

# Kombinácií chutí sa neobávam

Text by Táňa Pokorná  
Photos: Liviano



**Marcel Ihnačák** (29) začína svoju dráhu ako nádejný popradský hokejista. Hokejku vymenil za hrnce a po krátkom pôsobení na Slovensku odišiel do Prahy, kde sa vypracoval na šéfkuchára luxusnej pražskej reštaurácie Století. V roku 2003 sa rozhodol venovať štúdiu angličtiny v Londýne. Popri tom sa zamestnal v reštaurácii Pied-à-Terre, ocenenej dvomi hviezdami Michelin. O rok na to odišiel do reštaurácie Jamieho Olivera Fifteen a čoskoro sa stal jeho zástupcom. Začiatkom tohto roka sa stal šéfkuchárom reštaurácie Liviano v Bratislave.

NEBYŤ ZRANENIA, MIERIL BY DNES MARCEL IHNAČÁK, NIEKDAJŠÍ POPRADSKÝ HOKEJISTA, URČITE K VYSOKÝM MÉTAM. SVETOVÝ ŠPORT SÍCE PRIŠIEL O NÁDEJNÉHO HOKEJISTU, SLOVENSKO VŠAK ZÍSKALO OZAJSTNÉHO MAJSTRA KUCHÁRSKEHO UMENIA.

► Pán Ihnačák, nakoniec ste predsa len vymenili ľadovú plochu za kuchyňu. Prečo taká kľukatá cesta k tomuto cieľu?

Keďže naša rodina je preslávená hokejom, bolo celkom prirodzené, že ma k tomuto športu viedli od malička. Aj ja som sa chcel naučiť tak úžasne oháňať hokejkou ako moji strýkovia, dlhoročne pôsobiaci v NHL. No a kuchársku školu som si vlastne vybral z jediného dôvodu. Pripadala mi dostatočne „ľahká“, aby som sa popri nej mohol venovať športu, ktorý bol v tom čase pre mňa prioritou. Skutočne som nečakal, že varenie raz prekoná môj záujem o hokej.

► Čo vás na kuchárčení lákalo? Mnohí muži to považujú za výlučne ženskú záležitosť. Navyše tá zvláštna kombinácia - pomerne drsný šport a kuchyňa.

Varenie ma začalo priťahovať v okamihu, keď som ako učeň (mal som vtedy 16 rokov) dostal šancu pripravovať jedlo úplne samostatne. Už v tom čase som varenie bral, a beriem ho tak dodnes, ako veľkú zodpovednosť voči hosťom, pre ktorých jedlo pripravujem. A pokiaľ ide o spojenie hokeja

a kuchyne, z vlastných postrehov môžem potvrdiť, že práve zo športovcov sú zvyčajne výborní kuchári. Zrejme vďaka pohotovosti, ktorú si rokmi vypestujú. Je pravda, že mnohí muži varenie chápu ako ženskú záležitosť, najmä v domácnosti. V profesionálnej kuchyni však dávajú dokonca aj ženy prednosť mužom. Svoj podiel na tom rozhodne má i obtiažnosť tohto povolania.

► Skúsenosti ste zbierali aj u takého majstra kuchára ako Shane Osborn v londýnskej reštaurácii Pied-à-Terre, ocenenej dvoma hviezdami prestížnym gastronomickým sprievodcom Michelin. Čo pre vás táto skúsenosť znamenala?

Po pôsobení v pražských reštauráciách som odišiel do Londýna učiť sa po anglicky. Popritom som si hľadal akúkoľvek prácu v kuchyni, aby som mal z čoho žiť. No a dostal som šancu pracovať práve v Pied-à-Terre. Po prvom dni veľmi tvrdej driny mi Shane Osbourne ponúkol zamestnanie, a to aj napriek mojej mizernej znalosti jazyka. Skúsenosti z reštaurácií označenými hviezdami Michelin sa cenia na celom svete, práve vďaka

kvalite, ktorá sa za nimi ukrýva. Pre mňa to hlavne znamenalo varenie na najvyššej svetovej úrovni. Pracovať v špičkovej reštaurácii je veľmi náročné a rozhodne to zanechá viditeľné stopy na každom, kto tam pôsobil. Bola to však obrovská škola varenia.

Do Pied-à-Terre ste prišli už ako „hotový“ kuchár. Mali ste za sebou pôsobenie na šéfkuchárskom poste vo vychytenom pražskom Století, kde ste varili prezidentom i hviezdami šoubiznisu. Pustili vás rovno k „veľkému vareniu“?

Kdeže! Všetky predchádzajúce skúsenosti v kuchyni a ani funkcia šéfkuchára mi nijako nepomohli. Začínal som úplne od začiatku, od krájania cibule, a úplne ináč.

► Potom ste zakotvili na dva roky u Jamieho Olivera v jeho reštaurácii Fifteen. Pre mnohých kuchárov nespĺniteľný sen! Ako ste sa k nemu vlastne dostali?

Keď reštaurácia Pied-à-Terre vyhorela, musel som si nájsť novú prácu. Vtedy som sa rozhodol skúsiť šťastie u Jamieho Olivera, ktorý sa zameriava na taliansku kuchyňu. Nepatrilo mi síce medzi jeho veľkých obdivovateľov, no vedel som, že práve on dokáže oceniť kvalitu kuchárov prichádzajúcich zo špičkovej reštaurácie. Prijal ma hneď po prvom dni a asi po pol roku ma vymenoval za svojho zástupcu. Bola to radosť pracovať s ním. Jamie je výborný kuchár, no ešte lepší showman. Vie úžasne rozprávať o jedle a je mimoriadne zábavný.

► Dnes ste šéfkuchárom novootvorenej bratislavskej reštaurácie Liviano. Máte skúsenosti s francúzskou i talianskou kuchyňou. Akú pečať jej chcete vtláčť?

Liviano ma pečať toskánskej kuchyne, ale bežne varíme aj ľahké mediteránske jedlá. Vlastne ide o modernú taliansku kuchyňu. Spôsob, akým pokrmy pripravujem a servírujem, možno charakterizovať ako rustikálny štýl.

► Neobávate sa toho, že Slováci sú priveľmi konzervatívni, pokiaľ ide o jedlo? Ako keby mali strach z nových chutí?

Vôbec sa kombinácií chutí jedál, ktoré v Liviane ponúkame, neobávam. Pripravované pokrmy nie sú až také vzdialené chuti, na akú sú Slováci zvyknutí. Sú však vylepšené tým, že všetky suroviny, ktoré v kuchyni používame, sú čerstvé a kvalitné. A hostia to určite ocenia.

► Liviano v preklade znamená otvorený. Čo to znamená pre vás ako kuchára?

Liviano znamená otvorený, ale aj neviazaný, z čoho by mal radosť každý kuchár, nielen ja. Jedine v kuchyni, ktorá vám umožní ukázať, čo sa vo vás ukrýva, môžete naplno rozvinúť svoj talent a kreativitu. A Liviano skutočne ponúka veľký priestor. Jedálny lístok, ale aj tasting menu, ktoré večer ponúkame našim hosťom, zostavujeme vždy ráno a podľa toho, aké čerstvé suroviny sa mi podarilo nakúpiť.

► V jednom rozhovore ste povedali, že máte osobný prístup k zákazníkom. Ste s ním vari v priamom kontakte?

Občas skutočne zavítam aj priamo k stolu zákazníka, aby som mu pomohol vybrať si vhodné jedlo. Aj takým spôsobom sa snažím spoznať chute našich hostí. A pravdou je, že niektorým stálym klientom skutočne varím pokrm na mieru.



► Počas pracovnej doby zrejme niet času na experimentovanie. Kedy vlastne vymýšľate a kombinujete?

V Liviane neexperimentujeme. Čerpám zo skúsenosti, ktoré som nadobudol u takých skvelých učiteľov ako Genaro Contaldo, Shane Osbourne, Jamie Oliver, Ruth Rogers. Aj ich zásluhou viem, aká kombinácia surovín spolu najlepšie „funguje“ a čo bude hosťom určite chutiť.

► Práve oni predstavujú súčasnú kuchársku svetovú elitu. Čo musí človek ovládať a aký musí byť, aby sa prepracoval medzi špičku?

Učil som sa u svetových kuchárov, ktorí svoju prácu naozaj milujú a berú vážne. To však nestačí, človek musí mať aj talent a, samozrejme, pevnú vôľu. Prepracovať sa medzi špičku rozhodne nie je ľahké.

► Ako by ste charakterizovali súčasnú gastronómiu?

V svetovej gastronómii v poslednom období zavládla predovšetkým jednoduchosť v kombinácii chutí. Veľmi veľký doraz sa kladie na čerstvosť a pôvod surovín. Slovenská gastronómia v súčasnosti mierne zaostáva za svetovým trendom. U nás ešte stále pretrvávajú trend prekombinovaného a prezdobeného taniera. ♦