



Hviezda v karpatských lesoch

LEN TRIDSAĽŠTYRI KILOMETROV OD BRATISLAVY OBJAVÍTE KRÁĽOVSTVO LAHODNÝCH CHUTÍ A GASTRONOMICKÝCH ZÁŽITKOV, KTORÉ VÁS BUDÚ ZVÁDZAŤ VRÁTIŤ SA SEM.

Nadychujeme sa čistého horského vzduchu v srdci prírody v Malých Karpatoch, v obkolesení majestátnych bukov. V roku 1933 tu sprístupnili Zochovu chatu, aby hostila turistov bažiacich zdolávať karpatské hrebene a po túre si oddýchnuť na pokojnom mieste. Pred pár rokmi túto legendárnu stavbu pretvorili na vydarený objekt, ktorý očarí decentným štýlom, a to aj vo svojej reštaurácii. Tá sa nachádza v zrubovej časti hotela a poskytuje vysokú kvalitu gastronómie až stodvadsiatim hosťom. V skorej jari dotváralo útulnú atmosféru aj pukotanie ohňa v kozube. A najmä rozprávanie a zážitky šéfkuchára Petra Rupčíka.

NA RIVIÉRE: „Začínal som v Park pizzerii na Hviezdoslavovom námestí v Bratislave (dnešné Kogo), po roku som prešiel do reštaurácie Lebowski a neskôr do reštaurácie Diplomat,“ hovorí Peter Rupčík o svojej ceste za gastronomickým snom. Najväčšiu skúsenosť však získal na cestách po Európe

a najmä počas pôsobenia na francúzskej Riviére v mestečku Port Grimaud neďaleko Saint-Tropez. „Kuchárov tam berú inak ako na Slovensku alebo v Česku. Kuchár je tam vážena osobnosť, s ktorou sa každý rád porozpráva, dá si kávičku. Je to dôležitá súčasť komunity a kuchári aj na ulici chodia oblečení v „uniforme“.“ Ďalší kusisko gastronomického kumštu dala Rupčíkovi vlnajšia stáž v prestížnej pražskej reštaurácii Alcron Romana Paulusa, ktorá aj tento rok obhájila michelinovskú hviezdičku.

SMRČKY A DIVINA: „V reštaurácii Hotela Zochova chata sa snažím dať tradičnej slovenskej gastronómii novú podobu,“ približuje filozofiu svojej kuchyne šéfkuchár. Jedálny lístok, ktorý tu

„SNAŽÍM SA DAŤ TRADIČNEJ SLOVENSKEJ GASTRONÓMII NOVÚ PODOBU,“ PŘIBLIŽUJE FILOZOFIU SVOJEJ KUCHYNE ŠÉFKUCHÁR PETER RUPČÍK.

obmieňajú sezónne, je zostavený s rešpektom k jedinečnosti lokality, tradičnú slovenskú kuchyňu dopĺňajú domáce malokarpatské vinohradnícke špeciality. „Kladiem dôraz na lokálne suroviny, už sa teším, ako mi teraz na jar donesú do kuchyne prvé smrčky, ale aj nepochopiteľne zaznávanú hubu sírovec, ktorý sa vypráža, pridáva do omeliet, ale aj suší,“ hovorí Rupčík. Mäso berú vo veľkej miere z biochovu, hovädzie od skvelého rakúskeho dodávateľa, divina pochádza z karpatských lesov. Ľudia sa sem vracajú, aby si pochutnali na karpatských bravčových medailónikoch pečených v slanine s dubákovou omáčkou, podávaných s domácou zemľovou knedľou (14,50 eura) alebo na jahňacom kolienku na omáčke z čierneho piva (16,90 eura). Súčasťou hotelového komplexu je aj blízka koliba Furmanská krčma, kam hostia chodievajú na vychýrenú furmanskú fazuľovú polievku s údeným kolenom a domácimi rezancami (3,90 eura), ale aj na halušky s bryndzou zo Zázrivej (6,90 eura). Najobľúbenejšou gastronomickou aktivitou hotela Zochova chata je však prvomájové opekanie vola. „Namarinujeme ho vopred, staráme sa oň, aby si odtiaľto ľudia odniesli naozaj zážitok chuti,“ dodáva šéfkuchár. A takáto snaha sa v rámci slovenskej gastronómie cení.