



jer je na početku naše suradnje bio uvjeren da ne može izdržati toliko dugo na terenu zbog svoje visine i težine.

Daleko od toga da Karlovića ne muče ozljede. Prošle sezone koljeno mu je odnijelo dva mjeseca, no Hrvoj otkriva da ga radni elan svaki put vraća u top-formu.

– Ivo čak i nakon poraza smogne snage i volje otići na stol kod fizioterapeuta, što nije čest slučaj. Mnogi igrači žele što prije pobjeći iz kluba. S preko 30 godina lupanja loptice iza sebe, za očekivati je da se tijelo bori s problemima. Zbog koljena je trenutno naglasak na održavanju snage nogu i istezanju, pa su terapije i masaže svakodnevne. Dva puta godišnje javi se rame, tu i tamo lakat, leđa... Nije lako sve to održavati, a u isto vrijeme naporno trenirati.

Zbog svega toga zdravlje će odrediti koliko Karlović još može izdržati na vrhunskoj razini.

– Volja je tu, on uživa u tenisu i u životu. I performanse su tu. Danas je snažniji, brži i izdržljiviji nego 2009. kad smo počeli raditi. Nadam se da će biti zdravlja još koju sezonu i da će nastaviti pisati ovu nevjerojatnu sportsku priču.

Ako je Karlović najživopisniji, onda je Marin Čilić daleko najuspješniji Hrvojev pulen. Neizbrisiv biljeg suradnji udaren je 2014. na US Openu, a put do trijumfa bio je

NESTAŠICA KONDICIJSKIH TRENERA

ATP Tour u proteklih je nekoliko godina zapljusnuo val hrvatskih stručnjaka. Osim teniskih trenera (Ljubičić, Ivanišević, Kutanjac, Cinkuš, Ančić) i fizioterapeuta (Prušac, Baščevan, Golubiček), sve ozbiljnije smo zastupljeni i s kondicijskim stručnjacima. Osim Hrvoja, tu je **Dalibor Širola** koji je u timu Miloša Raonića, **Azuza Simchicha** angažirao je Tomáš Berdych,

Dejan Vojnović radi s Baghdatisom, a **Joško Silić** s Čorićem.

– Doista se nemamo čega sramiti. Sve su to iskusni igrači, koje ne možeš „zašprehati“ i prodati im priču. Radili su s puno trenera i da nemamo kvalitetu, ne bi nas angažirali. Naravno da

međusobno razmjenjujemo iskustva, a pomaže i ATP, koji je pokrenuo inicijativu da se godišnje okupimo dva, tri puta i da svi zajedno napredujemo – priča Hrvoj.

Ima li u Hrvatskoj dovoljno kondicijskih trenera?

– Nažalost, nema. Pogotovo ne profesionalaca koji bi od fizičke pripreme mogli živjeti. Tim poslom često se bave fitness treneri koji su zaposleni u teretani pa sa strane rade honorarno. Sportaš koji se odlučio tako raditi vjerojatno si ne može priuštiti stalnog kondicijskog trenera. Kad dođe doma, ima svojeg

trenera, a onda ode u Mek-siko na četiri turnira pa ga ne vidi mjesec dana. Slično je i s profesorima tjelesnog, koji dogovaraju treninge kada njima odgovara, što opet nije prilagođeno igračima.

Hrvoj objašnjava da se radi o začaranom krugu u kojem je glavni problem uvijek isti – novac.

– Nema dovoljno financijskih sredstava, pa nema ni

potražnje. A ako ne radiš na dnevnoj bazi, osakaćen si za iskustvo koje je nužno da se dođe do vrhunske razine. U literaturi je uvijek sve savršeno, tamo nema prehlade, žulja ili depresije jer se igrač dan prije posvađao s curom. Tamo ne piše kako ćeš ući u svlačionicu nakon

što je igrač vodio 2-0 u setovima pa izgubio 2-3. Kako ću ja njega nagovoriti na trening? Iskustvo se stječe malo-pomalo, ali novac je problem broj jedan.



Dalibor Širola (u sredini) u timu je Miloša Raonića (okrenut leđima), u kojem je donedavno bio i Carlos Moya (desno)

Za svaku ozljedu koja se dogodi prvo gledam sebe i pitam se jesam li mogao nešto drugačije napraviti – priznaje Slaven



specifičan zbog nesretnih događaja iz prethodne sezone.

– Ne volim se prisjećati afere s dopingom, ali ona nam je omogućila šest mjeseci priprema. Nisam imao igrača koji je nešto operirao pa je dva mjeseca ležao u krevetu, imao sam zdravog i spremnog sportaša. Puno smo radili, Marin je tada imao nevjerovatnu želju i fizički bio na najboljoj razini. Goran je također dao golem doprinos tom uspjehu što je vjerojatno najvidljivije bilo na servisu koji je funkcionirao savršeno. Marin je i inače školski primjer vrhunskog profesionalca i velikog radnika. Nakon finala Davis Cupa, odlazi na odmor i sljedeći dan mi šalje sliku teretane i poruku: „Šefe, pošalji mi trening, želim trenirati“. Ne svaki drugi dan, što ja preporučam kao minimum na odmoru, nego svaki. Gušt je raditi s takvim igračem. Svaki put kad se sjetim US Opena, zasuze mi oči jer se iz jedne tužne i nesretne priče rodila bajka. Završetak je bio nevjerovatan, kao iz snova.

POSLEDNJIH NEKOLIKO GODINA Ćilića su također mučile manje ili veće ozljede. Na pitanje jesu li ga spriječile da napravi još bolje rezultate, Hrvoj sliježe ramenima.

– Ne znam, ali vrlo je malo tenisača koji u karijeri nisu imali ništa. Imate Federera, čija je karijera po tom pitanju nevjerovatna i koji je do prošle sezone izdržao bez ikakvih problema. Čak i kada se nama izvana čini da netko igra bez problema, često je to uz bolove ili pod tabletama. Sezone bez

ozljeda su rijetkost. Marinu zasad sve ide jako dobro. Ostvario je renking karijere, fizički je jako dobar, ima novog trenera s kojim je tek počeo ozbiljnije raditi. Bez obzira na lošiji početak sezone, nemamo se na što požaliti. Problem je što je prošla sezona bila preduga, potrošila ga je pa se nije stigao zaželiti tenisa. Ne brinem se za njega, uvjeren sam da možemo očekivati još jako puno lijepih stvari.

Najveću kalvariju s ozljedama imala je Ana Konjuh. „Neuobičajeno puno“, slaže se Hrvoj, koji je prati od juniorskih dana i zna kakve je napore 19-godišnja Dubrovkinja morala proći prije nego se njezina karijera zahuktala.

– Činjenica da je već kao mlada ušla u ozbiljan režim treninga i natjecanja. Prvenstva Hrvatske do 12, 14, 16, 18 godina, pa prvenstva Europe, pa ITF-ovi turniri, Grand Slamovi. Natjecanja na pet frontova ostavila su trag i zbog toga sada sa sobom stalno ima fizioterapeutkinju. Nije to bilo ni financijski jednostavno pokriti, dok se renking nije počeo penjati i dok nisu stigli prvi sponzorski ugovori. Nadam se da je težak period iza nas.

Mnogi, počevši od Gorana Ivaniševića, kažu da Konjuh u fizičkom smislu ima predispozicije za sam svjetski vrh.

– U to sam siguran. Nevjerovatno je koliku snagu, brzinu i eksplozivnost ima, fizički nećete naći takvu igračicu. Ljudi često, zato što je malo jače građe, unaprijed donose zaključke da treba popraviti kretanje, a onda

čujete skroz drugu priču od tenisača koji su je vidjeli uživo. Ljubičić mi je jedne godine nakon kvalifikacija Australian Opena rekao da ga je impresionirala u svakom pogledu. I Goran kaže, kad se Ana rastegne u „špagu“ iz koje je moguće odigrati samo nekakav slajs, ona će zakucati *winner*. To je strašan fizički potencijal. Problem je što voli kraći poen, radije će ga završiti i promašiti pa krenuti ispočetka, što je vjerojatno još dio neiskustva.

POSTOJI LI UOPĆE NAČIN da se u profesionalnom tenisu smanji rizik od ozljede? Hrvoj ima svoju metodu, kontinuirani trening za koji tvrdi da je najbolja prevencija.

– Tenisači, nažalost, vrlo često treniraju ili vrlo jako između dva turnira, ili vrlo malo za vrijeme turnira. U to malo vremena između nastupa ulažu maksimalan napor, a onda tijekom turnira štede energiju za mečeve. Taj nesrazmjer nije dobar. Volumen, a pogotovo intenzitet treninga i sadržaji ne bi se smjeli previše mijenjati. Problem kalendara je što su turniri svaki tjedan, stoga su niže rangirani tenisači non-stop u utrci za bodovima. Doslovno trče s turnira na turnir, igraju ih 30 ili 35 godišnje, na svih pet kontinenata, što je strahovito veliki napor.

U svakom poslu ima teških trenutaka, pa tako i u karijeri profesionalnog kondicijskog trenera. Kod Hrvoja se obično radi o stvarima na koje ne može utjecati.

– Za svaku ozljedu koja se dogodi prvo gledam sebe i pitam se jesam li mogao nešto drugačije napraviti. Znale su se dogoditi situacije da na turniru imam tri igrača i da ih sve nešto muči. To je onda opća depresija, kada ih ozljeda sprečava da se bave onime što najviše vole. Nema goreg nego kada se sportaš ne može natjecati.

Sve pehove ipak višestruko nadmašuje okus pobjede koje je Hrvoj dijelio sa svojim sportašima. Osim Ćilićeva US Opena, izdvaja još nekoliko nezaboravnih trenutaka.

– Na samom početku suradnje s Karlovićem, ušao je u četvrtfinale Wimbledona, što mu je do danas ostao najbolji Grand Slam rezultat. Da se to nije dogodilo, možda nikada ne bih mogao sprovesti svoje ideje s njim. Zatim turnir u Bogoti 2013., koji je osvojio praktički iz bolničkog kreveta, nakon što je prebolio virusni meningitis. Tu je i Marinov Masters u Cincinnatiju, Anin juniorski Australian Open na kojem je osvojila i singl i parove, pa sada četvrtfinale US Opena. Nakupilo se lijepih uspomena. Za sve njih mi je posebno drago, jer svatko ima svoju priču i domete. 📌



„Jako lijepo, Crveno Pero, ali treba nam ples za kišu, a ne ples u krilu.”



GOROSTAS U TANJURU

Boškarin više nije samo turistička baštinska atrakcija i maneken za istarske razglednice, već je sve više i hrvatska gastro posebnost

PIŠE **EDO FRANIĆ**

Ako ste se posljednjih desetak godina u Istri ili negdje drugdje u Hrvatskoj rado sladili ukusnim jelima od boškarina, možda niste ni pomislili da tog danas trendovskog mesa nekad uopće i nije bilo na istarskim jelovnicima, a kamoli bilo gdje drugdje.

Prije samo četvrt stoljeća, objavljen je zaprepašćujući podatak da je pasmina istarskoga goveda (jer u slučaju boškarina o toj je pasmini riječ), spala na samo šest genetski čistih primjeraka – tri krave i tri bika. Niti cjelovit popis, obavljen 1994., kada su izbrojene 104 krave i 8 bikova, nije bio ništa manje alarmantan, pogotovo ako se zna da je početkom 60-ih Istrom paslo čak 50 tisuća primjeraka istarskog goveda, autohtone pasmine potpuno prilagođene kraškoj klimi i terenu, životinji jaka kostura, čvrstih nogu i velike otpornosti.

Škopljenike su u Istri od davnine rabili za oranje i prijevoz tereta. Pri dodjeli ove uloge, presudna su bila njihova velika i snažna tijela, dobra čud i skromni zahtjevi koji su ih krasili. Ovih gorostasa bijelo-sive dlake i impozantnih rogova 70-ih su na njivama polako počeli zamjenjivati traktori, pa su ljudi prestajali uzgajati istarsko govedo, što je i dovelo do gore spomenutog malog broja grla.

Ipak, stanje se do danas znatno popravilo, uglavnom zaslugom Saveza uzgajivača istarskog goveda, neprofitne organizacije koja

objedinjuje članove i vodi brigu o uzgoju i projektu zaštite, a koji su 1989. u Višnjanu osnovali Aldo Štifanić, njegov brat Marin i Miroslav Haber iz Rovinja.

Ova se udruga, a u sklopu Projekta zaštite istarskog goveda, bavi različitim aktivnostima, sve u cilju očuvanja i zaštite istarskog goveda kao autohtone pasmine koja pridonosi popularizaciji istarskog turizma, posebno ugostiteljstva, a uzgajivačima donosi i vrlo opipljivu dobit.

– Istarsko govedo trenutačno broji nešto više od 1500 grla, zajedno s junicama i teladi. Postoji oko 150 uzgajivača, od čega su njih

Boškarine su u Istri od davnine rabili za oranje i prijevoz tereta, zbog velikog snažnog tijela, ali i dobre čudi





Meso boškarina je vrlo svestrano pa se od njega spravljaju veliki raspon jela – od kuhanoga mesa, preko gulaša i pečenja, pa do odrezaka s tartufima

120 članovi udruge, uglavnom u Istri i na Krku, premda ih ima i u Karlovcu, Koprivnici, Splitu..., po cijeloj Hrvatskoj. Najveći od njih je Agencija za ruralni razvoj Istre, koja u suradnji s našim Savezom vodi projekt vezan uz proizvodnju i distribuciju mesa istarskog goveda. Sada u Hrvatskoj već ima više od 80 lokala koji nude jela od tog mesa. Radi se o mesu muške teladi i junaca, kao i volovima i neselekcioniranim bikovima, dakle svemu onom što nije za daljnji rasplod – objašnjava Štifanić.

O podrijetlu naziva boškarin postoje različite teorije, a najčešće se čuje da se radi o nazivu koji dolazi od talijanske riječi *bosco*, prema kojoj bi se radilo o šumskom govedu. No, Aldo Štifanić, predsjednik Saveza uzgajivača istarskog goveda iz Višnjana i apsolutni autoritet na tome području tvrdi:

– Boškarin je bio tek jedno od imena koja su se davala volovima, dakle škopljenim bikovima, često po čudi goveda. Druga su bila, recimo, Bakin, Taražin, Gajardo, Napoli..., za razliku od krava koje su se obično nazivale Viola ili Mandorla. Otud je i kod volova ostalo samo Boškarin, kao najpopularnije, pa se danas po tome često naziva i meso istarskoga goveda.

Meso je vrlo svestrano, kao i svako goveđe, pa se od njega spravljaju veliki raspon jela – od kuhanoga mesa, preko gulaša i pečenja, pa do prestižnih odrezaka s tartufima (vidi okvir), ali i čitav niz vrlo modernih jela.



Danas, kada je boškarin delicija s novog istarskog jelovnika, iz ladicica se vade stari recepti koje ambiciozniji *chefovi* prevode na suvremeni kulinarSKI jezik. Vrhunski okus i teksturu omogućava im znalacka obrada mesa.

Naime, meso istarskog goveda podvrgava se složenom postupku rasijecanja i odležavanja u kontroliranim uvjetima, a posebno se označava po svakom rasjeku i kategoriji mesa. Svaki takav paket prati životni broj kojeg je životinja dobila još kao tele, što omogućuje provjeru podataka o porijeklu svake životinje, sve s namjerom dobivanja oznake izvornosti za meso istarskog goveda.

Odnedavno u „Metrou“

Važnu ulogu u gastronomskom aspektu istarskog goveda igra **Agencija za ruralni razvoj Istre** sa sjedištem u Pazinu, koja za cilj ima pokretanje gospodarskih i razvojnih programa u ruralnome prostoru Istre. Misija joj je valorizacija i promocija istarskih poljoprivrednih proizvoda i namirnica te zaštita autohtonih istarskih pasmina, među kojima značajno mjesto zauzima istarsko goveđe.

Agencija dodjeljuje certifikate za promociju istarskog goveda konobama, restoranima i agroturizmima koji su s njome potpisali ugovore, a njihovi zaposlenici završili edukaciju o pripremi mesa istarskog goveda. Ti lokali već godinama uspješno pripremaju jela od mesa boškarina, dok se AZRRI, suradnjom s uzgajivačima, obvezao osigurati im dovoljne količine mesa istarskog goveda, kao i promovirati sve objekte u svom sustavu te organizirati viši stupanj edukacije.

Opskrba mesom istarskog goveda iznimno je važna, jer se ono ne može nabaviti u mesnicama. Ipak, suradnja AZRRI-ja i „Metrou“ odnedavno omogućuje istarskim proizvođačima mesa i mesnih prerađevina istarskog goveda okupljenim u Agenciji da svoje proizvode po prvi put plasiraju putem tog međunarodnog trgovačkog lanca, prije svega ugostiteljima i restoranima, ali isto tako i građanima, i to na cijeloj teritoriji Hrvatske.

Spomenuta Agencija za ruralni razvoj Istre (AZRRI) izdaje certifikat kojim se identifikiraju lokali koji služe jela od mesa istarskog goveda, a čiji su kuhari prošli edukaciju o primjerenom spravljanju tog mesa te tako stekli pravo za njegovu nabavu.


Isticanje certifikata u lokalu garancija je o podrijetlu mesa i njegovoj kvaliteti, što nije nimalo nevažno, jer ima i restorana koji takva jela nude i bez certifikata, pa gost ne može biti siguran što plaća. Dobro se zna da kad je u nas nešto gastronomski trend, ima dovoljno ugostitelja koji prećicom i nabavom jeftinije robe sumnjiva podrijetla nastoje brzo i dobro zaraditi. AZRRI upravo spomenutim certifikatima u obliku prepoznatljivih oznaka s likom boškarina, ali i stalnim kontrolama koje provodi, potrošačima osigurava da za svoj novac dobiju pravu namirnicu. Ujedno, radi se i na zaštiti tog mesa, koje će se službeno zvati „meso istarskog goveda – boškarin“, čime će se legalizirati i u praksi uobičajen naziv.

U pogledu svoje gastronomske budućnosti, istarsko govedo ima jedan vrlo blizak uzor. Naime, toskanska *chianina*, pasmina dosta slična istarskom govedu, danas Talijanima služi kao turistička atrakcija koju ponosno pokazuju, a koju obvezno spominju i svi turistički vodiči Italijom, ako ništa drugo, onda barem kao „sirovinu“ za čuveni slasni odrezak – *bistecca alla Fiorentina*.

No, Toskancima se također dogodilo da *chianina* gotovo nestane, a spasila su je velika stada te pasmine koja su u međuvremenu formirali talijanski iseljenici u Južnoj Americi odakle se danas uvozi meso *chianine* za nezasićene turističke potrebe Toskane.

Upravo stoga važni su projekti Saveza uzgajivača istarskog goveda i Agencije za ruralni razvoj Istre, zahvaljujući kojima je broj rasplodnih grla narastao toliko da se boškarina danas može ekonomski eksploatirati. Osim ekonomije i turizma, profitiraju i gurmani, jer je meso boškarina iznimno slasno i stoji uz bok slavnoj *chianini*. K tome, radi se i o zdravoj hrani, jer se istarsko govedo hrani isključivo pašom i sijenom.

Kad maštovitim jelima od toga mesa, kakve nude brojni ambiciozniji restorani u Istri i Zagrebu, ali i širom Hrvatske, pridodamo i delikatese poput kobasice od boškarina, delicije punoga okusa, među kojima su osobito popularne one s tartufom, jasno je da se radi o vrijednosti koju itekako treba čuvati.

Tako je boškarin u čitavoj priči dobio i novu ulogu, ne više samo kao turistička baštinska atrakcija i maneken za istarske razglednice, već i kao hrvatska gastro posebnost. 



Bifteck od boškarina „Gatto Nero“

Konoba/trattoria
„Gatto Nero“ –
Novigrad i Zrenj (Opština)
Recept:
chef **Jasna Bojanac**

Sastojci:

- 2 komada bifteka od 250 – 300 grama
- 2 žlice šalše od tartufa
- 1dcl mesnog umaka
- sol
- papar
- ulje od tartufa
- svježi tartuf
- dva veća krumpira
- žlica slanog krem sira
- vlasac
- muškatin oraščić
- četiri fete pršuta

Način pripreme:

- Krumpire stavimo kuhati zajedno s ljuskom u prethodno posoljenu vodu. Gotove ogulimo i izgnječimo s vilicom, dodajemo im prstohvat muškatinog oraščića i soli i papra po želji. Pustimo da se ohladi. Krem sir izmiješamo sa kosanim vlascom. Od ohlađenog krumpira oblikujemo popečak u čiju sredinu stavimo krem sir. Tako oblikovani krumpir ostavimo u hladnjaku sat-dva ili petnaestak minuta u zamrzivaču da se stisne.
- Bifteck ispečemo na vreloj tavi sa svih strana jednako kako bi mu sačuvali sokove te ga nastavimo peći u pećnici na 180 stupnjeva, vremenski ovisno koliko ga želimo ispeći.
- Dok nam se bifteck peče, pripremamo umak na način da stavimo grijati mesni umak i u njega dodajemo šalsu od tartufa, sol, papar te nekoliko kapi ulja od tartufa. Pustimo da zavrije i ukuha do željene gustoće.
- Meso koje se ispeklo ostavimo desetak minuta da se odmori, kako bi se sokovi u njemu stabilizirali.
- Dok se meso odmara, na vrelom ulju pečemo popečke od krumpira koje smo prethodno napravili, dok ne dobiju zlatnožutu hrskavu koru.
- Poslužimo na način da položimo meso na tanjur, prelijemo ga umakom, na njega stavimo pršut koji smo na samom kraju, netom prije posluživanja, prepekli na tavi bez masnoće, naribamo preko svega svježi tartuf na listiće i položimo pored mesa popečak od krumpira.
- Uz meso preporučamo čašu cabernet sauvignona barrique.



 **PLAYBOY** SHOP.com



Tatina slika i (milijunska) prilika

Svoju slavu u prvom redu duguju poznatom prezimenu, a u drugom društvenim mrežama preko kojih ove sretnike rođene u slavi i bogatstvu prate milijuni ljudi. Upoznajte neke od njih...

Š

PIŠE
**MARJANA
FILIPOVIĆ
GRČIĆ**

to je sin nego produžetak svog oca! – rekao je Frank Herbert, SF spisatelj, autor romana „Dina“, a kao da se to nikad nije moglo bolje vidjeti nego danas i to na primjeru slavnih očeva i njihovih sasvim mladih, ali već preslavnih sinova. Većina tih klinaca koje ćemo ovdje spomenuti pripada generaciji „milennialaca“ koji svoju slavu u prvom redu duguju poznatom prezimenu, a u drugom, društvenim mrežama preko kojih ove sretnike rođene u slavi i bogatstvu prate milijuni ljudi.

U ovo doba godine, ako niste znali, događaju se razni tjedni mode po New Yorku, Londonu, Milanu..., a sinovi Daniela Daya-Lewisa, Davida Beckhama, Judea Lowea, Piercea Brosnana, Seana Penna i Willa Smitha, nakon što su potpisali milijunske ugovore, nose revije ili snimaju kampanje za najmoćnije modne kuće poput Burberryja ili Saint Laurenta. Nije čudo da su ovi zlatni klinci, koji su uz prezime, pokupili i poznanstva, a bogme i ljepotu svojih očeva, zapeli za oko marketinškoj industriji koja ih je prepoznala kao savršene avatare za oglašivačke kampanje.

Slavni sinovi slavnih očeva danas ne slijede točno u stopu put svojih očeva poput sinova Toma Hanksa i Clint Eastwooda, koji ne samo


da su slika i prilika svojih očeva iz mladih dana, već su se pokazali i odličnim glumcima. Ponekad, poput onih gore nabrojenih modela, oni kroče drukčijim putem prema slavi od očevo. Tako je prošle godine James Jagger, sin Micka Jaggera, glumio u seriji „Vinyl“ koju je režirao Martin Scorsesse (ok, tata je bio jedan od scenarista pa je razumljivo kako je upao), a iako je dospio do mlade momčadi Arsenala, stariji sin Davida Beckhama, Brooklyn, odustao je od nogometne karijere i teren zamijenio modnim editorijalima.

NE ŽELIMO REĆI da su slavni očevi i slavna djeca sasvim nova pojava, ni slučajno. Na glumačkoj sceni postoje već dugo primjeri poput Martina Sheena i njegovih sinova Charlieja Sheena i Emilija Esteveza (Martinovo pravo ime je Ramón Gerardo Antonio Estévez, ako ste slučajno propustili), kao i nesretnih Brucea Leeja i njegova sina Brendona Leeja te mnogi drugi slični primjeri, no slavne dinastije moćnije su nego ikad i – moramo reći – vrte nezamislivo mnogo više novca nego prije.

To se događa iz jednog sasvim jednostavnog razloga: ljudi su fascinirani slavnim plemenima što

je marketinška industrija odlučila kapitalizirati jer zna – što su ljudi više fascinirani, to će manje marketinških napora trebati ulagati za bolji rezultat.

Gledajte, ovi klinci su samim svojim rođenjem postajali slavni, a baš kad su malo odrasli dogodile su se društvene mreže preko kojih su oni sa svojim sljedbenicima mogli dijeliti kadrove svoje čudesne svakodnevice. Sa svojih Instagram i Twitter računa pokazuju koje tenisice nose, kakve frizure mijenjaju i kakve stavove imaju i tako postaju ultimativni *influenceri* – zamislite da Brooklyn Beckham, sin Davida i Victorije Beckham, sa samo 17 godina ima čak 9,2 milijuna sljedbenika na Instagramu. Moćna je to marketinška poluga...

Mi ljudi smo takvi: zanima nas koje će nove tenisice taj zgođušni sinčić slavnog nogometaša obući, ali i više nas zalogica pogledati film u kojemu debitira sin Clint Eastwooda nego s nekim tamo anonimnim klinkcem. Ovi dečki, od kojih je većina tek izašla iz puberteta, a neki još ni to nisu, i koji već sada okreću milijune dolara, tek će morati dokazati imaju li talenta da svoju slavu dugoročno održe. Dotad će se, čini se, prilično uživati. Upoznajte neke od njih. 



↑ **Hopper Penn (23)**

Na prvi pogled vam je jasno da je ovaj 23-godišnjak Seanov mali kojemu je tata omogućio filmski debi u filmu „The Last Ship“ koji je lani režirao, a onda se samo zakotrljalo: dobio je ulogu u Netflixovoj satiri „War Machine“ u kojoj zvjezdanu postavu predvodi Brad Pitt, a onda, kako to u ovom svijetu biva, i potpisao ugovor za utjecajnu modnu agenciju Wilhelminu, pa očekujte da ćete ga vidati po oglasima ove godine. Za vašu informaciju, kći Seana Penna, Dylan, također je model.

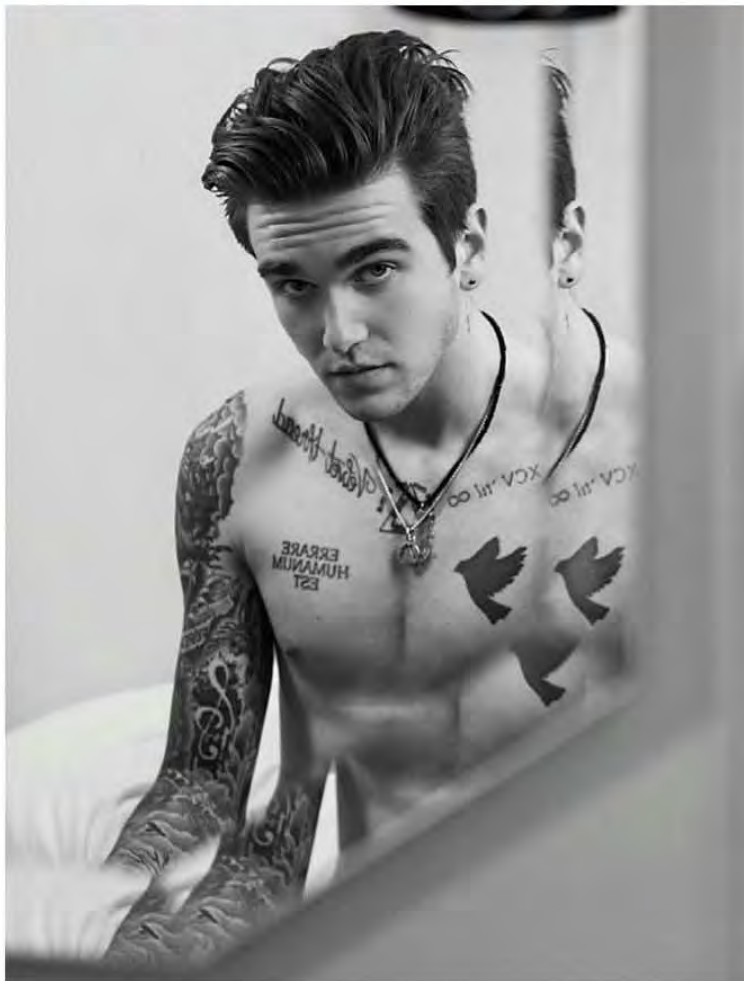


→ **Gabriel-Kane Day-Lewis (21)**

Ove žarke oči, naglašene obrve i hladnu distancu naslijedio je od svog oca, nagrađivanoga glumca Daniela, ali ne znamo je li uz dobar izgled i ljubav prema tetovažama naslijedio i glumački talent, budući da je ovaj ljepotan (čija je majka Isabelle Adjani) uspješno gazi modnim svijetom i usput sanja o glazbenoj karijeri. Bio je samo tinejdžer kad je prije dvije godine nosio Chanel reviju na Tjednu visoke mode u Parizu, a onda je zasjaao kao model u kampanji za Calvin Klein Platinum i brojnim (uglavnom ženskim) magazinima. Za razliku od tate koji se uvijek držao podalje o očiju javnosti, ovaj klinac obožava biti u središtu društvenih zbivanja — i jako dobro to zna unovčiti.



Gabriel-Kane s
tatom Danielom





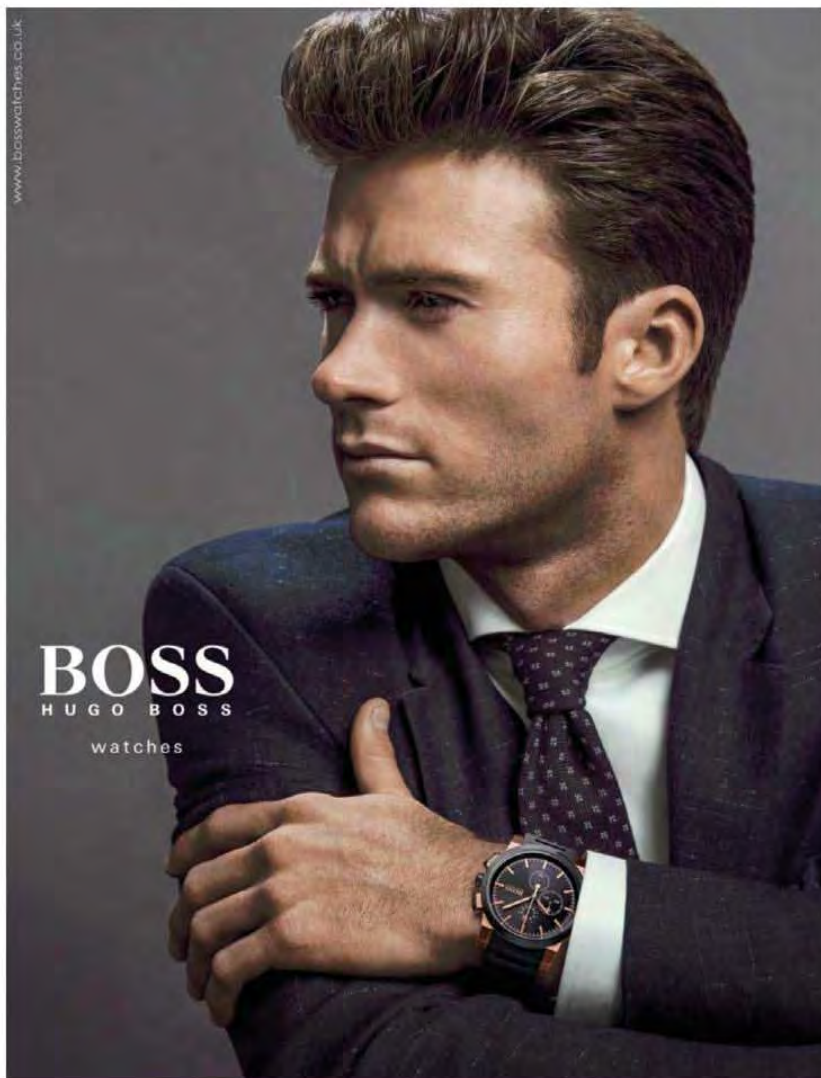
Scott Eastwood (30)

On je najstarije dijete velikog filmaša Clint Eastwooda i vjerujemo da je ovo prezime koliko i blagoslov, toliko i teret. Scott je počeo kao model pojavivši se 2014. u rujanskom izdanju magazina *Town & Country*, a nakon toga je uslijedio ugovor za zaštitno lice Davidoff mirisa *Cool Water*, ali bilo bi čudno da sin Clint Eastwooda ostane samo lijepo lice, zar ne?! Ovaj 30-godišnjak počeo je glumiti u filmovima i već je nanizao lijep popis *blockbustera* poput „Najdužeg putovanja“, „Zakona noći“, „Snowdena“ i „Određena otpisanih“.



Colin (39) i Chet (26) Hanks

Ah, ti geni — ne samo da Colin Hanks izgleda gotovo isto kao nekad tata, već ima i njegovu auru pouzdanosti. Ovom glumcu dobro je krenulo — iza sebe ima uloge u filmovima poput „King Konga“ ili „Kućne zečice“, ali mu televizijska karijera više leži pa je glumio u uspješnim serijama „Fargu“, „Dexteru“ i da, bio je to on — u „Momcima s Madisona“. Njegov mlađi brat Chet polako krči svoj glumački put, dosad je igrao u „Projektu X“, „Fantastičnoj četvorki“ i „Indijani Jonesu i Kraljevstvu kristalne lubanje“. Lijepo je to Tom usmjerio...



↑ Dylan Brosnan (19)

Vjerovali ili ne — ovaj dečko nije zamolio tatu da mu potegne kakvu vezicu već ga je na ulici, ne znajući tko je, zamijetio kreativni direktor kuće Saint Laurent i tako je Dylan postao lice YSL kolekcije *Men's Permanent*, a onda je bio model i za rublje Saint Laurent te Burberry proljetnu kampanje 2016. Unosni ugovori, nema što...

↓ John David Washington (31)

Ova je priča zanimljiva – imao je samo 12 kad je s tatom Denzelom Washingtonom glumio u „Malcomu X“, a zatim i u „Knjizi iskupljenja“, ali Johnu Davidu nije se gluma toliko svidjela koliko američki nogomet. Na koledžu je bio sjajna zvijezda svog kluba, a onda igrao i profesionalno za momčad St. Louis Rams. Ali, tako je to kad vam je tata oskarovac – John David je zatim ponovno zagazio očevim stazama – i počeo glumiti profesionalnog američkog nogometaša u HBO-evoj seriji „Ballers“.



Romeo Beckham
u kampanji za
Burberry



Brooklyn (17) & Romeo (14) Beckham

Koliko li je stotina milijuna funti na računima ove obitelji kad je Romeo Beckham sa samo 13 godina imao odrađene dvije kampanje za Burberry, a ni najstarijem bratu Beckhamu ne ide loše, iako je odustao od profesionalne nogometne karijere. Možda nije bio dobar nogometaš kao David, ali model zasigurno je, u čemu su se i tata, ali mama, modna ikona Victoria, pokazali dobri. Ovaj tinejdžer se prvi put s 15 našao na naslovnici magazina Man About Town, a otad je snimio kampanje za brend Reserved, ima 9 milijuna sljedbenika na Instagramu, isklesano, mišićavo tijelo koje rado pokazuje na društvenim mrežama i *sad jesmo/sad nismo* vezu s glumicom i modelom Chloë Grace Moretz... Čistokrvna zvijezda!



Ponosni tata Will Smith sa sinovima



↑ **Alexander Skarsgård (40)**

Pazite ovo — Alexander je najstariji sin velikoga glumca Stellana Skarsgård koji je kao mladić u rodnoj Švedskoj započeo glumačku karijeru. Ništa čudno, zar ne?! Do trenutka kad se nije počeo osjećati malo neugodno u tome svemu, pa je otišao u vojsku i tražio svoje pravo ja. Da bi onda ipak shvatio da bi se to u vojsci isklesano tijelo i očevi glumački geni mogli lijepo uklopiti u holivudsku karijeru.

I nije se prevario. Do danas je nanizao gomilu lijepih uloga, od televizijskih („Okus krvi“) do filmskih i to raznovrsnih — recimo, od one u kultnoj „Melankoliji“ Larsa Von Triera, pa do holivudskih hitova poput glavne uloge u „Legendi o Tarzanu“.

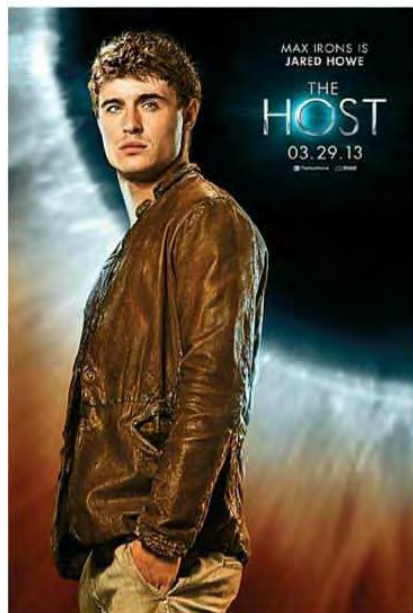


Trey (24) i Jaden (18) Smith

Ako postoji itko tko bolje od malih Beckhama zna izvući lovu, to su onda Smithovi. Willov stariji sin iz prvog braka Trey je DJ umjetničkog imena AcE kojemu dobro ide, no mlađa djeca glumačkog para Willa Smitha i Jade Pinkett „raznose“ sve oko sebe.

Mali Jaden je bio onaj preslatki raščupani dječčić iz dirljivog filma „U potrazi za srećom“, ali danas je on, da kažemo rječnikom generacije, *pre-cool* frajer koji doduše i dalje glumi i repa (poput njegova oca), ali je proglašen modnom ikonom generacije.

A kad ste modna ikona milenijalske generacije, to znači da vam samo pljušte jedan ugovor za drugim. Recimo, poput onoga koji je ovaj tinejdžer potpisao s Louisom Vuittonom...



↑ **Max Irons (31)**

„Dorian Grey“, „Crvenkapica“, „U sebi“, „Klub bahatih“, „Žena u zlatu“, „Terminal“... Ovo su neki filmovi koje je u posljednjih 8 godina snimio Max, zgodni sin Jeremyja Ironsa koji je zahvaljujući svom sanjarskom izgledu prvo dobivao unosne ugovore kao model (bio je u kampanjama za Burberry i Mango), ali mu se gluma svidjela više. Dobar izbor, Max!

NAŠA EKIPA



Jan Kerekeš (29)

Uz bok tati, Ljubomiru Kerekešu, ovaj je glumac mlade generacije prije nekoliko godina zaigrao u predstavi Histriona „Gospon doktor Vinski Opatovinski“ i pobrao mnoge komplimente. Ali nije samo gluma ono što veže Varaždinca Jana Kerekeša s ocem. I on danas, kao i njegov tata nekada, ima i svoju paralelnu glazbenu karijeru. Dok se Janov bend zove Cold Snap, očevo se zvao Autoput, a oba gospodina Kerekeša vole prašiti rock i žesće ritmove.

BORIS ŠČITAR/PIXSELL



IVO ČAGALJ/PIXSELL

↑ Ivan Huljić (29)

Ako postoji kod nas glazbena dinastija, onda se ona preziva Huljić. Stopama svog oca Tončija krenuo je, paralelno sa studijem prava, i Ivan Huljić koji je svirao u Magazinu i skladao pjesme za izvođače poput Doris Dragović. No, prije nekoliko godina, Ivan se povukao iz benda, a njegov je otac rekao kako mladić želi sada malo raditi sam. Bit će zanimljivo čuti što.



↑ Niko Kranjčar (32)

Da je Brooklyn Beckham bio malo uporniji i nastavio trenirati nogomet, tatu i sina Kranjčar mogli smo zvati „hrvatski Beckhami“. Pogotovo jer je Niko sada, baš kao Brooklyn, u vezi sa slavnom glumicom (Zrinkom Cvitešić).

Otac Zlatko „Dinamova“ je legenda, nogometaš i trener kluba, a bio je i izbornik hrvatske reprezentacije, kada je za nju igrao i njegov sin Niko koji sada nosi dres Glasgow Rangersa.



RESTORANI IZA TAJNIH VRATA

Skriveni, tajanstveni restorani novost je u gastro svijetu. Retro uređenje interijera, jednako takav ugođaj, uz avanturu na putu do trpeze, čine takve lokale sve popularnijim u svijetu

PIŠE **TOMO WILL**



Kasno je navečer i izlazimo iz postaje podzemne željeznice Earl's Court u istoimenoj londonskoj četvrti te se upućujemo na jug, u smjeru Old Brompton Roada. Nakon četiri minute hoda skrećemo desno u uličicu Earl's Court Square, gdje stižemo pred plava vrata s prozorom od mutnog stakla. Daleko smo od svih londonskih turističkih atrakcija, no na pravome smo mjestu, jer na vratima jasno piše „Evans & Peel Detective Agency”.

Hladna i maglovita noć pojačava konspirativni ugođaj, ali i pomalo neugodan osjećaj. Ipak, tu smo zbog vrlo jasnog cilja i uzmaka nema. Naime, u detektivsku agenciju dolazimo u točno dogovoreno vrijeme, nakon što smo na njezinoj internet-skoj stranici ostavili svoje podatke i u detalje iznijeli svoj slučaj. Mogli smo i telefonski, ali ovako je bilo lakše objasniti što želimo. Srećom, slučaj nije prezamršen, a reputacija agencije u potpunosti ulijeva povjerenje, pa lake ruke stišćemo zvono pored ulaznih vrata.

Na interfonu se javlja baršunasti ženski glas i pita imamo li zakazan termin te nakon našeg potvrdnog odgovora vrata se otvaraju. U dnu stepeništa stižemo do malog detektivskog ureda čija su vrata otvorena, a u kojemu sjedi muškarac odjeven u tipičnu odjeću privatnog istražitelja, na kakvu smo navikli u brojnim filmovima. Sve postaje vrlo nelagodno kad nas kreće ispitivati u vezi slučaja. I baš kad počinjemo osjećati znoj na vratu, vjerojatno zadovoljan datim odgovorima, čovjek poseže za polugom koja policu s knjigama pretvara

Meskička La Gruta je restoran potpuno skriven od pogleda, u podzemnoj vulkanskoj pećini dubine prosječne trokatnice i okruženju bujnom vegetacijom. Tu se služi nenadmašan roštilj, ukusan guacamole, a tortilje su, kažu, najbolje na svijetu



u skrivena vrata koja se otvaraju, a iza njih pred nama se, nekoliko stepenica niže, ukazuje neobičan lokal, osvijetljen svijećama i uređen u stilu 20-ih prošloga stoljeća. Svira i glazba iz toga doba, a barmen i konobari odjeveni su primjereno...

U stvarnosti, radi se o gastro pubu u kojemu smo naumili večerati. Do njega se dolazi na već opisani način, jer se radi o jednom od predstavnika najnovije ugostiteljske novotarije – skrivenome restoranu, svojevrsnom nasljedniku *pop-up* restorana, trenda nastaloga baš u Londonu prije desetak godina.

U slučaju **Evans & Peela** radi se o mjestu za koje znade relativno malo Londončana te tek pokoji dobro upućeni posjetitelj grada. Ubrzo otkrivamo da jelovnik nudi američke *barbecue* standarde – od hamburgera, preko domaće dimljenih *pulled pork* *slidera* i govedih rebara, do odrezaka.

No, misteriozni doživljaj ne prestaje kad sjednete za stol, jer nije uputno naručiti nešto s ponuđena jelovnika, već zatražiti nešto posebno, što se u njemu ne nalazi, poput specijaliteta lokala. A to su u Evans & Peelu savršeni makaroni sa sirom, slaninom i tartufima. Formula je jednostavna – tajno jelo na tajnome mjestu! Itekako se isplati, jer zama-mni miris te slasne porcije osjetite čim izađe iz kuhinje, davno prije negoli tanjur stigne pred vas.

Iako su hrana i piće tu i više nego dobri, očito je da se na to mjesto uglavnom ne dolazi zbog onoga što

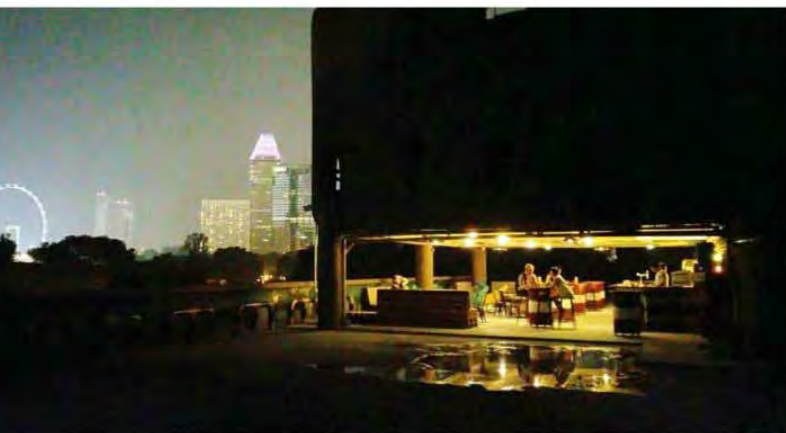


Evans & Peel Detective Agency je lokal tipa *speakeasy*, koji u posljednje vrijeme ubrzano niču širom Londona, ali i drugdje u svijetu

se poslužuje, već zbog ukupna doživljaja. Shvatit ćete to čim zapodjenete razgovor s konobarom, jer se odmah osjetite kao da ste dio nekog starinskog kazališnog komada.

Što se tiče barmena, najuputnije je prepuštiti im da odaberu za vas, jer su vrlo vješti u spravljanju zanimljivih koktela (Cold Fashioned, sjajna, slađa i orašasta vezija Old Fashioneda), premda preporučujemo da se prepuštite tekućem specijalitetu kuće – alkoholnim infuzijama, koje su doista izvanredne.

Tu se u ponudi nalaze sjajne stvari, poput votke aromatizirane južnoindijskim paprom, džina oplemenjena prirodnim aromama lavande i čaja Earl Gray ili bourbona nato-pljena javorovim sirupom, slaninom i medom (znatno bolje od vina, koje za stol stiže u smeđoj papirnatoj vrećici), te odličan London Pale Ale koji se toči kroz tajnu napravu iz antiktog radijatora.



Evans & Peel Detective Agency samo je jedan od sličnih lokala, tipa *speakeasy*, koji u posljednje vrijeme ubrzano niču širom Londona, ali i drugdje u svijetu. Sličnost s tom povišnom vrstom lokala koja je nastala u vrijeme američke prohibicije i služila ilegalnom posluživanju alkohola, danas je najčešća u vidu retro uređenja interijera, ugođaja i same skroviitosti, u čemu leži i bit novoga trenda.

I dok se u Evans & Peel agenciji tajno jede i pije, na drugome kraju svijeta, u Singapuru, namjernik s istom željom mora kupiti kartu za kinematograf The Projector. Na njemu je hoće li pogledati ili ne film koji je na programu (repertoar miješa *indie* filmove i osebuje klasike poput „Rocky Horror Picture Show“), ali će nakon projekcije morati otići u toalet i pronaći vrata koja vode do stepeništa za zatvoreni krovni parking. Prešavši ga dijagonalno, premda će nastaviti u smjeru toplih svjetala i ugodnog žamora, da bi stigao do lokala **The Great Escape**, koji zauzima 12 parkiranih mjesta. Zbog neon-skog natpisa neće zalutati, premda je lokal zapravo prilično neprimjetan i za njega znaju samo rijetki.

Na Trip Advisoru za The Great Escape, primjerice, postoji samo jedna jedina recenzija, i to s ocjenom „vrlo dobar“: „Tu sam nakon večere doveo neke prijatelje na piće. Blijedo su me pogledali kad sam im predložio Golden Mile Tower na Beach Roadu, jer se radi o oronulom kvartu, poznatom kao okupljalište tajlandskih i mijanmarskih gastarbajtera. No, bili su prezadovoljni kad smo stigli u



bar na otvorenom u kojem je svirala dobra živa glazba, skriveni dragulj s vrlo razumnim cijenama...“.

The Great Escape zapravo je skriveni bar i gastro pub u središtu singapurske Tajlandske četvrti. Pokrenula su ga dva poduzetnika, koji su tamo kupili nadsvođeno parkiralište i preuredili ga u lokal, sklopivši dogovor s kuhinjom kina da ih opskrbljuje hranom. Čar mjesta je u sjajnom pogledu na singapursku marinu, neprekidnom vjetriću koji nudi osvježanje, ali i odličnom izboru pića i sjajnoj hrani.

Uz piće, najbolje klasične koktele i japansko kraft pivo, nudi se već čuveni *brunch*, za čiju se ponudu obično brine *dining club* Brunch Bandits, te ukusan hot dog i fina pizza, iako će vam znalci savjetovati da tu pojedete salatu od pečene patke i krumpiriće sa slanim jajetom.

Dalje niz naš planet, suprotno od njezina smjera kretanja, u američkome Bostonu stižemo do popularnog hamburgerajra JM Curley na adresi 21 Temple Place, negdje između Financial i Theatre Districta.

The Great Escape skriveni je bar i gastro pub u središtu singapurske Tajlandske četvrti, sa sjajnim pogledu na marinu, ali i odličnim izborom pića i sjajnom hranom

Svi tu jedu hamburgere i ako bilo koga pitate gdje se u blizini može pojesti dobar odrezak, velika je šansa da neće imati pojma. A sve je znatno bliže negoli itko može pomisliti.

U stražnjem hodniku, u koji smo se uputili odmah s ulaza, uz debelu tamnocrvenu baršunastu zavjesu piše „Samo za odrasle“. Iza zavjese nalazimo bar s 20-ak mjesta, a samo jedna od slika na zidu, ona Humphreya Bogarta, ukazuje da se nalazimo na pravome mjestu – Bogie's Placeu.

Bogie's Place at JM Curley relativno je dobro čuvana tajna u Bostonu i jedno od najboljih mjesta u gradu za pojesti vrhunski odrezak. Radi se o „restoranu unutar restorana“, odnosno stražnjoj sali lokala preuređenoj u mini *steakhouse* na temu američkih 20-ih. Ugođaj je primjeren temi i tiho svira jazz glazba pa

Bogie's Place at JM Curley relativno je dobro čuvana tajna u Bostonu i jedno od najboljih mjesta u gradu za pojesti vrhunski odrezak



I dok se u Evans & Peel agenciji tajno jede i pije, na drugome kraju svijeta, u Singapuru, namjernik s istom željom mora kupiti kartu za kinematograf The Projector

je uputno ugasiti mobitel i prepustiti se klasičnim užicima, poput angus *hanger steakova* (iznimno ukusni odrezak izrezan iz dijafragme goveda, 450 do 675 g), *trout almondine* (pržena pastrva s bademima) i koktela kao što je Remember the Maine (*rye whiskey* i slatki vermut).

Znalac će tu primijetiti da je *steakhouse* tip lokala kojim Boston zasigurno ne oskudijeva, posebno njegova financijska četvrt. U tome su gradu odrasli veliki i sočni, ali su lokali u pravilu članovi lanaca, što garantira stalnu kvalitetu, ali ne i avanturistički doživljaj. A baš je avantura ono što traži današnji gurman, navikao na uzbudljive *pop-up* restorane i sjajnu, sofisticiranu hranu s uličnih kamioneta, i to širom svijeta. U tome, kao i skrovitosti, i leži tajna Bogie's Placea, minijaturnog *anti-steakhousea*.

Klijentela Bogie'sa su uglavnom parovi, ali i poslovnjaci, koji tu nakon posla bezočno uništavaju ledenu votku i kavijar, prije negoli se bace na neki od specijaliteta kuće – *rib-eye* poslužen s maslacem od gusje jetre i kosti punom pečene srži, 350-gramski *New York strip* ili 570-gramski

Pretpovijest tajnih restorana

Trend tajnih restorana svoje korijene ima u komercijalnim večerama u privatnim domovima, široko poznatim početkom novog tisućljeća, ali i prije toga u nekim krajevima svijeta, osobito u Sjedinjenim Državama.

Ta je ideja 2009. prerasla u trend *underground pop-up* restorana, koji se rodio u gastronomski osviještenom Londonu. U četvrti Kilburn djelovao je **MsMarmiteLover's Underground Restaurant**, koji je služio iznimno kreativnu kuhinju, a čija su se jela mogla nositi s onima ponajboljih službenih gradskih restorana, dok je talentirani mladi *chef* Horton Jupiter (ujedno i vođa alt-rock sastava They Came From the Stars) u svome bitnički uređenom stanu u istočnom Londonu vodio restoran **The Secret Ingredient**, gdje je nudio devetosljedne menije na temu japanske i španjolske vegetarijanske kuhinje.

Klijentela takvih restorana rasla je predajom od usta do usta, putem interneta i Facebooka. Trendu su se brzo priključile čak i poznate osobe, pa je tako Jo Wood, bivša engleska manekenka, televizijska voditeljica i bivša supruga Rolling Stonea Ronnija Wooda, otvorila svoj dom gurmanima koji su imali volje platiti da bi kušali njezine gastro kreacije kojima se predstavila sudjelujući u britanskom izdanju *Celebrity Masterchefa*.

I privatni *dining club* **Mosimann's** iz četvrti Belgravia, u kojemu kuha njegov vlasnik i *chef* Anton Mosimann, pokrenuo je *pop-up* restoran koji se svake godine pojavljuje negdje uz obalu Temze u vrijeme čuvene Henley Royal Regatte.

U SAD-u su se već davno prije toga proslavili lutajući restorani (obično nazivani *supperclubs*) poput **The Ghetto Gourmeta** ili **Red Box Bistrea**, koji su stekli nevjerojatnu reputaciju i stalno imali podugačke liste čekanja. Kalifornijski **The Ghetto Gourmet** nastao je 2003. kao mali „gusarski“ (čitaj: ilegalni) restoran koji je ponedjeljkom priređivao večere s tri cilja: isprobati nove stvari, okupiti zanimljivu klijentelu i svijet učiniti boljim mjestom za život. U sljedećih pet godina organizirali su oko 400 *underground dinner partyja*, često i na otvorenom, te poslužili oko 10 000 gostiju (cijene: 40 do 100 dolara po osobi).

Slično je nekad radio i njujorški **Red Box Bistro**, koji je postao toliko popularan da se Diane DiMeo, *chefica* tog *suppercluba*, pojavljivala i u emisijama *Food Networka*.

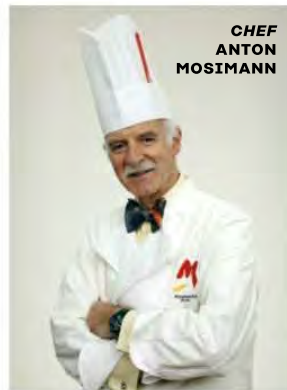
Da ideja komercijalnih večera u privatnim domovima nije trend koji traje nekoliko godina, svjedoči i primjer Amerikanca Jima Haynesa koji u svome



pariškom stanu već tri desetljeća vodi restoran otvoren jednom tjedno, kroz koji su do danas prošli deseci tisuća gostiju, sve bez ikakve dozvole!

Ideja prostora u kome se odlično jede u neformalnu ugodaju, kao u nečijemu domu, potakla je Isaaca McHalea i Jamesa Lowea, dvojicu mladih londonskih *chefova*, da 2009. osnuju *pop-up* restoran skupinu **The Young Turks**. „Mladoturci“ su započeli večerom u jednoj umjetničkoj galeriji, a svoj pohod završili 2012. na katu puba Ten Bells u Spitalfieldsu u četvrti East End, gdje su njihove stalno mijenjajuće menije već dolazili kušati i gurmani-globtroteri iz čitava svijeta (jedno ljetno, na krovu parkirališta u Peckhamu, poznatom kvartu televizijske braće Trotter, služili su svoje kreacije na drvenim stolovima natkrivenim ceradom). Trend se u međuvremenu proširio i u druge krajeve svijeta.

Pop-up restorani, koji su često djelovali i gerilski, bez dozvola, polako su ušli u *mainstream* i potpuno se pokorili ugostiteljskom i poreznome sustavu. Sukladno tome, današnji trend tajnih restorana podrazumijeva potpuno legalnu djelatnost, čija je draž, osim gurmanske, u tajnovitosti mjesta i pronalaženju lokala, svojevrsnoj uvertiri u doživljaj koji za posjetitelja ponekad može biti i čitava kazališna igra, primjerice o posjetu nekom *speakeasyju* iz dvadesetih.





divovski *cowboy steak*, za čije se savršenstvo brine *chef* Samuel Monsour...

Spustimo li se na južnu hemisferu, na polutajni restoran, prema savjetu znalaca, nabasat ćemo i u sjeni čuvene Piramide sunca u Teotihuacánu, treće najveće u svijetu, kakvih 45 minuta vožnje udaljene od Mexico Cityja. Naime, dvjestotinjak metara od ulaza broj 5 na to arheološko nalazište nalazi se **La Gruta**, od pogleda potpuno skriven restoran u podzemnoj vulkanskoj pećini dubine prosječne trokatnice i okruženoj bujnom vegetacijom. U doba drevnih Maya pećina se rabila za skrivanje zlata, a početkom prošlog stoljeća, predsjednici Meksika, Francisco Ignacio Madero González i general Porfirio Díaz, tu su držali bankete, okruženi zlatom, da bi pokazali svoj status.

Danas je zlato u muzeju, ali kao glavnu atrakciju smijenila ga je sjajna, autentična meksička kuhinja predšpanjolske ere. Tu se služi nenadmašan roštilj, nevjerojatno ukusan *guacamole*, a tortilje su, kažu, najbolje na svijetu – hrskave i čvrste



strukture, a spravljaaju se pred gostom (znalci savjetuju naručivanje bilo kojeg jela koje uključuje svježe tortilje). Ako vikendom doživljaj i narušava folklorni plesni šou, utješit će vas činjenica da su u ovom restoranu, između ostalih poznatih osoba, jeli i umjetnici Frida Kahlo i Diego Rivera, zatim pisac Jorge Luis Borges te kraljica Elizabeta II.

Naš obilazak nekih od tajnih restorana svijeta završit ćemo u Kaliforniji, točnije u Los Angelesu. Na aveniji Melrose broj 7461, samo minutu vožnje od avenije La Brea, odnosno ugla na kome stoji čuveni *hot-dog* štand Pink's, ulazimo u **Greenspan's Grilled Cheese**, *sandwich shop* u kome je, naravno, rastopljeni sir zvijezda brojnih

Otvaramo vrata hladnjaka i kroz njih ulazimo na otvorenu terasu skrivenog restorana Maré, mjesta osvjetljenog visećim žaruljama...




Koncept restorana **Maré** u Los Angelesu je jednostavan je kao i ono što poslužuje – pretežito riblja jela mediteranskoga tipa, poslužena u ugodaju kakva talijanskog ili francuskog uzmorskog mjesta

sendviča, hamburgera i salata. Nitko nas ne zaustavlja kad se stepenicama u dnu lokala uspinjemo na prvi kat i ulazimo u jedan prazni ured u kome se nalazi radni stol i stolac, omanji ormarić sa spisima i ogromni hladnjak na čijim se vratima nalazi sličica jedrenjaka. Otvaramo vrata hladnjaka i kroz njih ulazimo na otvorenu terasu skrivenog restorana **Maré**, mjesta osvjetljenog visećim žaruljama.

Maré je nastao 2015., kao zamisao Erica Greenspana i nadopuna njegova već spomenuta *sandwich shopa*. Koncept restorana jednostavan je kao i ono što poslužuje – pretežito riblja jela mediteranskoga tipa, poslužena u ugodaju kakva talijanskog ili francuskog uzmorskog mjesta. Titrave svijeeće, maslina u kutu terase i ekletična mješavina keramičkog i drvenog posuđa pojačavaju rustikalno, minimalističko uređenje. I klijentela je vrlo različita, premda je najviše nepretenciozne mladrije.

Riba se tu služi „mediteranski“, spravljena cijela na roštilju (posebno preporučljiv brancin s glazurom od šipka), a dagnje pirjane s peršinom, češnjakom i pinjolima, sve uz dosta povrća i po vrlo prihvatljivim cijenama, nižim od 20 dolara (čak i pristojna porcija odreska). U ponudi je i više vrlo zanimljivih juha te nešto tjestenine, dok se vino kuće, bijelo i crveno, toči na čaše.

Iako je veliki drevni indijski mislilac Chankaya ustvrdio da je najveća mantra gurua „ne dijeliti tajne ni sa kime, jer će vas to uništiti“, pretpostavljamo da se to ne odnosi na svijet tajnih restorana i užitaka. Uostalom, možda je onaj koji čuva tajne mudar, ali niti upola kao onaj koji ih nema. 



„Dakle, gospodine, recite mi nešto više o tim halucinacijama
i zašto ne želite da ih se pokušamo riješiti...”

SLOVENSKI PJENUŠAC U MICHELIN RESTORANIMA

Slovenski pjenušci **Bjana**, slobodno se to može reći, stoje uz bok francuskim šampanjcima, što dokazuju i mnoge prestižne nagrade, poput onih Decantera, najutjecajnijeg vinskog festivala na svijetu

PIŠE **VELIMIR CINDRIĆ**

SNIMILI **DEAN DUBKOVIĆ & MARIJAN MOČIVNIK**

Ne možete nešto kopirati, a da na kraju dobijete nešto iole vrijedno. Ako kopirate, znači da radite bez ikakva osjećaja i strasti – rekla je jednom velika jazz pjevačica Billie Holiday. Upravo je to i filozofija **Mirana Sirk**a, čuvenog slovenskog vinara, kojeg mnogi nazivaju „kraljem slovenskih pjenušaca” i koji kaže da mu nikada nije bio cilj raditi samo dobre kopije velikih šampanjaca.

Pa ipak, **Bjana**, robna marka pjenušaca Mirana Sirk a ima mnogo sličnosti s velikim francuskim šampanjskim kućama. Naime, u oba slučaja radi se o vrhunskim proizvodima nastalim klasičnom šampanjskom metodom koji su plod pomnog promišljanja na duge staze, mnogo strasti i, prije svega, originalnosti.

Miran Sirk jedinstvena je pojava i zbog toga što se posvetio isključivo pjenušcima i od njih danas stvorio pjenušavu poslasticu koja se ne mora nametati, već se doslovno prodaje sama od sebe. Zato pjenušci Bjana, slobodno se to može reći, stoje uz bok francuskim šampanjcima, što dokazuju i mnoge prestižne nagrade, poput onih Decantera, najutjecajnijeg vinskog festivala na svijetu. No put do njih nikako nije bio lak...

– Posao s pjenušcima započeo sam prije 27 godina, a otac i stric bili su mi desna ruka. Moj prapradjed je bio najveći proizvođač u regiji, te je prije Drugoga svjetskog rata imao gotovo stotinu hektara vinograda, ali se bavio isključivo mirnim vinima koja je većinom prodavao u talijanskoj Furlaniji. No, poslije rata ostao je bez ičega, jer je država sve nacionalizirala. Otac je bio agronom u lokalnoj zadrugi, njegov brat glavni enolog, a ja sam završio biotehnički fakultet, pa smo sva trojica bili visoko obrazovani, puni znanja, ali bez sredstava za rad. Tako da je sve išlo vrlo sporo – prisjeća se Sirk početaka.

POMAK SE DOGODIO kad su Sirkovima vratili kuću u selu Biljana kod Dobrova u zapadnoj Sloveniji (Biljana se na lokalnom dijalektu kaže Bjana, odakle dolazi ime robne marke), gdje danas Miran živi s obitelji i gdje ima podrum. No, kuća je je potpuno propala i ništa nije bilo u stanju za obnovu, a i vinogradi koji su im vraćeni denacionalizacijskim zakonom, bili su potpuno propali i morali su se nanovo saditi. A onda je 2006. obitelj Sirk odlučila napraviti potpunu rekonstrukciju kuće, doseliti se iz Nove Gorice gdje je Miran dotad bio zaposlen:

– Nismo počeli od nule, nego bih rekao ispod nule, i to duboko ispod nule. Tijekom prvih 20 godina vinarke karijere morao sam usporedno raditi u poduzeću u Novoj Gorici i u podrumu. Svakoga sam dana, poslije posla, odlazio u Biljanu i radio na obnovi, pa se kasno navečer vraćao kući na spavanje i onda ujutro opet na posao. To je bilo dan za danom, vrlo teške godine napornog rada, odricanja i stalnog ulaganja. Svaki sam







mjesec svu zaradu ulagao u podrum, tehnologiju i obnovu kuće, sadnju vinograda... To je za mene bila jedina mogućnost da nešto napravim, jer novca iz drugih izvora nije bilo – pripovijeda Sirk.

Miran je sadenje planirao sustavno, samo s tri sorte koje su mu bile potrebne za pjenušce – chardonnay, crni pinot i rebula. Među njima su dvije šampanjske, odnosno one koje uspijevaju u pokrajini Champagne, i jedna jedinstvena – rebula – koja proizvodu daje lokalno obilježje, odnosno pečat originalnosti.

S te tri sorte radi različite kombinacije, a receptura je svake godine drukčija:

– Svaki je pjenušac autorsko vino. Mi vinifikaciju grožđa iz svakog vinograda radimo posebno, tako da trenutačno u podrumu imam 19 različitih tankova, među kojima su i oni s više različitih chardonnaya. Iako im je stil sličan, svaki ima svoju karakteristiku. Isto je tako i s rebulom i crnim pinotom. A kad vidim kako se vino formira, onda odlučim kakve bi bile idealne kombinacije za svaki od pjenušaca koji pro-

„Tijekom prvih 20 godina vinarske karijere morao sam usporedno raditi u poduzeću u Novoj Gorici i u podrumu. Svakoga sam dana, poslije posla, odlazio u Biljanu i radio na obnovi, pa se kasno navečer vraćao kući na spavanje i onda ujutro opet na posao” – ispričao nam je Miran Sirk



„Krajnji cilj mi je bio da se ljudi nauče da pjenušac nije samo za slavlja, već i odlično vino uz jelo“

izvodom. Recimo, kod Cuvée Prestigea i Brut Zera, koje su naše *riserve*, tražim više mineralnosti, pa zato u najvećem dijelu uzimam grožđe iz starih vinograda, onih starijih od 20 godina. A za Brut i Brut Rosé odgovara mi grožđe iz mlađih vinograda, jer kod njih tražim više voćnosti i više elegancije. U Champagnei se stil *blanc de blanc* (bijeli šampanjac od bijelog grožđa, op.a) proizvodi isključivo od chardonnaya, dok kod Bjane to može biti od chardonnaya i rebule. Od 2014. svi pjenušci Bjane u sebi imaju crni pinot, jer on daje iznimnu voćnost i eleganciju, ali i kompleksnost. Pri tome se ne radi o težini, već o širem spektru okusa – pojašnjava Sirk.

DANAS JE MARKA BJANA u vrhu slovenske ponude pjenušaca ponajviše stoga što su sva njezina četiri pjenušca, u trenutku kad su se pojavila na tržištu, bili neka vrst avantgarde. Primjerice, Brut koji je svjetlo dana ugledao koncem 1990., bio je prvi brut pjenušac u Sloveniji i imao je 8-9 grama šećera, dok su svi ostali u to doba imali kakvih 20 grama (mnogi najpopularniji suhi imaju toliko i danas).

Takav neobičan pjenušac, s manje od upola šećera od konkurencije tada je bilo vrlo teško prodati, jednostavno zato što pilci nisu bili navikli na takve okuse. A Sirk je oduvijek želio raditi vina bez *make-upa*, dakle sa što manje šećera, i bio je siguran da je to pravi put te da će vrijeme za zaista dobar proizvod kad-tad doći. Razmišljanje je bilo

logično, jer na svim razvijenim vinskim tržištima brut pjenušci znatno su popularniji od polusuhih.

– Osim toga, primijetio sam da se pjenušci piju samo za Novu godinu, rođendane i različite proslave, pa sam 1994. prvi put napravio naš Cuvée Prestige, namijenjen za gastronomiju, odnosno za uživanje uz jelo. Želio sam napraviti pjenušac koji ima dovoljno tijela, ali ne nabildanoga. Jer to je lako napraviti, ali onda izgubite sve ostale vrline pjenušca, poput elegancije. Znači, tražio sam da taj pjenušac ima dovoljno dugo zadržavanje okusa u ustima, kao i to da ima širinu, dovoljno mineralnosti i da bude suh, tako da šećer ne kvari okus jela. Krajnji cilj bio mi je da taj pjenušac uz jelo lako može zamijeniti neko mirno bijelo vino, odnosno da se ljudi nauče da pjenušac nije samo za slavlja, već i odlično vino uz jelo. To je opet bila neka vrst edukacije kupaca, da se pokaže kako Cuvée Prestige sjajno pristaje uz bijelu jadransku ribu na žaru i školjke. Radi se o pjenušcu sa samo 4 grama šećera, dakle o kategoriji *extra brut* – kaže Sirk.

MIRAN NI TADA NIJE posustao s inovacijama. Već 1997. ponudio je prvi Brut Rosé u Sloveniji. Naime, u to su vrijeme svi roséi još uvijek bili slatke vodice, jednostavna vina namijenjena ženama, što je naravno bio posve krivi pogled na taj stil vina. Pjenušac Brut Rosé ponudio je nešto sasvim drugo – ozbiljan rosé, a ne nešto što se pogrdno zvalo „ženskim pićem“. I odmah je bio iznimno dobro primljen, pa je Sirk čitavu prvu seriju prodao za samo dva mjeseca. Radilo se o velikome hitu, koji dva desetljeća poslije još uvijek ima isti stil i status.

– Konačno, 1999. sam, kao prvi u Sloveniji, napravio Brut Zero, potpuno suh pjenušac, bez dodatka ekspedicijskog likera. Tu sam išao još korak dalje, naučiti pilce da šećer ne predstavlja ništa, odnosno da vino može biti odlično i bez njega. To je bio naš maksimum i za sada držimo ta četiri

Više restorana s Michelinovim zvjezdicama služe Bjana pjenušce, što jasno pokazuje izniman ugled Sirkovog pjenušavog vina



Naš suradnik u razgovoru s „kraljem slovenskih pjenušaca“



BJANA NA EUROPSKOM TRŽIŠTU

Pjenušci Bjane nalaze se na nekoliko tržišta. Marka je vrlo uspješna u Italiji, iako se tamo ova pjenušava vina prodaju isključivo u restoranima, vinotekama i vinskim barovima. Prisutni su i u više restorana s Michelinovim zvjezdicama, što pokazuje ugled koji marka na tom tržištu uživa.

Isto tako, pjenušci Bjane dobro se prodaju i u Njemačkoj, gdje imaju čak tri distributera. U Hrvatskoj se začudo, s obzirom na ugled i kvalitetu, teško nalaze, trenutačno ih je moguće nabaviti samo u zagrebačkoj vinoteci Vintesa (cijena Bjane Brut je 157, a Bjane Rose 156 kuna). Srećom, onima koji žive u zapadnome dijelu zemlje slovenska granica nije daleko...

– Svuda gdje smo sustavno prisutni smo uspješni, ali nigdje kao u Italiji. Znaite, naša su vina kao stvorena za Talijane, jer su slična Franciacorti (popularni talijanski pjenušac DOCG statusa, s istoimenog područja između Lago d'Isea i Brescije, op.a), koja je tamo sada pjenušac broj jedan. Dobro, oni nemaju rebule i njihova je zemlja nešto drukčija, ali isto se radi o predalpskom području i suhim pjenušcima. Naime, Talijanima nećete uspjeti prodati polusuhi pjenušac, jer se tamo oduvijek pije samo suho vino. Naše najsušnije pjenušce – Zero i Prestige – prodajemo daleko najviše u Italiji. Za sada, talijansko tržište imamo vrlo dobro pokriveno sve do Parme – ponosno će Miran Sirk.

pjenušca u stalnoj proizvodnji. Imam još nekoliko ideja, ali proces nastanka novog proizvoda ne ide tako brzo. Za pet-šest godina na tržištu ćemo imati nove proizvode, sve u manjim serijama i pjenušce koji na kvascima sazrijevaju najmanje četiri-pet godina. Dakle, radi se o proizvodima kojima od berbe do prodaje treba šest godina. Od danas do sutra u ovome poslu, ako želite raditi dobro, ne ide ništa. O komercijalnim proizvodima nikada nisam razmišljao, pa ih nikada niti nećemo imati u našoj proizvodnji. To je jedna sasvim druga priča koja mene ne zanima. Ja ću vjerojatno raditi još najmanje 20 godina, i to vrlo ozbiljno, prije nego me naslijedi sin, ako on za to bude imao smisla. A za to razdoblje imam dovoljno planova i neće mi biti nimalo dosadno – zaključuje sa smiješkom Miran. **▼**

KAROLINA KUIK

SNIMIO **MARCIN KRĘŻEL**





Miss bikini, miss najbolje noge, supermodel, glumica, djevojka mjeseca u poljskom Playboyu, magisterij iz novinarstva i političkih znanosti... sve to opisuje ovu atraktivnu Poljakinju gotovo idealnih mjera – 172 centimetra zanosne figure dodatno opisuju brojke 94–64–88.







