

LIBOR DOBIS VO FOU ZOO



VARIL PRE MADONNU, PELÉHO ČI SILVESTRA STALLONEHO. PÔSOBIL V TÝCH NAJLEPŠÍCH ÁZIJSKÝCH REŠTAURÁCIÁCH, NA DOMÁCU KUCHYŇU SVOJEJ MAMY VŠAK NEDÁ DOPUSTIŤ. EXCELENTNÝ ŠÉFKUCHÁR PRESTÍŽNEHO LONDÝNSKEHO KONCEPTU NAAMYAA - LIBOR DOBIŠ ZAVÍTA UPROSTRED LETÁ SPÄŤ NA RODNÉ SLOVENSKO.

V DŇOCH 7. – 9. AUGUSTA BUDE LIBOR VO FOU ZOO PRIPRAVOVAŤ ŠPECIÁLNE DEGUSTAČNÉ MENU.



○ CHYSTANEJ AKCII
A NIEČO O SEBE
NÁM PREZRADIL
SÁM LIBOR.

Ako ste sa dostali k vareniu?

K vareniu som sa dostal už v detstve, varieval som od malička s mojimi rodičmi, teda hlavne s mojou mamou. Pochádzam z malej dedinky Preselien nad Nitrou, blízko Topoľčian. Tam som vyrastal a získal vášeň k vareniu, všetko ostatné prišlo pred rokmi, po mojom odchode do Anglicka.

Povedzte niečo o svojej doterajšej životnej dráhe. Ktoré sú najdôležitejšie životné momenty vo vašom doterajšom živote?

Doposiaľ najdôležitejším životným momentom bolo pre mňa narodenie môjho syna Dylana Libora Dobiša a vznik rodinky. Kuchárska kariéra, samozrejme, tiež, ale momentálne je pre mňa rodina na prvom mieste. V práci trávim veľmi veľa času a uvedomujem si, že všetko, čo robím, robím pre nich. Aj keď mi veľmi chýbajú bežné veci, ktoré tatko so synčekom a so svojou rodinkou denne zažívajú.

Počas svojej kariéry ste pracovali vo viacerých reštauráciách, na ktorom mieste najradšej spomínate?

Ak by som si mal pozrieť späť, bolo by to NOBU a NAHM. NAHM bol neuveriteľne ťažký a stresujúci džob, kde som sa však veľa naučil – od spoznávania nových surovín, techniky varenia až po manažovanie ľudí a svojho tímu, čo je pre šéfkuchára veľmi dôležité. Takisto som sa stretol s legendou thajskej kuchyne Davidom Thompsonom.

Ako sa kuchár zo Slovenska dostane k tomu, že varí po boku medzinárodne uznávaného reštaurátora Alana Yau, autora niekoľkých konceptov?

Určite v tom zohralo veľkú rolu šťastie a moje skúsenosti. Prácu na tomto projekte mi ponúkol práve David Thompson, ktorý mi chcel poďakovať za našu spoluprácu. Celé sa to udialo veľmi rýchlo, Alan mal všetko naplánované. Mal jasno, čo od našej spoločnej práce očakáva. Ja som mu k tomu ponúkol moju pomoc a nadobudnuté skúsenosti a fungujeme spolu až doteraz, dokonca to vyzerá tak, že čoskoro spolu budeme otvárať ďalšiu reštauráciu.

Aký šéf je Alan Yau? Čo ste sa od neho naučili?

Alan je neuveriteľne silná osobnosť. Presne vie, čo chce. Všetky nápady má vždy do detailu premyslené a naplánované, je to až neuveriteľné. Ako prvý otvoril revolučný japonský noodle bar s názvom Wagamama, kde dohliadal na každý detail, od konceptu

až po realizáciu, ktorý dizajnoval od kuchyne až po reštauráciu. Jeho skúsenosti sú veľmi ťažko opisateľné, v krátkom čase plánuje opäť realizovať ďalšie projekty. Alan inšpiroval veľa imitátorov klasických noodle barov po celom svete.

Pre aké významné osobnosti ste varili? Mali nejaké špeciálne požiadavky?

Tých mien je požehnané. Keby som mal začať rozprávať o všetkých, bolo by to naddlho. V skratke by som spomenul tých, čo mi najviac zarezonovali v pamäti. Jedným z nich bol futbalista Pelé, ktorý má napríklad rád pečené ryby, studené cestovinové šalátiky alebo špecialitky z lístkového cesta. Madonna má najradšej suši, hlavne z lososa, alebo čiernu tresku s omáčkou z miso pasty, homárový šalát s hričikmi, tempuru s červenými krevetami alebo grilovanú špargľu. Madonna zvykla jesť vždy iba svoje obľúbené jedlá, neobmieňala ich. Chodieval k nám aj Sylvester Stallone, ktorý mal rád čiernu tresku, smaženého homára a krevety alebo miso polievku. Všetko to boli naši stáli hostia, ktorí nemali žiadne špeciálne požiadavky, boli veľmi skromní.

Akým spôsobom vymýšľate nové jedlá? Odkiaľ prichádza inšpirácia?

Nové jedlá vymýšľam hlavne s dušou, musia ísť od srdca, pridávam do nich moje skúsenosti. Keďže som mal to šťastie a mohol som precestovať kus sveta a spoznať rôzne chute, tak vkladám do každého receptu aj skúsenosti a chute z mojich ciest. Jeden z najkrajších zážitkov bol môj posledný výlet do Thajska, kde som ochutnal výborné jedlá z ulice, ktoré mi otvorili oči. Pokojne by som ich prirovnal k špičkovým jedlám v reštauráciách s tromi michelinovskými hviezdami.

Aké vlastnosti musí mať dobrý kuchár?

V prvom rade musí kuchár variť s vášňou a s radosťou. Keď kuchár vloží do svojho jedla aj kus svojho srdca, je to na jedle cítiť. Ďalšou dôležitou vlastnosťou je skúsenosť a hlavne trpezlivosť. Každý môže variť, ale nie každý

ma tú správnu chuť, tou chuťou my voláme chuť chute.

Pre koho najradšej varíte?

Rád varím pre všetkých, ktorí vedia oceniť dobré a chutné jedlo. Ale najradšej varím pre rodinku, kamarátov a známych.

Aká kuchyňa vám najviac chutí?

Veľmi rád mám thajskú, čínsku a japonskú kuchyňu. Ale úplne najradšej mám kuchyňu mojej mamy. Tú mám stále v pamäti a v srdci. Je to kuchyňa, kde sa varí s vášňou a s porozumením, s rešpektom ku každodennému životu.

Ako vznikla myšlienka prísť na Slovensko a v spolupráci s reštauráciou FOU ZOO pripraviť špeciálnu akciu? Aké špeciality nám na Slovensko prinesiete? Na čo sa môžeme tešiť?

Pozval ma Ľubo Blaho, manažér reštaurácie FOU ZOO. Keďže Slovensko je moja rodná krajina a chcel



som svojim krajanom prísť ukázať, čo som sa dosiaľ naučil v Londýne, pozvanie som rád prijal. Je to pre mňa inšpirácia a výzva. Počas troch dní 7. – 9. augusta budem v reštaurácii FOU ZOO v Bratislave pripravovať opražené krevety a kuracie stehienka na ananáse, lososový šalátik s nakladaným melónom, 3-chuťového morského ostrižeža s vypraženou thajskou bazalkou (trojchuťový preto, lebo je štiplavý, sladký a slaný), červené karí s hovädzím mäskom a kaffirovými limetkovými lístkami, smotanu s citrónovou trávou a mangovým agarom a mnoho iného.

WORDS & PHOTOS: FOU ZOO