nam treba ili što gosti žele. Od sluzi, lasparjaca, kavijara, kamenica i odležanih komada mesa do vrhunskih vina i ostale cuge, sve što gosti požele. U taj posao, koji je počeo iz zabave, premijeli smo ono što najbolje imamo, vrhunski kuhari i pružili kompletnu uslugu, ono što smo naučili kuhajući u restoranima. I to gosti prepoznaju. Mi ih vodimo po restoranima, preporučujemo im što jesti i koja vina naručiti, a na brodu kuhamo naša najpoznatija jela koja predstavljaju Mediteran i podneblje u kojem plovimo, primjenjujući moderne tehnike, koristeći svježe namirnice iz mora, s lokalnih tržnica i od uzgajivača, tako da gostima pružamo nezabavan doživljaj.

Posljednjih nekoliko godina sve veći i luksurniji brodovi dolaze u Hrvatsku, gosti su zabavniji, pa je potražnja za kuharima veća. Prije su turisti uglavnom usmjerni na jedrilicu ili katamaran sa skiperom i eventualno hostesom, dok sada sve više njih želi kuhara na brodu, katkad umjesto hostese, a ponekad je i troje članova posade – skiper, hostesa i kuhar.



U godišnje morne marine obuhvaćamo i katamarane i jedrilice, na koje inače moraju Clouds Charter kompanije. Yachting 2000 jer je posadna klasa katamarana s izvanom ulugom.



Kuharjem na jedriticama bavim se već osmu sezonu, a Guga mi se pridružio prije tri sezone, kad više nisam mogao pokrivati sve bukinge. Danas je s nama i Raul Lajtmán, koji odradi nekoliko tjedna u sezoni. Nismo svi, naravno, na istom brodu, već smo razdvojeni, jer je jedan kuhar dovoljan na jedrilici ili katamaranu od 50-ak stopa. No sva trojica imamo jednaku filozofiju i pristup kuhanju i organizirani smo na jednak način.

Naliti su najčešći gosti stranci iz svih krajeva svijeta (Amerikanci, Australci, Rusi, Brazilci, Peruvanci itd.), ali bude i naših. Uglavnom su to obitelji ili dva-tri para friendova koji su odlični godišnji odmor provesti zajedno

ima i grupica partijenera, mladi dečki ili cure koji unajme jedrilicu i diraju po otocima i partijaju. Uglavnom se brodovi unajmljuju na tjedan dana, od subote do subote, no neki gosti unajme na dva tjedna. To su većom lipej dije jer je tjedan dana premalo da se sve vidi. U dva tjedna bez problema se odradi de Split - Dubrovnik - Split i obidu otoci u južnom akvatoriju. Kreće li se, pak, iz Šibenika, u dva tjedna oblihu se Korčuli i otoci jevernog akvatorija (Iloinj, Cres, Unije, Susak, Silba, Olib, Dugi otok, Ist. Molat...) ili Korčuli i neki otok južnog akvatorija (Vis, Hvar, Korčula, Brač, Solta, Lastovo...). Najbolje su dite ipak Brač, Hvar, Vis, Korčula, pogotovo kreće li se iz Splita,



Škufi Gaga kažu da je tijekom sezone najviše prihodi odličnu smeđu ribu. 1800 - 2000 gromovita s ribarnu pije i kad onovrat moranu pođiju

NE DRŽIMO SE STANDARDNIH GASTRO RUTA, FUNKCIONIRAMO TAKO DA VRIJEME I MORE ODREĐUJU BITU. NAJLJEPŠE JE BITI SPONTAN

Trogira ili Šibenika, a gosti su prvi put u Hrvatskoj. No mi se ne držimo standardnih gastro ruta, funkcioniramo tako da vrijeme i more određuju bitu. Uvijek se putem ulove te destinacije, ali definitivno je ljepše prepustiti se moru i spontanom događaju rute, pratio kako gosti dišu i što im tog trenutka više odgovara.

Nama kuharima na brodu najveći je izazov nabava tijekom dne. U sred sezone nije lako dobiti odličnu svježu ribu, treba znati koga pitati i kod koga kupovati, tržnice su prepune uvosa i svakakvih pođvala, pogotovo u malim mjestima gdje je ionaako potuđa ograničena. Budući da se pleš, ne možemo uvijek applanirati da smo rano jutro u nabavi, pogotovo ako se noću sđriža u nekoj vali, a ne u mjestu ili marini. Tako da uvijek nabavljamo namirnice unaprijed ili telefonski dogovaramo kupnju ribe direktno od ribara kojega ili presretamo na moru ili dolazimo kod njega doma. Takva je akcija gosti



Svježa riba i morski plodovi aroniraju se na brodu. Što je gostima vopna zamirica, npr. jelo riba se Škufim i Gagom na spetnu tržnicu u nabavu da bi svježi kasa prvi nako malo rješa

GOURMET



U dogovoru s gostima farmica se jela nika koji uključuje morske delije i specijalite od odličnog mesa



Luksuzni katamaran Clouds ima tri udobne kabine za goste, kabinu za osoblje, salon, blegoavnicu, kuhinju, prostornu palubu, kupatilo, dak i pristani kot



NA PUČINU SA STILOM

Yachting 2000 u naučnom jeturizmu više od 16 godina te je jedina od vodećih charter brodi u Hrvatskoj i na Mediteranu. Imovina Charter flota jedrilica, motornih brodova, katamarana te luksuznih jahti s posadom gostima pruža najsavršen odmor u Hrvatskoj. Yachting 2000 ima 48 modernih brova u dvije loze, Meriv Mandolina i Meriv Demago.



**IZNIMNO JE LIJEPI OSJEĆAJ GOSTIMA PRUŽITI
NEZABORAVNO ISKUSTVO, PREDSTAVITI IM SVOJ
KRAJ I ZEMLJU U NAJBOLJEM SVJETLU**



GASTRO RUTA

Krivdama u Sloveniji (Korčula) prema Makarskoj na Šoli, zatim prema Visu ili Korču, da prema Lastovu (Korčula laka ili Zlatobrega). Sipiti Korčula (marina Korčula ili Lumbarda), pa Hvar ili Štaf Grad, Jelsa ili Vrhovska, potom Šibenik na brodu ili Trogir za noćnog u Sloveniji. Ponekad prvi ili posljednji dan odemo u Šibenik, pa pakadimo put za jednu luku, ili pak, pakadimo rutu Šibenik, Prvi ili Zlati, pa 2-3 dana plivamo do Korčule. Ponekad Vis ili Korčula, Hvar ili Štaf Grad, Makarska na Šoli ili Korčula i dom u Sloveniji.

ma nerijetko zanimljiva, a voće s nama ići na lokalne tržnice, gdje mogu vidjeti kako živi malo mjesto.

Prednosti su našeg posla što smo stalno na moru, na svježem zraku i zanimljivim mjestima, što srećom oduševljuje ljude odavud, s kojima se uvijek sprijateljimo i koji nam nerijetko pozivaju u goste ili nam se kluče sezone vraćaju. To je veoma lijep osjećaj, kad gostima pružiš nezaboravno iskustvo i predstaviš svoj kraj i zemlju u najboljem svjetlu. Mi im zapravo pružimo najbolje od naše zemlje, hranu, piće, lijepe krajolike, bistro more i savršen odmor.

Posebno me obradovalo kad su mi jedni gosti nakon tjedan dana preveli:

nih na jedrilici, uživajući u dobru spini, kupajući se i uživajući, rekli da se osjećaju zdravo i dobro kao nikad do sad. I ljudi inače imaju svoj restoran u Singapuru, znaju mnogo o dobroj hrani i vinima, a istaknuli su moje kuhinje na način da mi je gospodin rekao da u tjeđan dana nije imao nikakvih problema s probavom i da se nevjerojatno lagano i dobro osjeća od hrane koju pripremam. Rekao je da je primijetio da tipično mediteranski kuhinjski koristeći maslinovo ulje i svježe začine te je naglasio da je čitao kako je mediteranska prehrana najzdravija i najbolja, a da mi je ovo dočak.

Naravno da takav angažman i odmor nije jeftin, od naših brodova, koji su u našem slučaju uvijek veliki i dobro održavani, do plaćanja lučkih pristojbi i

marina koji su također iznimno skupi u Hrvatskoj. Na to ide i trošak namirnica, vina i svega onoga što je potrebno restoranu se, naravno, trošak posade, tj. naše plaće. Gorivo koje se potroši tijekom dte također nije mala stavka, pogotovo ako nije bilo vjetrova ili se iz drugog razloga mnogo motoriralo. No ne mora uvijek biti tako. Imao sam i situacije kad su mladi dečki iz Norveške, osmornica prijatelja, mnogo prije usmjeli stariji katamaran (u prosincu, godinu prije same dte) nisu jedrili usred sezone, nego početkom šestog mjeseca, nisu svaču večer izlazili po restoranima, nego se jelo na brodu (hrana poput pašti i ribolova) i nismo svaku noć pristajali u marinu. Kad su podjeli sav trošak, godišni odmor na brodu s posadom plaćali su od 1500 do 2000 eura po osobi, što pre-

ma njihovu standardu nije mnogo. Treba napomenuti da su svi imali obične poslove, nitko se nije uticao kao bogat, jedan je, primjerice, bio mesar. Tako da se treba potruditi, pronaći pravi broj i pogoditi pravo vrijeme.

Što se tiče lokala i restorana u koje goste vodimo, to su sve provjerena mjesta koja dobro poznajemo i uglavnom znamo i vlasnike. Nova mjesta koja se otvore isprobamo sami ili eventualno pošaljemo goste ako smo od drugih skipera ili kuhara čuli da su hrana i usluga odlične. Nemamo prostora za isprobavanje na nevidljeno jer si ne želimo dopustiti nikakve propuste. Inače se uglavnom borimo s time da nam gosti ne kraju dte kažu da su isprobali toliko dobrog i lijepog, ali da su na brodu definitivno najbolje jeli i pili!