

Većinu namirnica Škuf i Gaga nabavljaju prije dîte; rado preporučuju gostima i restorane u kojima se dobro jede i pije



# Gurmanska PLOVIDBA

Počelo je slučajno, iz zabave, a razvilo se u posao - Škuf i Gaga sezonu provode na čarteru nudeći turistima nezaboravnu gastronomsku avanturu koja uključuje kuhanje na brodu

Tekst i priprema jela: **Tomislav Škunca Škuf i Dragan Dragojlović Gaga** | Fotografije: **Boris Berc** | Making off: **Fabio Šimićev**

PRIPREMAJU SE JELA KOJA PREDSTAVLJAJU  
NAŠE PODNEBLJE, SA SVJEŽIM NAMIRNICAMA  
IZ MORA I S LOKALNIH TRŽNICA



Doručak na palubi posebno je iskustvo - s pomno odabranim lokalnim namirnicama kreira se bogat meni po želji gostiju, koji guštaju uz pogled na more



U sezoni Gaga i ja kuhamo na jedrilici. Počelo je tako što ja inače jedrim sa svojom ekipom, pa je jednog dana stigao poziv od frendice koja radi u čarteru kao hostesa. Zna da sam kuhar i da jedrim, i pitala me želim li odraditi tjedan dana na katamaranu na kojem gosti uz skipera traže kuhara. Naravno da sam ponudu prihvatio. Skušio sam da je sve to na prilično niskoj razini, da nitko tim gostima ne pruža kompletnu uslugu, od dogovaranja menija, vinskih lista i organizacije oko nabave, te sam uveo svoj sustav usluge. Razmišljajući na način da kad gost dođe na brod, sve već mora biti spremno za isplovljavanje, vino, hrana i sve što je dogovoreno za prva dva-tri dana dite. Kad dođu u marinu na ukrcaj, gosti uglavnom s posadom odu u dućan ili na tržnicu i kupe što im treba, pa tek onda isplove. To oduzima mnogo vremena, a gosti koji dođu izdaleka i ne znaju kako kod nas funkcioniraju tržnice i što sve ima u supermarketu, sigurno nisu oduševljeni time što najprije moraju potrošiti vremena i živaca za nabavu. Mi to sve riješimo mnogo prije, gostima mailom opišemo što će jesti na brodu, što je dostupno i kako funkcionira nabava u sezoni. Imamo svoje kontakte kod raznih ribara po otocima, vinara i ljudi koji se bave opskrbom jahti, od kojih naručimo odlične namirnice i sve što nam treba ili što gosti žele. Od skupih šampanjaca, kavijara, kamenica i odležanih komada mesa do vrhunskih vina i ostale cuge, sve što gost poželi. U taj posao, koji je počeo iz zabave, prenijeli smo ono što najbolje znamo, vrhunski kuhati i pružiti kompletnu uslugu, ono što smo naučili kuhajući u restoranima. I to gosti prepoznaju. Mi ih vodimo po restoranima, preporučujemo im što jesti i koja vina naručiti, a na brodu kuhamo naša najpoznatija jela koja predstavljaju Mediteran i podneblje u kojem plovimo, primjenjujući moderne tehnike, koristeći svježe namirnice iz mora, s lokalnih tržnica i od uzgajivača, tako da gostima pružamo nezaboravan doživljaj.

Posljednjih nekoliko godina sve veći i luksuzniji brodovi dolaze u Hrvatsku, gosti su zahtjevniji, pa je tražnja za kuharima veća. Prije su turisti uglavnom unajmljivali jedrilicu ili katamaran sa skiperom i eventualno hostesom, dok sada sve više njih želi kuhara na brodu, katkad umjesto hostese, a ponekad je i troje članova posade: skiper, hostesa i kuhar.



U gastro morske avanture idu jedrilicom ili katamaranom s jedrom, no rade i na motornjaku Clouds Charter kompanije Yachting 2000 jer je posebna klasa katamarana s izvrsnom uslugom



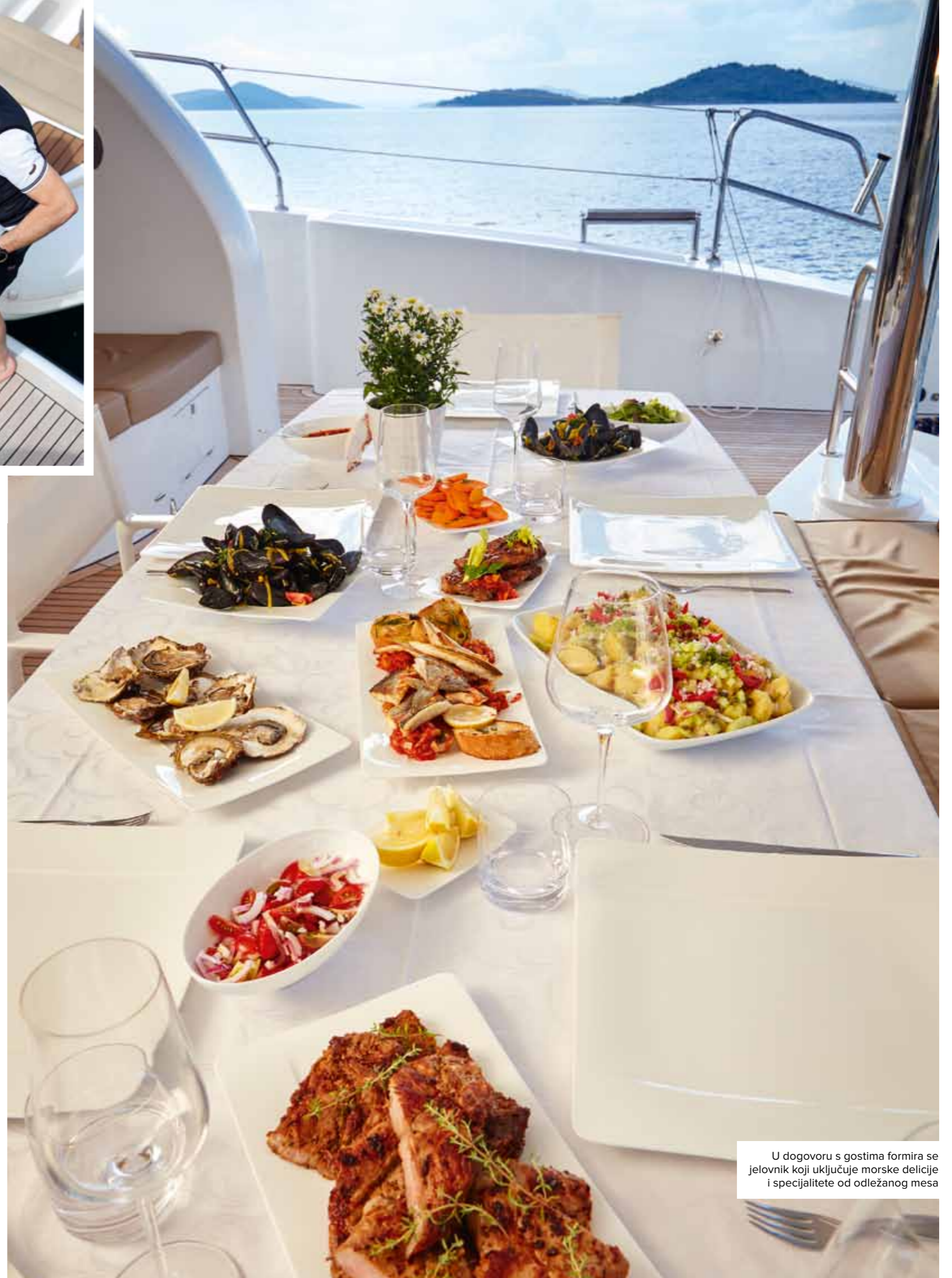
Kuhanjem na jedrilicama bavim se već osmu sezonu, a Gaga mi se pridružio prije tri sezone, kad više nisam mogao pokrivati sve bukinge. Danas je s nama i Raul Lajtman, koji odradi nekoliko tjedna u sezoni. Nismo svi, naravno, na istom brodu, već smo raštrkani, jer je jedan kuhar dovoljan na jedrilici ili katamaranu od 50-ak stopa. No sva trojica imamo jednaku filozofiju i pristup kuhanju i organizirani smo na jednak način.

Naši su najčešći gosti stranci iz svih krajeva svijeta (Amerikanci, Australci, Rusi, Brazilci, Peruanci itd.), ali bude i naših. Uglavnom su to obitelji ili dva-tri para frendova koji su odlučili godišnji odmor provesti zajedno,

ima i grupica partijanera, mladi dečki ili cure koji unajme jedrilicu i diraju po otocima i partijaju. Uglavnom se brodovi unajmljuju na tjedan dana, od subote do subote, no neki gosti unajme na dva tjedna. To su veoma lijepe dite jer je tjedan dana premalo da se sve vidi. U dva tjedna bez problema se odradi dir Split - Dubrovnik - Split i obidu otoci u južnom akvatoriju. Kreće li se, pak, iz Šibenika, u dva tjedna obidu se Kornati i otoci sjevernog akvatorija (Lošinj, Cres, Unije, Susak, Silba, Olib, Dugi otok, Ist, Molat...) ili Kornati i neki otok južnog akvatorija (Vis, Hvar, Korčula, Brač, Šolta, Lastovo...). Najčešće su dite ipak Brač, Hvar, Vis, Korčula, pogotovo kreće li se iz Splita,



Škuf i Gaga kažu da je tijekom sezone najteže pronaći odličnu svježu ribu, zato dogovaraju s ribarima gdje i kad preuzeti morsku pošiljku



## NE DRŽIMO SE STANDARDNIH GASTRO RUTA, FUNKCIONIRAMO TAKO DA VRIJEME I MORE ODREĐUJU ĆITU. NAJLJEPŠE JE BITI SPONTAN

Trogira ili Šibenika, a gosti su prvi put u Hrvatskoj. No mi se ne držimo standardnih gastro ruta, funkcioniramo tako da vrijeme i more određuju Ćitu. Uvijek se putem ulove te destinacije, ali definitivno je ljepše prepustiti se moru i spontanom događaju rute, pratiti kako gosti dišu i što im tog trenutka više odgovara.

Nama kuharima na brodu najveći je izazov nabava tijekom Ćite. Usred sezone nije lako dobiti odličnu svježu ribu, treba znati koga pitati i kod koga kupovati, tržnice su prepune uvoza i svakakvih podvala, pogotovo u malim mjestima gdje je ionako ponuda ograničena. Budući da se plovi, ne možemo uvijek isplanirati da smo rano ujutro u nabavi, pogotovo ako se noću sidrilo u nekoj vali, a ne u mjestu ili marinii. Tako da uvijek nabavljamo namirnice unaprijed ili telefonski dogovarimo kupnju ribe direktno od ribara kojega ili presretnemo na moru ili dolazimo kod njega doma. Takva je akcija gosti-



Svježa riba i morski plodovi pripremaju se na brodu, što je gostima veoma zanimljivo; nerijetko odu sa Škufom i Gagom na lokalnu tržnicu u nabavu da bi vidjeli kako živi neko malo mjesto



Luksuzan katamaran Clouds ima tri udobne kabine za goste, kabinu za osoblje, salon, blagovaonicu, kuhinju, prostranu palubu, kupaonice, čak i privatni spa



## NA PUČINU SA STILOM

Yachting 2000 u nautičkom je turizmu više od 16 godina te je jedna od vodećih čarter tvrtki u Hrvatskoj i na Mediteranu. Iznimna čarter flota jedrilica, motornih brodova, katamarana te luksuznih jahti s posadom gostima pruža nezaboravan odmor u Hrvatskoj. Yachting 2000 ima 48 modernih plovila u dvije baze, Marini Mandalina i Marini Dalmacija.



IZNIMNO JE LIJEP OSJEĆAJ GOSTIMA PRUŽITI  
NEZABORAVNO ISKUSTVO, PREDSTAVITI IM SVOJ  
KRAJ I ZEMLJU U NAJBOLJEM SVJETLU

ma nerijetko zanimljiva, a vole s nama ići i na lokalne tržnice, gdje mogu vidjeti kako živi malo mjesto.

Prednosti su našeg posla što smo stalno na moru, na svježem zraku i zanimljivim mjestima, što srećemo opušteno ljude odasvud, s kojima se uvijek prijateljimo i koji nas nerijetko pozivaju u goste ili nam se iduće sezone vraćaju. To je veoma lijep osjećaj, kad gostima pružiš nezaboravno iskustvo i predstaviš svoj kraj i zemlju u najboljem svjetlu. Mi im zapravo pružamo najbolje od naše zemlje, hranu, piće, lijepe krajolike, bistro more i savršen odmor.

Posebno me obradovalo kad su mi jedni gosti nakon tjedan dana provede-

nih na jedrilici, uživajući u dobroj spizi, kupajući se i uživajući, rekli da se osjećaju zdravo i dobro kao nikad dosad. Ljudi inače imaju svoj restoran u Singapuru, znaju mnogo o dobroj hrani i vinima, a istaknuli su moje kuhinje na način da mi je gospodin kazao da u tjedan dana nije imao nikakvih problema s probavom i da se nevjerojatno lagano i dobro osjeća od hrane koju pripremam. Rekao je da je primijetio da tipično mediteranski kuhinje koristeći maslinovo ulje i svježe začine te je naglasio da je čitao kako je mediteranska prehrana najzdravija i najbolja, a da mu je ovo dokaz.

Naravno da takav angažman i odmor nije jeftin, od najma brodova, koji su u našem slučaju uvijek veliki i dobro održavani, do plaćanja lučkih pristojbi i

marina koji su također iznimno skupi u Hrvatskoj. Na to ide trošak namirnica, vina i svega onoga što je potrebno restoranu te, naravno, trošak posade, tj. naše plaće. Gorivo koje se potroši tijekom dnevne ture također nije mala stavka, pogotovo ako nije bilo vjetera ili se iz drugih razloga mnogo motoriralo. No ne mora uvijek biti tako, imao sam i situacije kad su mladi dečki iz Norveške, osmorica prijatelja, mnogo prije unajmili stariji katamaran (u prosincu, godinu prije same djece), nisu jedrili usred sezone, nego početkom šestog mjeseca, nisu svaku večer izlazili po restoranima, nego se jelo na brodu (hrana poput pašti i rizota) i nismo svaku noć pristajali u marinu. Kad su podijelili sav trošak, godišnji odmor na brodu s posadom platili su od 1500 do 2000 eura po osobi, što pre-

ma njihovu standardu nije mnogo. Treba napomenuti da su svi imali obične poslove, nitko se nije isticao kao bogat, jedan je, primjerice, bio mesar. Tako da se treba potruditi, pronaći pravi brod i pogoditi pravo vrijeme.

Što se tiče lokala i restorana u koje goste vodimo, to su sve provjerena mjesta koja dobro poznajemo i uglavnom znamo i vlasnike. Nova mjesta koja se otvore isprobamo sami ili eventualno pošaljemo goste ako smo od drugih skipera ili kuhara čuli da su hrana i usluga odlične. Nemamo prostora za isprobavanje na nevideno jer si ne želimo dopustiti nikakve propuste. Ionako se uglavnom borimo s time da nam gosti na kraju dnevne ture kažu da su isprobali toliko dobrog i lijepog, ali da su na brodu definitivno najbolje jeli i pili!

## GASTRO RUTA

Krećemo iz Šibenika (Krknjaši) prema Maslinici na Šolti, zatim prema Visu ili Komizi, pa prema Lastovu (Skrivena luka ili Zaklopatica). Slijedi Korčula (marina Korčula ili Lumbarda), pa Hvar ili Stari Grad, Jelsa ili Vrboska, potom Milna na Braču ili Trogir te natrag u Šibenik. Ponekad prvi (ili posljednji) dan odemo u Skradin, pa skratimo put za jednu luku, ili, pak, odradimo rutu Skradin, Prvić ili Zlarin, pa 2-3 dana plovimo oko Kornata. Ponekad Vis ili Komiza, Hvar ili Stari Grad, Maslinica na Šolti ili Krknjaši i doma u Šibenik.

