PORTRÉT

Peter Rupčík

šéfkuchár hotela Zochova chata ****

Ako dlho sa venujete svojej profesii?
Profesii sa venujem už 15. rok. Skúsenosti okrem reštaurácií a cateringových spoločností v Bratislave som získaval aj na rôznych stážach napr. vo Francúzsku či v pražskom Alcrone a v Yves Thurres Academy. Navyše s manželkou radi podnikáme gastronomické výlety do zahraničia.

S akými surovinami najradšej pracujete?
Uprednostňujem prácu s čerstvými surovinami od lokálnych dodávateľov. Najradšej pripravujem kvalitné mäso, hlavne steaky s rôznymi prílohami a bylinkami, ktoré si pestujeme priamo v areáli hotela. Aj jedálny lístok som pripravil s rešpektom k jedinečnosti tejto lokality, preto tradičné slovenské jedlá dopĺňajú malokarpatské vínne špeciality. V okolí hotela je lovecký región, takže aj divinové mäso pochádza z tunajších lesov.

Dá sa variť kvalitne a zároveň za dobrú cenu?
Samozrejme, že sa dá - kvalitné bravčové líčka sa dajú kúpiť za dobrú cenu a pripraviť na veľa spôsobov. V novom jedálnom lístku som ich napríklad skombinoval s domácimi bryndzovými haluškami. Veľa ľudí nevie využiť suroviny a spojiť chute… Môžete skombinovať aj lacnejšiu surovinu s drahšou a výsledkom je výborné jedlo. Ako ďalší príklad môžem uviesť tekvicu s jahňacinou - ich kombináciou vznikne úžasné prepojenie chutí…

Zájdete aspoň občas na jedlo do inej reštaurácie? Čo si tam predovšetkým všímate?
Určite áno, do reštaurácií chodíme s manželkou často, dokonca si podľa toho vyberáme aj dovolenky. Všímam si všetko od dizajnu jedla po kvalitu použitých surovín a, samozrejme, chuť jedla. Veľmi ma poteší, keď je jedlo kvalitne a poctivo spracované a celá reštaurácia vrátane personálu sa snaží, aby človek odchádzal spokojný.

Ako by ste zhodnotili úroveň gastronómie u nás?
Ťažko sa hodnotí vo všeobecnosti, závisí to od lokality aj od konkrétnej reštaurácie. Je veľa reštaurácií, kde varia výborne a z čerstvých surovín, na druhej strane sa však nájde aj dosť podnikov, kde majú jedálny lístok v hrúbke knihy.
Pri tom množstve surovín len veľmi ťažko môžu udržať ich čerstvosť. Fine dining, ktorý je bežný v zahraničí, si k nám len pomaly nachádza cestu. Ľudia sa väčšinou ponáhľajú a jedlo si nevedia vychutnať a brať ho ako zážitok.

Keby ste mali možnosť zmeniť situáciu v slovenskej gastronómii, kde by ste začali?
Začal by som pri surovinách a u dodávateľov. Keby tu bolo viac dodávateľov na čerstvé suroviny, nemuseli by sme ich voziť zo zahraničia.
Ďalšou samostatnou kapitolou je motivácia mladých kuchárov a ich možnosti vzdelávania. Pociťujem u mnohých študentov nezáujem o profesiu, chýba tu vášeň a láska k remeslu. Samozrejme, nájdu sa aj výnimky, ale veľa z nich potom odchádza do zahraničia. ×

HORECA RECEPTY

Bravčové líčka s bryndzovými haluškami a so slaninkovým chipsom

700 g bravčových líčok, soľ, 5 g farebného korenia, 300 g cibule, 30 g cesnaku, 500 ml bravčovej masti, 5 g čerstvého tymiánu, 150 ml demi glace. Na halušky: 800 g zemiakov, 400 g hladkej múky, 100 g polohrubej múky, soľ, 200 g údenej slaniny, 200 g bryndze, 150 kyslej smotany, 15 g pažítky, 50 g masla

Postup:
Bravčové líčka odblaníme, osolíme a okoreníme. Pridáme cibuľu nasekanú na kolieska a celý cesnak. Zalejeme bravčovou masťou tak, aby zakryla celé líčka a konfitujeme. Pečieme pri teplote 80 stupňov asi 4 - 6 hodín. Omáčku demi glace zredukujeme na minimum a prelejeme ňou líčka. Podávame s bryndzovými haluškami. (Halušky polejeme maslom, pridáme bryndzu zmiešanú s kyslou smotanou, polejeme vytopenou slaninou a posypeme nasekanou pažítkou).

Argentínsky steak s tekvicovým pyré, hráškom a bylinkovým maslom

800 g argentínskej sviečkovej, hrubozrnná morská soľ, 5 g farebného korenia, 200 g masla, 1 kg tekvice hokaido, 5 g čerstvého tymiánu, 5 g čerstvého rozmarínu, 100 ml olivového oleja, 320 g cukrového hrášku, 30 g cesnaku, 100 g syra Philadelphia, 500 ml hydinového vývaru

Postup:
Čerstvú hovädziu sviečkovicu odblaníme a naporciujeme na cca 200 g steaky, pokvapkáme olivovým olejom a dáme na rozpálený gril. Osolíme a okoreníme až pred koncom grilovania. Hotové steaky odložíme na teplé miesto a pridáme vopred pripravené bylinkové maslo (zmiešame maslo, bylinky, cesnak). Tekvicu pozdĺžne rozrežeme a vyberieme jadierka. Zakvapkáme olivovým olejom a s troškou soli pečieme do mäkka. Upečenú tekvicu ošúpeme, pridáme hydinový vývar a prepasírujeme na jemnú kašu, nakoniec pridáme syr. Hrášok orestujeme na masle a na cesnaku, dochutíme soľou a korením.

HRC_0910_2014.indd 38 26. 9. 2014 12:01:24