



***Lokal bez
zamrziivača s
jelima da se
smrzneš***

ALBERT DONSKY
FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ

Trajna kuharska strast osjeća se u svakoj riječi Igora Gudca. Toliko je uvjerljiv na riječima i tanjurima, da se naprosto nema što dodati. Ovo i nije trebala biti recenzija lokala, ali je ispao – čisti intervju. Pored svega što je iskreno i emotivno rekao, Igor će imati još mnogo toga reći. Kuharska energija kojom pripravlja jela ispričat će nam još mnoštvo kuharskih maštarija. Sigurni smo.

Subota, sedam sati. Susrećem se s Igorom, koji s kolicima kreće na Dolac. U glavi su mu jela zamišljena prethodnog dana, a sad kreće od štanda s povrćem, do mesara i drugih dobavljača, po sinoć zamišljeno. Sa svima izmjenjuje pozdrave, vidi se da je tu doma, traži konkretno, kao što radi svaki dan. To nije fotografiranje za novine, to je svakodnevni ritual kuhara neizmjerne energije, maštovitosti i konstruktivne staloznosti. Koji god da smo naslov stavili, mogao bi funkcionirati: Lokal koji prodava sva svoja jela, Kuhar koji ujutro ne zna što će kuhati toga dana, Vladar na 19 stolaca...

Kako je Igor skuhao nogometnu loptu

Igor Gudac ima samo 34 godine, a već dvadeset kuha po restoranima. Rodom sam iz Gorskog kotara. Htio sam biti nogometaš, a ne kuhar, zbog čega sam se preselio u Rijeku. Izabrao sam ugostiteljsku školu u Opatiji, jer sam mislio da ću je lako završiti uz brojne nogometne treninge. U jednom trenu me jako zainteresiralo kuhanje. Pronašao sam odličnu oštariju u Rijeci i tamo odradio praktični rad. Radio sam s kuharom koji me pustio da radim i griješim, te sam tako najbolje naučio. Nakon toga zaposlio sam se u opatijskom restoranu Vongola i radio sa svojom kuharskom majkom Dobriplom Mičić. Restoran je bio velik, gosti većinom turisti, a pripremla se riba na razne načine. Ovdje sam shvatio koliko je težak kuharski posao. Slijedila je vojska, gdje sam upoznao dečka koji se bavi skupljanjem samoniklog bilja. Prenio je svoju ljubav na mene. Danas takvo bilje obilno koristim u kuhinji. Kako nisam imao posla, vratio sam se kući u Gorski kotar. Ponudili su mi posao u kuhinji u restoranu Zeleni vir u Skradu, u vlasništvu Hrvatskih šuma. Uspio sam taj restoran

učiniti popularnim i uspješnim. Tamo sam kuhao samo s namirnicama iz šume i od doma, naučio što je medvjedi luk i kako se od njega radi sladoled. Mnogo sam proučavao literaturu, osobito Thomasa Kellera, Michela Brasa i Massima Botturu – kuhare koji imaju petlje. Počeo sam raditi vlastitu tjesteninu i raviole.

Zagreb tak' imam te rad

Nakon završetka karijere u Zelenom viru otišao je bez posla u Zagreb, gdje moraš imati ime ako se želiš zaposliti u dobru restoranu. Upoznao sam sadašnju suprugu, koja deset godina ima Pizza Cut u centru. Pitao sam je da li bih tamo mogao napraviti lokal, a ona je pristala. Uopće nisam htio mijenjati ime, makar rijetko nudimo pizzu (tek kao zahvalu imenu). Bilo me strah otvoriti nešto sasvim nepoznato ljudima, pa smo se ovako oslonili na staro ime. A ono gostu dopušta da ga se iznenadi hranom, jer ima posve drukčija očekivanja zbog tog imena.

Svoje znanje nadograđujem svaki dan. Učim od mesara, dečki iz Mundoake (Mihelj i Palfi su mi bili najveća pomoć u početku)... Filip Horvat je zmaj, jedan od boljih chefova, uz njega možeš jako mnogo naučiti. Pred njim je velika budućnost i ovim putem zahvaljujem mu na svemu. Nisam čovjek koji će kreirati trendove, ali sam htio omogućiti da ljudi fino jedu za pedesetak kuna te da se ne boje jesti svinjsku glavu ili pileću jetricu. Tvrdim da je svinjska masnoća najbolja na svijetu. Čak i za deserte koristim se masnoćom čvaraka. Ukoliko gost ne jede svinjetinu, koristim pačju mast ili od kopuna. To ja u šali zovem Palfijev stil, jer on sprema sve masnoće koje mu ostanu od pečenja. U početku sam nudio dva menija. Prvi dan nije bilo nikoga pa sam odlučio uzeti stvar u svoje ruke i otišao u okolne banke





i pozvao ih da dođu kušati. Došlo je osam ljudi kojima se hrana sviđala i rekli su pozvati druge. Na kraju prvoga dana prodao sam trideset obroka. Pitao sam goste mogu li biti kreativniji u kuhanju, a ne samo raditi lungić. Npr. sad su u Hrvatskoj hit rebarca, koja sam pripremao već prije deset godina. Za mene je uspjeh bio prodati pedeset obroka dnevno, ali treba skuhati tih pedeset obroka da budu svi jednaki.

U pizzeriji bez pizze

Danas prodajem dvjesto obroka dnevno! Kada sam otvarao, nisam htio kupiti najbolju opremu, već sam želio dati ljudima – sebe. Sam idem po namirnice, nemam smrznuto, već samo svježe, makar bilo lošije. Sto puta se dogodilo da sam bacio juhu, umake, meso. Kad isprobavam, lakše pogriješim. Možda jednom ne budem griješio, ali to će značiti da imam takav standard da vjerojatno neću više ni kuhati. Gosti mi znaju reći da lungić nije isti kao zadnji put. Naravno da nije, priroda nikad nije ista. Ljude treba educirati. Svaki dan sam u pizzeriji u 4 h ujutro (baze i umaci). Tako već tri godine, samo nedjelja je slobodna, a subotom kuham kad mi se da. Motiviraju me moji gosti koji su tu već u pola 10. Da bi imao ujednačene namirnice, moraš rano ustati i biti među prvima na tržnici. Cijene jela su mi jako niske, tako da dođem na tržnicu s tisuću kuna, od kojih moram napraviti četiri tisuće kuna prometa. Imam jako dobar odnos s gostima. U 8.15 šaljem mailove i stavim meni na Facebook, koji nikad nije točan (he he) jer ga pišem večer prije, a na tržnici baš i ne bude sve po planu. Sam radim food cost svako jutro i određujem cijene jelima ovisno o kvaliteti namirnici. Ovim se putem zahvaljujem sous-chefu Danijelu Juraliću koji je duša ovog lokala i bez njegovih ludosti uspjeha ne bi bilo i ostalima koji su mi kao obitelj (Ivana, Marija, Albert i Mario). Vrhunski je to tim koji trpi sve moje ispade.

Slow food u fast foodu

Gableci traju od 10 do 13 h i tada prodamo svih dvjesto obroka. Tu je velika gužva. Nakon toga ne kuham, jer nemam škrinju. Ako imam pileća prsa, imam ih pedeset komada, ne više.

Sada smo počeli navečer raditi slow food u fast foodu (četiri slijeda uz čašu vina za 200,00 kn). Velik je interes, druženje je to za petnaestak ljudi. Sada moram razmišljati o dva menija (he he). Gosti mi samo trebaju reći što ne jedu, o alergijama i slično. Radim kombinacije koje ne možete kušati doma, poput juhe od graška s domaćim crnilom od hobotnice.

Slike iz kuharskog života

Dođu kolege i pitaju da li tražim radnike. Odgovaram: Uvijek. Koliku bi plaću željeli? Minimalno 8.000 kn. Na to pitam koliko imaju gostiju, a oni odgovaraju da nemaju. Pa kako? Gdje god ja idem, gosti idu za mnom. Znam ih pitati što bi sve iz pileta napravili. To je metoda koju bi svi trebali koristiti. Ne možeš primiti automehaničara dok mu ne daš da nešto popravi.

Zbog Masterchefa i sličnih emisija vlada dojam da je kuhanje otmjen posao. No to je robija! Moraš cijeniti svakog chefa od gospođe u borosanama do trenutno popularnih kuhara. Usred noći zovem kolege i pitam savjet. Ako ne znam, pitam. Tu nema ega, ni velike zarade.

Pileće kosti smiju stajati samo 4 h. Nemam zamrzivača. Treba poštivati namirnicu. Radim domaću tjesteninu, nekad dobro, nekad manje dobro (he he). U svaku namirnicu stavljam samo ljubav. Marinadu ne radim za nježne namirnice, volim da hrana ima prirodan okus. Radim isključivo stvari koje su fine gostima, a ne koje bih ja kao chef volio prodati. Hoću im dati okus doma, ali mekano, podatno, neprepečeno. Batak je najbolje meso i to uvijek ostavim nama za gablec (he he). Od jednog pileta napravim četiri porcije da bih se pokrio i zaradio koliko moram (120 kn). Da bih od dobavljača kupio domaću namirnicu bez računa i mogućnosti pravljanja troškova, smislio sam da uplatim sebi uvećanu plaću, koju onda trošim na tržnici (100 kn dnevno). Svaku salatu koju kupim na tržnici ja gostu darujem. Tu nema zarade. Ljeti imam povrće koje mi uzgaja obitelj. Želimo uzgojiti slatku rajčicu da je poslužujemo uz burger.

Male tajne velikih kuhinja

Razmišljao sam kako gosti sjede u odijelima i moraju se vratiti na posao, ne smiju smrdjeti po hrani, jer neće više nikad doći makar hrana bila vrhunska. Uložili smo mnogo u odličnu ventilaciju. Primijetili su da se samo ovdje ne osjeti hrana. U ovoj je kuhinji više hladno nego vruće.

Plaćam terasu svake godine, a nikad je još nisam postavio. Dvije stotine jela je maksimalan broj obroka koji mogu skuhati. Više ne mogu. Moj je cilj surađivati s drugim chefovima, a ne zarađivati mnogo novca.

Zimi je Dolac – užas! Svaki dan sam tamo cijelu godinu u zimi, kad je mnogo teže i pokušavam kupiti namirnice za zimska jela. Ako nema dobrih kobasica, odem mesaru i kažem mu da mi ih napravi po mojim uputama, samo da ne stavi u crijevo. Ne nudim kobasicu kao svi ostali, već u domaćem lisnatom tijestu ili mesnoj okruglici. Gospođe koja mi prodaje klice na Dolcu zimi nema četiri mjeseca. Naučila me mnogo toga, primjerice, što nije potočarka, nego rudarska salata.

Nadam se da će i drugi pokušati napraviti ovo što sam i ja, a to je učenje svaki dan na svojim pogreškama od dana prije (he he).

Vizija budućnosti

Mislim da će budućnost lokala biti svijetla. Ovaj lokal ima samo devetnaest sjedećih mjesta. Volio bih imati veći sa šankom u sredini, iza kuhinjom, trideset sjedećih mjesta i toaletom. Mislim da ni jedan chef ne vjeruje u sebe koliko vjeruje u svoje jelo. Ja sam u prvom planu ugostitelj, što znači da prvo gledam gosta. Dvije su mi najvažnije stvari namirnica i gost. Ne moram imati najbolju čašu na svijetu, jer nemam ni najbolje vino na svijetu. Gosti su me počeli tražiti određena vina, no to uvodi potrebu za konobarom, a ovo je lokal koji od početka radi u izravnoj komunikaciji s kuharom. Slušam pohvalu ili pokudu svakoga gosta te savjet svakoga kuhara koji je jeo ovdje. Namjerno kupujem okrhnutu tanjuru jer ih volim i na njima poslužujem.

U budućnosti sigurno neće tako biti, jer stepenica više donosi veća očekivanja kod gosta. Cijene nećemo dizati jako. Moj uspjeh je u tome što sam počeo s dvadeset posto snage i dizao, za razliku od većine, koja krene s devedeset posto. Sve što imam dva su kuhala i digitalna spora peč. Među prvima sam počeo sa sous-videom. S vremenom sam shvatio da taj postupak zna i uništiti meso (naravno, savršen je za obraze). Budućnost je da svaki chef ima po pet gostiju koji sjede ispred njega dok on kuha i druže se. To je moja budućnost: vrhunski tapas bar u Zagrebu uz vrhunsko vino i hranu, a pristupačne cijene.

Izvor snage i inspiracije

Nisam zvijezda niti ću ikad biti. Zvijezda bih bio da ne radim ništa. Nedavno me vlasnik restorana iz New Yorka pitao da odem raditi kod njega i napravim svoj meni i rekao: Igore, tamo se puno radi, čak i do 13 h dnevno, a ja odgovaram: Super, pa to je kao godišnji odmor nakon ovoga (he he). Također, mnogo mi znači kad ti na gablec redovito dolazi generalni direktor banke, koji sigurno ima novca da si priušti skuplji gablec.

Pohvala koja mi jedina znači jest da smo zimi dupkom puni, dok su drugi restorani prazni. Ovdje je promet uvijek



isti, neovisno o dobu godine. Otkad sam ovdje sam osmislio sedam stotina različitih jela. Sve je zapisano. Pokušavam dati svaki dan drugo jelo. Ljudi me svašta ispituju. Poanta je da jela koja pojedete u Ducku možete napraviti doma bez modernih čuda tehnologije. Rado dijelim recepte, zapišem ih gostima na poleđini računa ako me traže. Vani je to uobičajeno. Mislim da sam jedini u Zagrebu koji je uspio napraviti street food, a uspjeli smo zbog odličnog odnosa s gostima, jer odlične hrane već ima.



do vrhunskog kuhara. To želim prenijeti gostima.

Mladi ugostitelji počeli su gurati stare sa scene, što je dobitna kombinacija. Mi mladi kuhari odlučili smo ostati u Hrvatskoj i držimo se, što je problem za starije, one koji ne filetiraju ribu (prvi sam u Gorskom kotaru bio koji fileтира pastrvu). Nećete čuti nas da kažemo nešto loše o drugome. Mnogo se družimo (Palfi, Mihelj, Zembo, Macchi, Marina Gaši, Priska, Kočiš, Horvat) i postali smo prijatelji.

Suradujemo s nekoliko restorana, od kojih svaki ima jedan od jako skupih aparata poput sous-videa ili termomiksa. Odemo kod onoga koji ima sporo kuhanje u sous-videu i stavimo u stroj. Tako si međusobno pomažemo mi mladi, jer nemamo novaca. To je jedinstven primjer takve suradnje.

Potpoma obitelji

Uvijek naglašavam svoje podrijetlo, zato toliko i pripremam svinju i divljač. Mislim da mi je budućnost u svinjama (he he). Sestra Maja učila me sve o svakoj biljci, jer sam imao tisuću pitanja (ona je u poljoprivredi već godinama). Moj tata je ludio sa mnom i mojim idejama, kalupima, daskama, noževima..., jer sve je to moralo proći kroz njegove ruke (hvala, tata). Mama je ta koja je držala uzde i gurala me naprijed svaki put kad zapnem. Mojim roditeljima bilo je najteže. Pomagali su mi što god sam ih zamolio. Pojeli su svašta od mene. Bilo je nejestivo (ha ha). Isprobavaš, griješiš, bacaš. To te čini boljim kuharom.

Na godišnji odmor supruga i ja odemo od 1. do 15. kolovoza. Jedino se tada odmaram i to zahvaljujući njoj, mojoj Jeleni, mojoj ljubavi. Ona je jedino zbog čega to sve radim, ona me pokreće. Dala mi je priliku i zahvalan sam joj na svemu što čini za mene. Ako chef nema takvu ženu, ne može raditi. Zna mi reći da radim po cijele dane, a da ne vidimo novce, jer stalno trebam nešto za novu namirnicu, novi stroj... Inače, dugije niz godina poduzetnica i bavi se ekološkom proizvodnjom.

Ostavili smo Igorove male verbalne skokove s teme na temu, jer su zaista životni i zanimljivi. Vas pozivamo da zanemarite simpatično ostavljeno lažno ime lokala, da ne očekujete trokute pizze (iako ih ima) i da kušate što vam Igor ima reći, na tanjuru. Ako se uspijete izboriti za slobodno mjesto za vrijeme gableca. I da provjerite zašto je gužva. Mi jesmo. 🍷



Crna juha od batata i lješnjaka s domaćom mozzarellom i brioš

BATAT	800 G
LUK	100 G
ČEŠNJAK	MANJI REŽANJ
MASLAC	50 G
POVRTNI TEMELJAC	600 ML
MLIJEKO	
LJEŠNJACI	50 G
SIPINO CRNILO	10 G
MOZZARELLA	100 G
BRIOŠ	
KLICE CIKLE	
SOL, PAPAN	

- 1 Pirjajte batat, luk, češnjak i maslac oko 10 min. Prelijte povrtnim temeljcem koji ste skuhalo dan ranije. Dodajte mlijeko i vodu te kuhajte dok batat ne omekša.
- 2 Tostirajte lješnjake i sve zajedno izblendajte s grijanjem do 70 °C. Mantekirajte (ubacite hladan maslac jako miješajući) maslacem i crnilom.
- 3 Poslužite s domaćim briošem i klicama cikle.

SFRJ gastronomija vs. poštovani kolege

Nisam htio postati član nikakvih kuharskih saveza. Ima tamo ljudi koje ja stvarno cijenim. I oni koji imaju vrhunsko znanje, a troše se na takve priče da bi rekli da su treći najbolji u hladnom predjelu. Cijenim, ali ne razumijem. A gdje su im gosti?

U hotelu Kvarner 1982. na listu zelene salate posluživao se tartar. Takva SFRJ gastronomija više ne postoji. Hrvatska gastronomija lagano je odskočila s dolaskom Mate Jankovića i Toma Gretića u prvom Masterchefu koji smo svi gledali i učili od njih.

Ne moraš raditi u najboljem restoranu na svijetu da bi bio najbolji kuhar na svijetu. Mladi, hrvatski, ugledni, meni najbolji kuhar (uz Horvata) jest Matija Bogdan koji radi u restoranu The Ledbury s dvjema Michelinovim zvjezdicama. Rekao mi je: Iгоре, tamo se radi 18 h dnevno, a još te tuku, no ti ostaješ, zato respect.

Za mene je vrh hrvatske gastronomije Dino Galvagno. Kad jedeš njegova jela, imaš osjećaj da si u šumi ili u moru. On je kreativac. Ljudi griješe, pa tako i kuhari, ali velikim ga čini to što prizna pogrešku. Od svakoga možeš naučiti nešto, od bake

Pizza Cut Duck

Nikole Tesle 17
10000 Zagreb
(01) 4920 283
www.facebook.com/pizzaduc



Pile s pjenicom od mladoga krumpira s *mascarponeom* i parmezanom, ukiseljeno povrće

DOMAĆE PILE	2 KG
MLADI KRUMPIR	400 G
MLIJEKO	100 ML
MASCARPONE	50 G
PARMEZAN	1 ŽLICA
MASLAC	50 G
UKISELJENO POVRĆE	
SOL, PAPAN	
CURRY	

- 1 Domaćem piletu težine oko 2 kg skinite kožu u komadu i otkoštite sve osim batka i krila, pa zarolajte u kožu i pecite u pećnici 1 h na 180 °C.
- 2 Ogulite mladi krumpir i kuhajte u mlijeku 20 min. Protisnite kroz sito i dodajte *mascarpone*, razradite štapičnim mikserom uz dodavanje ribanoga parmezana.
- 3 Pile izvadite iz folije i režite na komade debljine 3 cm. Brenerom zahrskajte koru i poelirajte (pecite na maslacu uz polijevanje).
- 4 Servirajte s ukiseljenim povrćem.

