

MIZA ZA ŠTIRI

Kulinarika intime, ljubezni in strasti



Povabili smo se v najbolj intimno 'restavracijo' v Sloveniji, kjer Maja Miška in Jure Brložnik kar v svojem stanovanju presenečata z visoko kulinariko – Mizo za štiri.

BESEDILO: KSENJA SEDEJ // FOTOGRAFIJE: ALEKSANDRA SAŠA PRELESNIK, JURE BRLOŽNIK

Ma in Jure sta pred nekaj leti sedela na kavču ter gledala kuharsko oddajo. Kot strela z jasnega je prišla ideja, da bi se za hobi lahko lotila kulinaricnega podviga tudi sama – kar v svojem domovanju. »Rekla sva si, poskusiva, kar bo, pa bo,« nam

pove Jure. Zdaj že dobri dve leti stanovanje v Mariboru štirikrat na teden za lastno veselje spremenita v najbolj intimno 'restavracijo' v Sloveniji, kjer (določene) izbranice kulinaricno razvijata. Stavita pa na ljubezen in strast.

Jure, vi delate na področju oblikovanja in marketinga, Maja, vi pa marketing še študira-

te. Kako vaju je zaneslo v kuhinjo?

Jure: Zame pravijo, da sem že od malega rad kuhal. (smeh) Ko sem hodil v gimnazijo, sta starša prihajala iz službe pozneje, tako da sem velikokrat jaz pripravljaj kosila. Potem pa se je zgodil 'kulinaricni bum' – kuharski šovi, oddaje, Bine Volčič je začel imel Gostilna išče šefa. To me je še dodatno spodbu-

dilo, da sem poskušal ustvarjati in kombinirati stvari.

Maja: Sicer si nikoli nisem želela postati kuharica, sem pa od malih nog vedno bila v kuhinji, ko se je kuhalo. Ko je Jure omenil, da bi to počela, nisem imela nikakršnih zadržkov, hitro me je potegnilo v to zgodbo.

Ampak vajini krožniki so videti profesionalno ...

Ni vse padlo iz nič. (smeh) Jaz sem sam preizkušal, se učil, čeprav nimam nobene kuharske šole. Z Majo sva prvič stopila v profesionalno kuhinjo na kuharskem tečaju pri priznanem kuharju Marku Pavčniku, jaz sem pa potem tudi nekajkrat prostovoljno pomagal v kuhinji Davida Vračka – v njegovi restavraciji Mak sem pristopil k njemu ter ga vprašal, ali lahko pridem kdaj v restavracijo brezplačno pomagat, da vidim, kako dela. Lani pa sva mu tudi pomagala pri organizaciji dogodka ob petletnici njegove restavracije, kjer sva delala z mednarodnimi chefi z Michelinovimi zvezdicami. Tako da sem prek teh stikov odšel tudi za en teden v Kitzbühel na obisk k chefu Stefanu Lenzu. Pri takšnih mojstrih se res naučiš osnove, tehniko – potem je pa odvisno od vsakega posameznika.

Od kod pa odločitev, da 'ustanovite' mini restavracijo?

Preprosto – sedela sva na kavču, gledala kuharsko oddajo in se pogovarjala. Pa sem Maji omenil, kaj, če bi midva naredila 'mizo za štiri' – pridejo štirje ljudje in vidimo, kaj se zgodi. Ideja se nama je zdela zanimiva, poimenovanje sva imela praktično takoj – Miza za štiri, kot je tudi zdaj. (smeh) Začela sva objavljati slike na Facebooku in počasi so se začeli odzivi. Ko sva se začela prvič pogovarjati, kako naprej, sem Maji predlagal, da morava, preden kogarkoli, ki ni družin-

ski član, 'spustiva' sem, dobiti profesionalni odziv. Dobila sva priložnost, da naju obišče priznani chef Borut Jovan. Pripravila sva mu devethodni meni, njegov odziv pa je bil fantastičen in nama še vedno ogromno pomeni. Oseba, ki ga je pripeljala, pa bo imela v zgodbi Mize za štiri vedno posebno mesto.

Kaj je ideja intimne restavracije Miza za štiri?

Gre za prostor, kjer, razen naju in vas, ni nikogar drugega. Le tako lahko doseževa, da se gostje v popolnosti prepustijo nama, midva pa prilagodiva njim. Ideja je, da nekdo pride v intimen prostor, v najino stanovanje – a v tej fazi, v kateri sva, mora biti seveda povabljen oziroma ga midva povabiva na priporočilo znanca, čeprav je klicev in zanimanja precej. Imela sva tudi že klice iz tujine.

Razmišljata, da bi jo nadgradila v klasično restavracijo?

Klasično? Ne. Miza za štiri nikoli ne bo klasična restavracija. To ni najin cilj. Je in bo intimna izkušnja. V prostoru, kjer ni motečih gostov pri sosednji mizi. Z ekipo dveh, ki bosta tam samo zanje in s katerima se, vsaj upava, spletejo pristne prijateljske vezi.

Kakšni pa so odzivi – so ljudje malce bolj zadržani, ko dobesedno stopijo v vajino stanovanje?

Odzivi in obnašanje je popolnoma drugačno kot v klasični restavraciji, saj se ljudje v restavracijah vedejo drugače kot doma. Tukaj si lahko bolj glasen, nihče te ne moti, ti nikogar ne motiš. Lahko si za mizo, lahko na kavču, lahko pride gost do naju in naju opazuje. Midva sicer pred gostom največkrat samo 'finaširava' – tako da ne povzročava kakšnega hrupa z mikserjem ob romantični večerji. (smeh) To, da kuharski prostori niso skriti, je tisto, kar



Rdeča pesa - limona



Sladica 'med & cvetni prah' je posvečena Juretovemu pokojnemu dedku, ki je bil več desetletij čebelar. Sladica je sestavljena iz skutine kreme z gozdnim medom, zraven je cvetni prah (narejen iz bele čokolade in cimeta), dodane so sveže maline in pa gel mikro graha.



Krompir - jabolko



Račka - breskev



Zadovoljni gosti jima vtise napišejo kar na steno.



Maja in Jure uporabljata pištolo za dimljenje - pripravljata dimljeno juho



Jelen - jagodičevje

<<<<<<>>>>>>
**Prostor,
 kjer razen Maje,
 Jureta in vas ni
 nikogar drugega.**
 >>>>>><<<<<<

jim je zanimivo, saj imajo kuharja vedno pred seboj, lahko točno izvedo, kako se stvari naredijo – razvijejo se debate. Po petih minutah je 'veselica'. (smeh) Je torej ravno nasprotno od pričakovanj, saj sva mislila, da bodo zadržani.

Imata zanimiv koncept, ki ga v Sloveniji ni. Zakaj v vajino stanovanje oziroma intimno restavracijo še ne sprejemata popolnoma neznanih gostov?

Do tega sva še malce zadržana, ker je to v končni fazi še vedno najin dom, to ni isto, kot če imaš dejavnost v nekem poslovnem prostoru. Za zdaj imava v mislih dve ali tri možnosti, kako nadaljevati to zgodbo – a maksimalno za tri mize, štiri dni v tednu in samo en termin dnevno (zvečer). Zdaj sva na točki, ko bova morala narediti korak naprej ali pa na vse skupaj pozabiti.

Sprejmeta tudi več kot štiri goste hkrati?

Jure: Ne, samo štiri ali manj. Glavni razlog za to pa je, da je prostor premajhen, da bi lahko v tem primeru gostom za mizo profesionalno postregla.

Maja: Hočeva pa, da so stvari na nivoju v vseh pogledih.

Kakšna je vajina filozofija kuhanja?

Najina hrana sledi dvema filozofijama – vedno sveže in čistost okusov. Prav zato so najini krožniki izključno beli, hrana pa barvita in z ohranjenimi osnovnimi okusi, kolikor je le mogoče lokalnih sestavin. Z vsako jedjo želiva doseči, da v njej začutite dve res najpomembnejši sestavini najine kuhinje – ljubezen in strast.

Ko gostje pridejo k vam, pravzaprav ne vedo natančno, kaj bodo dobili na krožnik.

Na spletu imava objavljene tri menije (spoznavni večer, rumena rutka in koroška kôšta), kjer pa ni navedenih točnih sestavin. V zalogi imava okoli 40 do 50 jedi, a se z gosti najprej dogovorimo, koliko hodov si želijo, ali ima kdo kakšne alergije, kdo česa ne mara in tako za vsako skupinico iz ničle sestaviva jedilnik. Kuhava iz stvari, ki jih ponujajo okoliški kmetje, za vsakega, ki pride, je vse popolnoma sveže. Ko gostje pridejo, se naredi priprava, zanje je skuhano, vsakemu se prilagodi.

Sta se ozirala tudi kaj na tuje trge, kako drugi to počnejo?

Mislím, da ima neki par v Italiji tudi nekaj podobnega, pa Avstriji najbrž tudi. Ampak v bistvu se ne ukvarjava z drugimi, ker se začneš potem takoj primerjati in si govoriti, on ima pa tako, midva pa ne, kaj, če bi naredila tudi midva tako.

Kje pa dobivata ideje za jedi?

Nekatere jedi so izpeljanke jedi iz spominov, nekatere so 'kopalnični' prebliski, nekatere so naključja, ko se kaj načrtovanega ne posreči, a pri tem ugotoviš, da 'to pa to' pravzaprav deluje. Ne omejujete se s tem, kaj naj bi šlo skupaj s čim drugim in kaj ne. Treba je poskusiti. Spomnim se, ko sva z očetom večkrat skupaj sedela ob kakšnih matematičnih, fizikalnih in kemijskih srednješolskih problemih, pa mi nikoli ni povedal rešitve, ampak vedno način, kako do nje. In to mi je ostalo. Osnova. Tehnika. Ko to poznaš, potem rezultati niso daleč, pot do njih pa precej lažja. A kljub temu je osnovno zamisel treba razvijati toliko časa, dokler ni popolna.

In to tudi počneva. Vse jedi so vedno tudi prej preizkušene – najprej Maja. Ona je prvi filter. Pri Mizi za štiri ni improvizacij. Od začetne zamisli do tega, kar dobi gost na krožnik, je veliko dela.

Koliko stane pri vaju večerja?

Odvisno. Ponujava minimalno štiri in maksimalno osem hodov – kar pomeni od 28 do 60 evrov na osebo.

Kdo pa je v kuhinji šef?

Jure: Nabavo delava skupaj, kar se tiče priprave, sem jaz ta glavni.

Maja: Jaz sem pa odgovorna za pripravo mize in vsega, kar je potrebno.

Kaj si pa vidva najraje skuhata?

Jure: (smeh) To je pa čisto nasprotje od tega, kar ponujava svojim gostom – nič visoko kulinaričnega. Najraje imam jabolčni zavitek, špinačo, krompirjev pire in hrenovke. (smeh)

Maja: Jaz imam pa najraje vse, kar je povezano s čokolado. (smeh)

Kaj vama pomeni kuhanje?

Jure: Jaz raje kuham, kot jem. Maja pa raje je, kot kuha. Idealno, ne? (smeh)

Maja: Ja, odlična kombinacija. (smeh)

Jure: Meni pomeni kuhanje to, da lahko dam 'tisto nekaj' iz sebe. Krožnik je prazen list papirja, prostor za idejo. Omejitev pa (večinoma) samo domišljija. Potem ko pa to 'idejo' nekomu ponudiš in je zadovoljen, te pohvali, je trud nedvomno poplačan.

Maja: Ja, prazni krožniki so največja pohvala. ■