

Nikola Vučković: Kuvanje je najlepše putovanje kroz svet

Uspomene Nikole Vučkovića oplemenjuju bojom, ukusom, mirisom, i zavodljivim šarmom kojim tka čarobni ćilim gastronomije. Nikola je jedan od najtalentovanijih kuvara Srbije. Na životno i gastronomsko putovanje krenuo je rano, kao student Visoke hotelijerske škole, iz daleke Aljaske. Zbog raznovrsnog divljeg sveta i čarobne prirode bio je spreman za avanturu zvanu kuhinja najsevernije države Amerike. U hotelu Meriot proglašen je za radnika meseca, a znanje je dopunjavao i u malom ribljem restoranu, u koji su svakog jutra stizale kraljevske krabe, gambori i sveža riba.

Nikola ističe da je odrastao na domaćoj kuhinji i da je ona njegova "hrana za utehu".

– Među omiljenim jelima mi je gulaš. On je pomalo i kontroverzan na našim prostorima, jer Mađari smatraju da je njihov najbolji. Riblja čorba iz kotlića je, takođe, favorit. Volim jela koje se spremaju zajedno sa porodicom i prijateljima, uz zabavu i u dobroj atmosferi. Od stranih kuhinja italijanska će mi uvek biti broj jedan. U njihovoj kuhinji veoma se ceni namirnica. Kvalitet lokalne namirnice stavlja se iznad kompleksnog spremanja – kaže Nikola i dodaje da će se kao novi gastronomad truditi da podseti gledaoce da je kuvanje zabavno.

– Kuvanje može da bude uživanje i hobi. Zanimljivo je eksperimentisati i probati nove ukuse. Kuvanje je najlepše putovanje kroz svet, u vašoj kuhinji i za vaša čula. Iznenadite sebe. Pratite me i pronađite inspiraciju. Trudiću se i da ne zapostavim našu gastronomsku tradiciju. Svaki region u Srbiji ima svoje specijalitete. Južna Srbija, sa bliskim uticajem balkanske kuhinje, nudi specijalitete kao što su ćevapi, pljeskavice, jagnjeće čorbe, ali i beli sirevi, kačkavalji i ajvar. Ovi specijaliteti poznati su po pikantnoj i bogatoj aromi. Same namirnice koje možemo da nađemo u toj regiji nam omogućavaju da stvaramo lepa i ukusna jela.



Naš mladi gastronomad naglašava da je posebno ponosan na porodicu, ali i da je supruga glavni "šef" u kući.

– Srećom žena i zna i voli da kuva. To sam primetio kada smo se upoznali i odmah mi je, naravno, privuklo pažnju. Imamo malu ćerku, pa nam je hrana u kući jako raznovrsna, a i ona je za razliku od većine dece otvorena i navikla je na sve vrste hrane. Ne sreće se često dete od dve godine koje voli masline, gambore i špargle – kaže Nikola i obećava da će pokušati da gledaocima predstavi što više različitih kuhinja.

– Trudim se da putujem kad god sam u mogućnosti i naravno da isprobam lokalnu kuhinju. Mislim da je dosta nas upoznato sa evropskom kuhinjom, pa su zato za mene najveći izazovi bili Aljaska i Maldivi. Na Aljasci sam jeo najsvežiju ribu. Nisam mogao ni da pretpostavim koliko se ukus razlikovao od svega do tada. Probao sam divljeg halibuta i lososa, kao i kraljevsku krabu. Na Maldivima sam se približio indijskoj kuhinji. Većina hrane je jako začinjena, a mahunarka bamija se nalazi u dosta jela. Probao sam i jastoga sa Maldiva, koji je, pojeden u ambijentu sa pogledom na azurna prostranstva Indijskog okeana, jedinstveno iskustvo.