

# *Kad si na brodu, dobro je da uvijek ima mora...*

DAMIR FABIJANIĆ  
FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ

*Iako može zvučati kao šala, naslov je citat brodskog kuhara. Nevisno o veličini broda. A ovaj, u čijoj brodskoj kuhinji zapovijeda chef Dragan Grbić, zaista je velik, luksuzan. A time su i gosti zahtjevniji...*

Dragana Grbića predstavili smo već u broju I&P No 36, a iz njegove knjige *Okusi straha* počeli smo u zadnjem broju objavljivati gastronomske priče (a u ovom broju predstavljamo knjigu u *Kitch-litu*). Ozbiljnost i siguran kulinarski stav privukli su nas u njegovu *ljetnu rezidenciju*, kuhinju broda Navilux. Podsjeća nas na svoje početke.

### Slikar u kuhinji

*Kuhar sam postao slučajno. Trebao sam biti umjetnik, slikar. Spremao sam se za prijemni ispit, ali je majka bila protiv i predložila mi da ipak idem za kuhara jer ću tako prije zaraditi. Poslušao sam majku, krenuo u Ugostiteljsku školu u Trogiru i završio za kuhara 1994. Posao sam zavolio istog trena kad sam kročio u kuhinju na praktičnu nastavu. Radio sam na raznim mjestima: krstarenja slavni na Karibima, chef kuhinje u hotelu Osejava, otvorio restoran Passarola na Hvaru, vodio kuhinju People'sa u Zagrebu i restoran Terramarique na Hvaru...*

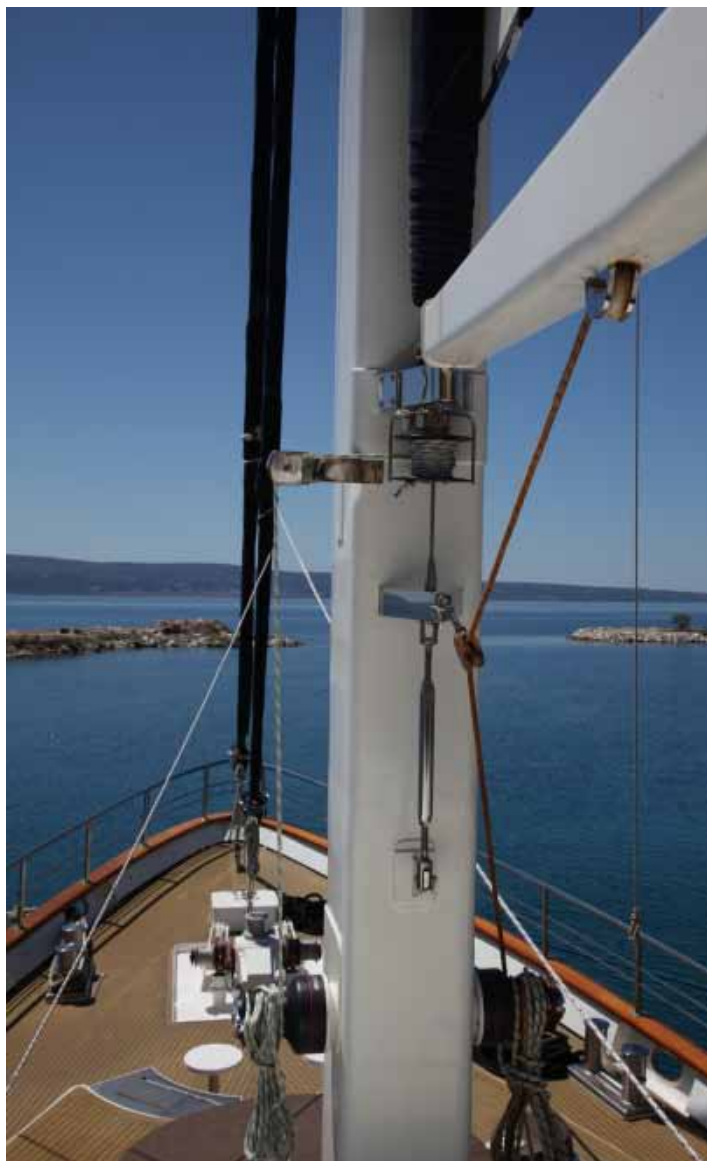
Prije dvije godine zajedno s rođakom Tomislavom Ugri-  
nom postavio sam koncept kuhinje u njegovoj konobi Trs u Trogiru i osnovao konzalting restorana. Klijenata ima toliko da radim liste rasporeda te sam neke morao prebaciti za iduću zimu. Ljeti radim na brodu, a zimi se bavim ugostiteljskim savjetovanjem. Iznenaden sam koliko ugostitelji ne znaju svoj posao. Savjetovanje nije da podijelim kuharima recepte, fotografiram jela da imaju standardizaciju, skupim svoje noževe i odem. Poslovanje svakoga restorana vrlo je važan segment koji treba ozbiljno shvatiti. Ugostitelji ne vide koliko gube na bacanju hrane, lošoj usluzi, lošem marketingu... Još mnogo toga može poslovanje učiniti lošim. Mene i zovu da popravim poslovanje i ugled nekog objekta.

### Triba se razumit u bilje

Dok vadi sastojke za pripremu jela koja će pripremiti, kroz prste prebire biljke. *Majka mi se vrlo dobro razumije u bilje. Svaki put kad dođem k njoj ona izvuče neku teglicu. Ili dok šetamo poljskim putem, nauči me za što je dobra biljka na koju smo upravo naišli. Mnogo me naučila o biljkama, što sad i sam primjenjujem. Kao dijete, u šumi na Čiovu, provodio sam dane igrajući se s djecom. Majka je voljela također provoditi vrijeme u prirodi. Stalno smo brali bilje. Sušila je čajeve, radila tinkture i masti. Dva dana prije vašeg dolaska išao sam po brdima poviše Trogira i brao cvjetove brnistre, kadulje i rukole, sjeme rukole i divljeg luka... U prirodi ima toliko neiskorištenih biljaka. Svi prolazimo pored njih, a nitko ih ne bere. Imamo blago pokraj sebe koje samo treba ubrati i staviti na tanjur. Najlakše je otići u supermarket i kupiti pakirane klice ili rukolu. Kuhari sve manje znaju kako hrana stvarno izgleda jer je sve podijeljeno u porcije.*

### Kud plovi ovaj brod...

*Na Naviluxu radim već četvrtu sezonu. To je brod za dvanaest osoba, osam je članova posade. Imamo gore predivan sun deck na kojem se nalaze ležaljke, velika tenda i šank. Posada ima poseban salon. Odaje za posadu smještene su na krmi i provi, a kabine za goste ispod kokpita do krme-palube. Brod je na dva jarbola i često jedrimo. Iako je metalan brod, postigao je brzinu 7,5 čvorova. Jahta Navilux u vlasništvu je obitelji Ercegović, koja se pomorstvom bavi*





više od stotinu godina. Nekoć su prevozili *salvum*, zatim su imali drveni turistički brod koji su prodali. Napravili su veliki iskorak, jer su prva obitelj koja se odlučila na ovakav ekskluzivniji oblik turizma.

Rezervacije za ovu godinu su dobre. Gosti su jako zadovoljni i rado nas preporučuju. Gosti na brodu su sa svih krajeva svijeta, različitih vjera, svjetonazora... Među njima ima gastronomski zahtjevnijih i manje zahtjevnih ljudi. Jednom zgodom imali smo goste koji su zahtijevali da sutradan do podne donesemo 20 kg živih škampa. Mi smo se nalazili na Mljetu i morali smo naći način kako ih nabaviti. Željeli su jesti sashimi od škampa. Čistili smo žive škampe koji su nas izboli po prstima dok ih nismo očistili za ručak. Kapetan je zamalo zaplakao vidjevši kako bacamo glave škampa, ali jednostavno nismo imali kamo s njima. Nešto sam iskoristio da skuham temeljac, ali bilo ih je previše. Na brodu je skučen prostor, nikad nema dovoljno rashladnih uređaja. U elitnom turizmu sve je podređeno gostu. Gostu se ne ništa ne daruje, on je sve to platio. Kad gost iznajmi brod, on je iznajmio i nas. Cijela posada mu je na raspolaganju 0-24 h.



### Važnost brodske kuhinje

Na brodu treba biti iznimno pažljiv pri nabavljanju i skladištenju hrane. Ponekad naručim manje hrane samo da budem kreativniji na brodu. Naravno, gosti nisu zakinuti, već na taj način sebe zabavljam da ne upadnem u kolotečinu. Nakon nekoliko tjedana cijela posada doživljava zasićenje. Kuham za goste i za posadu. Svatko ima svoj režim prehrane, ali ponekad uspijem uskladiti pokoji obrok da bude jednak. Posada jede domaću hranu poput punjenih paprika i pirea, šnicla u umaku... Njima treba energetske bogata hrana, jer je ovo fizički zahtjevan posao. Nesretni gosti i posada, ili nesretna posada i sretni gosti, ili nesretni gosti i sretna posada – sve to nije dobro na brodu. Kuhar ovdje naporno i neprestano radi, bez pomoći, zatvoren. Jako stresan posao. Brod istroši kuhara. Nije moguće cijelu godinu kuhati na brodu. Na nekim brodovima postoji dvostruka posada, pa se mijenjaju nakon nekoliko mjeseci. Na brodu nema radnoga vremena. Radi se od jutra do iza ponoći. Nekad uspijem uhvatiti sat vremena odmora popodne. Npr. ako gosti odu s broda navečer i vrate se u 3, 4 ujutro gladni, ja im radim omlete ili sendviče. Konobari znaju biti budni cijele noći. Ujutro doručak mora biti poslužen neovisno da li su i koliko spavali.



### Gosti su zakon

Nema pravila o preferencijama ovisno o dobi ili nacionalnosti gostiju. Jedino djeca imaju svoj režim prehrane. Ako dadilja dođe na brod s djecom, ona ih čuva i brine se o njima. Roditelji sudjeluju za svaki obrok i igraju se s njima. Dosta paze na djecu. Nije svaka obitelj ista: neki vole junk food, neki preferiraju zdravu prehranu, neki su gurmani... Radim sve od npr. običnog cheesecakea do deserta kao u najzahtjevnijim restoranima. Sve ovisi o tome što klijent želi.

Hranu nabavljamo od svojih dobavljača. Imamo i dostavljača. Svakih tjedan ili svaka dva tjedna smjena je gostiju. Punimo brod namirnicama potrebnim za tjedan ili dva. Toliko i može stati, ne više. Suhe namirnice držimo u suhom skladištu. Ribu, meso i povrće uzimam samo za prva dva dana. Nakon







svakoj luci kupujemo svježe povrće. Ribu kupimo čim naletimo na ribara, koču, plivariću... Kad ih sretnemo na pučini, trampimo se s ribarom za pivo, a on nama jastoge ili ribu, pa bude sretan (ha, ha). Meso je domaće iz Dalmatinske zagore. Uzimamo i odležano meso od firme koje se time bave. Specijaliziranu hranu naručujemo izvan Hrvatske jer je kod nas nema. Takvo vino, piće ili hrana dođu u roku dva dana.

Naši gosti navikli su na određene sorte i godišta vina pa naručujemo u skladu s njihovim željama. Uvijek imamo zalihu vina uglednih hrvatskih vinara. Želimo našim gostima dati priliku da kušaju domaća vina. Nerijetko se iznenadimo da nekim gostima hrvatska vina ne odgovaraju (često su prejakā). No drugi uživaju u njima.

#### **Za svakoga ponešto**

*Volim klasičnu i avangardnu kuhinju. Ne možemo svaki dan jesti avangardno, čak i kad bismo htjeli. To su obroci koje ćemo pojesti jednom mjesečno ili rjeđe da zadovoljimo gastronomske ukuse, želju za novim ili kada želimo nekoga zadiviti izvedemo ga na avangardni obrok. Većina je ljudi jednostavna i ide na pizzu, pa u pristojan restoran, zatim tradicionalan. Na brodu pripremam tradicionalnu hrvatsku hranu, ali i internacionalnu. Bilo je zahtjeva da čitav tjedan pripremam arapsku kuhinju. Ne smije mi se dogoditi da ne znam napraviti što gosti žele. Oni me potiču da se sam educiram i budem kreativniji. Danas je lakši pristup informacijama zbog interneta. U kabini imam kuharice,*

*knjige i svoje bilježnice te ne prepuštam ništa slučajno.*

Za ručak bude bife. Ljudi se kupaju i sunčaju te usput pojedu nešto. Atmosfera je ležerna. Večere su formalne. Gosti obuku večernje toalete i odijela kao da su u vrhunskom svjetskom restoranu. U skladu s time, večera je bogatija i gastronomski zahtjevnija.

#### **A od vina?**

*Preferiram laganija vina, bijela i crna. Kod nas je sad popularan crljenak. Meni je drag, ako je dobro napravljen. Trebalo bi posvetiti pozornost zaboravljenim sortama i poraditi da se iz njih izvuče maksimum. U Istri ima dosta vinara koji ne znaju napraviti dobar teran, pa se došlo do pretpostavke da turisti ne vole teran. Ako turisti kušaju vina autohtonih sorti od proizvođača koji im nisu vični, ispadne da je sorta loša.*

#### **Što (ja) volim?**

*Više volim pripremati morske plodove i ribu, jer ima više vrsta, tekstura i okusa, raznolikija ponuda. Kod mesa smo ograničeni, većinom ga uzgajamo. Ribu i morske plodove možete nabaviti divlje na tržnici. Od mesa najdraža mi je janjeća glava, jer nudi pregršt okusa (jezik, oči, mozak...). Npr. janjeći filet ili kotlet s vremenom dosade onomu tko se bavi gastronomijom.*

#### **O knjizi**

*Mislim da je moja knjiga o pomorskoj gastronomiji bila dio prirodnoga toka događaja. Puna je povijesnih činjenica,*

*anegdota i pikanterija iz života poznatih pomoraca, ljudi koji su otkrivali nove obzore. Nije povijesna, već sociološka i filozofska knjiga. Priča o tome kako je hrana tijekom povijesti mijenjala našu kulturu, samosvijest i način razmišljanja. Strah od neimaštine i gladi na određenim je kontinentima pobudio želju za otkrivanjem novih prostranstava. Ljudi su putovali i donosili su kući nove začine, povrtnice i životinje koje smo pripitomili poput purana, koji su oplemenili naše stolove. Hrana je uvijek nešto što nas spaja, makar bili i u ratu s određenom zemljom. Budući da sam dugo plovio i živim na Jadranu, pobudila se želja da napišem knjigu o tome, jer je i mene sama zanimalo. Polako sam sakupljao građu za knjigu.*

Kušali smo jela koja slijede. Nakon degustacije malo nam je bilo žao što nismo uplatili bar tjedan dana broda, pa da kušamo još toga. No s Draganom ćemo se još sresti. I blagovati štogod. Makar i na kopnu.



**O pripremljenim jelima**

Tortilje s minioslicima svježe su dnevno predjelo koje otvara apetit. Tu mi je važan okus, koji se treba zadržati u ustima kad pojedem. Želim ga osjetiti kad pijem prvu čašu vina. Odlično se slaže s pošipom, osobito pošipom Stina.

Iduće jelo su marinirani škampi, tj. modernizirani recept škampa na saur. Ideja tog jela jest vraćanje okusima u prošlost. Venecija je bila poznata po raznim ribljim marinadama koje su se izvozile i iz Dalmacije.

Nakon toga slijede školjke kuhane na pari i morskom kamenju. Na taj način školjke dolaze do izražaja, one su kraljice jela. Volim tradicionalne dalmatinske buzare, ali tragam za izvornim okusom. Koncept je da želim osjetiti školjku kad jedem.

Slijedeće je nešto kao sashimi od kozica sa slatkim vrhnjem, bučinim uljem i minikrutonima prženim na maslinovu ulju. Odvojili smo maslinovo i bučino ulje, ali kad jedemo prožimaju se. Spojili smo kontinent (bučino ulje i vrhnje) s Mediteranom (maslinovo ulje i kozice).

Slijedi poširana skuša na maslinovu ulju. Nije ni ispečena. Neki je kuhari zapeku malo na tavici pa je završavaju u pećnici. Ja nisam radio ni to. Skandal za Dalmaciju jest divlje zelje (mješavina različitog samoniklog jestivog bilja, op. a.) s maslacem, opreka maslinovu ulju.

Desert je jako zanimljiva kombinacija: granita od mirte i đumbira, granita od bosiljka i pjenušca, borovnice i mirisno vrhnje. Spojio sam dvije granite i stavio ih jednu pored druge. Takve deserte dajem kad gosti prelaze s bijelog na crno vino ili traže predah između sljedova



**Tortilje s minioslicima, guacamole, kupus i hladni umak burre blanc**

**TORTILJE**

BRAŠNO	200 G
ULJE	65 ML
VODA	130 ML
SOL	PRSTOHVAT

**GUACAMOLE**

HASS-AVOKADO	1
CRVENI LUK	100 G
ČEŠNJAK	2 REŽNJA
JALAPENO-PAPRIČICA	1
MAROKANSKI KUMIN	
SVJEŽI KORIJANDER	1 STRUČAK
KAJENSKI PAPA	
MASLINOVO ULJE	3 ŽLICE
SOL	

**BURRE BLANC**

CRVENI LUK	2
MASLAC	40 G
BIJELO VINO	20 ML
SLATKO VRHNJE	200 ML
SOL	
OSLIĆI, MALI	500 G
OŠTRO BRAŠNO	
ULJE ZA PRŽENJE	
SOL	
KUPUS	100 G
ROTKVICE	2
MASLINOVO ULJE	

1 Za pripremu tortilja: Od svih sastojaka zamijesite tijesto, zamotajte ga u plastičnu foliju i ohladite 30 min u hladnjaku. Kidajte tijesto u male kuglice, razvaljajte i pecite na suhoj tavi s obje strane. Kalupom promjera 7 cm izrežite 12 krugova.

2 Za pripremu *guacamolea*: Ogulite avokado, izvadite mu košticu i stavite ga u zdjelu. Dodajte sitno sjeckan crveni luk, češnjak, *jalapeno*-papričicu, kumin, korijander, kajenski papar, maslinovo ulje i sol, pa zgnjčite sve vilicom.

3 Za pripremu *burre blanca*: Crveni luk ogulite, nasjeckajte i pozlatite na maslacu. Polijte bijelim vinom, zatim i slatkim vrhnjem. Posolite i reducirajte. Izmiksajte štapnim mikserom i procijedite kroz gusto sito. Ulijte u bočicu i ohladite.

4 Očistite i filetirate osliće. Uvaljajte ih u brašno, popržite na ulju. Ocijedite na papiru pa posolite.

5 Na tanjur posložite ugrijane tortilje. Namažite ih *guacamoleom*, pospite tanko sjeckanim kupusom, dodajte pržene osliće i umak *burre blanc* te sjeckanu rotkvicu. Poprskajte s malo maslinova ulja.



### Škampi na saur s pireom od mrkve i crnoga čaja

ŠKAMPI, VELIKI	12
SOL	
OŠTRO BRAŠNO	25 G
MASLINOVO ULJE	100 ML
CRVENI LUK	300 G
ČEŠNJAK	1 ŽLICA
RUŽMARIN	1 GRANČICA
ŠEĆER	20 G
LOVOR	1 LIST
OCAT	25 ML

#### PIRE OD MRKVE

MRKVA	400 G
CRNI ČAJ	2 ŽLICE
MASLAC	20 G
SVJEŽI CVJETOVI	1 ŽLIČICA
SIJEME DIVLJEG LUKA	1 ŽLIČICA

1 Svježe škampe očistite, posolite, uvaljajte u brašno te naglo i kratko popržite na malo maslinova ulja.

Škampe ocijedite i ohladite.

2 Na masnoci na kojoj su se pržili škampi zastaklite na rezance sjeckan crveni luk. Posolite. Potom popržite češnjak, dodajte ružmarin, šećer i lovor. Podlijte octom, zatim i vodom.

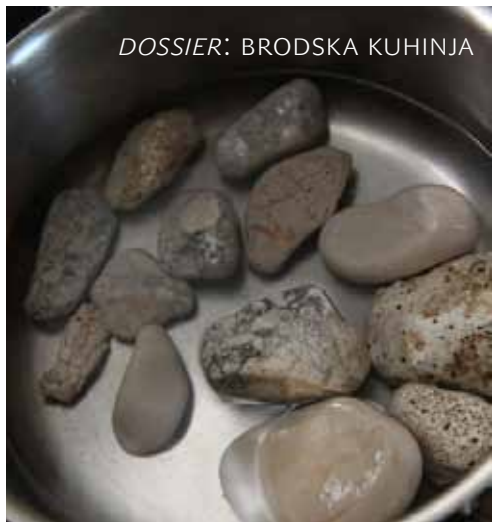
3 Kad luk omekša, marinadom prelijte škampe, ohladite i ostavite u hladnjaku da se mariniraju najmanje 2 h.

4 Za pripremu pirea od mrkve:

Oguljenu i narišanu mrkvu kuhajte u posoljenom prethodno kuhanu crnom čaju. Kuhanu mrkvu ocijedite, dodajte maslac, izmiksajte i ohladite.

5 Na dno zdjele poslužite pire od mrkve. Poslažite škampe i pospite cvjetovima ljubice i kadulje te sjemenkama divljega luka.





### Školjke na pari i morskom kamenju

#### KAMENJE IZ MORA

MORSKE ALGE I CAKLENJAČA	50 G
VONGOLE	200 G
KUNJKE	200 G
DAGNJE	200 G
MORE	
KAMENICE	200 G
MASLINOVO ULJE	80 ML
SVJEŽI CVJETOVI	2 ŽLICE

1 U teču poslažite toliko kamenja da prekrije dno. Potom po kamenju stavite morske alge i caklenjaču.

2 Po kamenju poslažite sve školjke osim kamenica.

3 Dolijte more do razine školjki, poklopite i kuhajte. Čim se školjke počnu otvarati, na vrh postavite otvorene kamenice. Poklopite i kuhajte još pola minute.

4 Otklopite, kunjkama izvadite čepove, polijete maslinovim uljem pa pospite svježim cvijećem brnistre, ljubice i kadulje.





**Kozice s vrhnjem, bučnim uljem i mini krutonima prženim na maslinovu ulju**

KOZICE	500 G
SOL	
SLATKO VRHNJE	150 ML
MALTODEKSTRIN	25 G
MASLINOVO ULJE	30 ML + 10G
MORSKO KAMENJE	
SVJEŽI CVJETOVI	2 ŽLIČICE
GRANČICE CAKLENJAČE	
BUČINO ULJE	4 ŽLIČICE
KRUH	80 G

1 Kozice očistite i posolite. Vrhnje posolite pa izmiješajte pjenjačom.

2 Maltodekstrin pomiješajte pjenjačom zajedno s 10 g maslinova ulja i malo sitne soli dok ne dobijete fini, grudicašti prah.

3 U tanjur poslažite morsko kamenje, pospite prahom od maslinova ulja, svježim cvijećem brniste, ljubice i kadulje, te grančicama caklenjače. Kozice poslažite u tanjur. Zatim oko kozica dolijevajte slatko vrhnje te poprskajte s malo bučina ulja i pospite krutonima prženim na 30 ml maslinova ulja.





**Poširana skuša u maslinovu ulju uz divlje zelje, šparoge, cvjetove rukole i pjenu od maslinova ulja**

SKUŠA	1 KG
SOL	
MASLINOVO ULJE	150 ML
MASLAČAK, ŠUŠAK, ŽUTINICA I ŠPAROGE	500 G
MASLAC	30 G
CVJETOVI RUKOLE	1 ŽLIČICA
SOJIN LECITIN	1,5 G

- 1 Skušu filetirate, posolite i marinirajte u maslinovu ulju minimalno 20 min.
- 2 Maslačak, šušak, žutinicu i šparoge kratko blanširajte u posoljenoj vodi i zagrijte na maslacu.
- 3 Skušu stavite u lim za pečenje prethodno obložen masnim papirom i pecite u zagrijanoj konvekcijskoj pećnici na 165 °C 3 min.
- 4 Divlje zelje i šparoge posložite na tanjur i pospite cvjetovima rukole. Servirajte i filete skuše.
- 5 Maslinovo ulje zagrijte do 61 °C, dodajte sojin lecitin te izmiksajte štapnim mikserom dok ne dobijete pjenu pa prelijte filete skuše.

**Granita od mirte i dumbira,  
granita od bosiljka i pjenušca,  
borovnice i mirisno vrhnje**

**GRANITA OD MIRTE I ĐUMBIRA**

MLADE GRANČICE MIRTE	100 G
MUSCOVADO-ŠEĆER	100 G
SVJEŽI ĐUMBIR	40 G
LIMUNOV SOK	100 ML
LIMUNOVA KORICA	2
VODA	400 ML

**GRANITA OD BOSILJKA I PJENUŠCA**

ŠEĆER	60 G
-------	------

VODA	200 ML
PJENUŠAC	100 ML
LIMUNOV SOK	1
SVJEŽI BOSILJAK	200 G
BOROVNICE	150 G
KISELO VRHNJE	200 G
ŠEĆER U PRAHU	25 G
LISTOVI METVICE	1 ŽLICA
CVJETOVI BAZGE	1 ŽLICA

1 Za pripremu granite od mirte i dumbira: Sve sastojke stavite u lonac i kuhajte 10 min. Procijedite, zaledite i grebite vilicom.

2 Za pripremu granite od bosiljka i pjenušca: Rastopite šećer i vodu. Dodajte pjenušac i limunov sok. Ohladite, dodajte listiće bosiljka te izmiksajte štapnim mikserom. Procijedite kroz gusto sito. Ulijte u posudu i zamrzните 3–4 h i grebite vilicom.

3 U tanjur servirajte pola granite od bosiljka i pola od mirte i dumbira. Potom dodajte borovnice. U dresir-vrećicu stavite kiselo vrhnje pomiješano sa šećerom u prahu te ga nanesite po graniti. Pospite listićima metvice i cvjetovima bazge.