KUCHÁR MESIACA V NIPPON KNIVES

Ivan Kuchár

šéfkuchár reštaurácie RIO GRANDE, Bratislava

Prečo práve kuchár

Ako vidíte podľa môjho priezviska „KUCHÁR“, nič iné v ponuke ani nebolo ☺. Ale nie, aj keď priznávam, že rozhodovanie v takom mladom veku o práci, ktorú by som mal robiť celý život, nebolo vôbec ľahké. V kuchyni som pomáhal mamine ešte skôr, ako prišlo samotné rozhodnutie ísť na Hotelovú Akadémiu. Keď som sa po ukončení štúdia prvýkrát zamestnal ako kuchár, zistil som, že kuchárčina je náročné a často stresujúce, ale krásne povolanie a som hrdý, že som si ho vybral a že ma baví dodnes.

Obľúbená značka nožov a dôvod

Ja som začínal s nemeckými nožmi, ktoré sú prispôsobené nám Európanom. Veľmi dobre sa mi s nimi krájalo. Ale mal som tú česť robiť po boku so šéfkuchármi z rôznych krajín sveta a oni mi ukázali, o čom sú kvalitné nože. Global, Kasumi = kvalita, precíznosť, ostrosť a vtedy som pochopil, že krájanie može byť drogou. Postupne som si ich začal kupovať a teším sa z každého nového úlovku.

Mlsné jazýčky, ktoré už ochutnali Vašu kuchyňu

Vždy ma poteší, keď môžem navariť nejakej „celebrite“, ale prevažná klientela sú ľudia, ktorí navštevujú našu reštauráciu pravidelne. Sú to ľudia, o ktorých viete, že do vašej reštaurácie chodia kvôli vám a vášmu tímu ľudí. A vždy keď príde pochvala, to je tá energia, ktorá nás ženie vpred.