

GASTRONOMIE

Chiar dacă imaginea mea despre gastronomia olandeză era legată indestructibil de gustoasele „*pannekoeken*”, clătite folosite asemeni unui blat de pizza, cea mai recentă vizită în *Olanda* m-a convins că noua gastronomie olandeză este o combinație reușită de *#slowliving* și *#healthyfood*. Servită cu garnitură de lălele.

text și foto: *Diana-Florina Cosmin, Olanda*



De Kas
Frankendael Park



Gastronomia lui **Jonathan Karpathios**

Vreți cea mai frumoasă sală de mese din Amsterdam? Închiriați un muzeu. Cam așa ar suna îndemnul oricărui „*connaissanceur*” într-ale culturii și gastronomiei olandeze în același timp. Muzeul Van Loon, aparținând din secolul XIX incoace familiei olandeze cu același nume, este o clădire discretă la exterior, care ascunde însă o bogăție de încăperi cu șeminee din marmură, porțelanuri vechi de Delft și tapițerii. Periodic, se organizează evenimente private, în dining-ul familiei Van Loon.

Am fost norocoasă să iau parte la o astfel de cină, al cărei protagonist a fost Jonathan Karpathios, un chef pe jumătate olandez, pe jumătate grec, devenit celebru prin activitatea sa în restaurante cu stele Michelin, dar și prin statutul de vedetă de televiziune într-un show tip „*Masterchef*”. Ca și Hegeman de la „*De Kas*”, Karpathios a avut un parcurs de invidiat: la 25 de ani se afla printre primii 100 de bucătari ai lumii, iar creațiile sale erau o extravaganță a celor mai bune ingrediente din lume.

„Foloseam cel mai bun caviar, cea mai bună carne, cel mai bun foie-gras”, își amintește el. „Dar la un moment dat m-am oprit și mi-am dat seama că acest stil de a aduce totul din câte un colț diferit de lume nu e în regulă și nu e sustenabil”. S-a întâmplat când a devenit tată și și-a pus pentru prima dată problema explicațiilor pe care le va avea de dat într-o zi în fața copiilor lui.

Dornic să se regăsească, s-a întors în Grecia, în grădina unchiului său, unde a avut inspirația unei „reinventări” a modului

în care olandezii privesc mâncarea. „Dacă luăm o plantă dintr-o seră, crescută ca la carte, cu două picături astăzi, trei mâine, și una care se chinuie în condiții adverse, cu toate intemperiiile naturii”, explică el, „care credeți că e mai bună și mai gustoasă?”. Răspunsul este subînțeles, de aici și dorința arzătoare a lui Karpathios de a-și cultiva propriile legume și fructe și a se reintoarce la înțelepciunea străveche, din popor.

„Există flori care se pun pe răni și rănie se vindecă”, exemplifică el. „De ce să nu le și mâncăm?”. Chiar așa, de ce nu? Totul este preparat cu grijă și migală, folosind ingrediente sănătoase și organice



TREI DELICII

Un restaurant cu geamuri de opt metri înălțime, situat în mijlocul unor sere vechi de 90 de ani, la rândul lor așezate în mijlocul unui parc olandez. Iată o destinație gurmândă atipică, aflată de 15 ani în peisajul gastronomic din Amsterdam. Principiul de la care pornește bucătarul-șef și proprietarul locului, Gert Jan Hageman, este unul în ton cu vremurile și cu trendul #slow: pentru că natura ne oferă tot ceea ce avem nevoie, fiecare masă pe care o mâncăm trebuie să aibă ca bază legumele.

Astfel, tot ceea ce se gătește este cules în aceeași zi din seră, iar meniul se schimbă în funcție de ingredientele de sezon. Printre acestea se numără și... florile comestibile, preparatele lui Hageman fiind o combinație savuroasă estetic și vizual deopotrivă.

Avertisment: prima dată când te vei trezi în farfurie cu un somon aseasonat cu bulbi de lalea marinați sau cu câteva petale delicate de panseluță presărate pe deasupra aperitivului, ai putea avea de trecut mai întâi pragul psihologic al noutății înainte de a te putea bucura cum se cuvine de preparat. Merită să faci saltul în necunoscut și să înfigi furculița: gătită adecvat,

chiar și lucruri improbabile gastronomic precum florile pot deveni foarte gustoase, iar combinația între preparatul sărat și aroma dulce-acrișoară a flozii este mai reușită decât pare.

Restaurantul „De Kas” a fost ambiția cea mare a lui Hageman, care a cumpărat în 2001 vechea seră municipală din Amsterdam, aflată în pragul demolării, și a salvat-o, transformând-o în business-ul său. La momentul respectiv, olandezul câștigase deja prima sa stea Michelin și simțea nevoia unei alte abordări culinare decât cea de gastronomie făcută pentru faimă și bani. În prezent, le are pe amândouă, dar într-un mod care îl împlinește și îi confirmă filozofia de viață, bazată pe respect pentru natură, sustenabilitate și reciclare.

La „De Kas” nimic nu se aruncă, ci se refolosește în variante precum compot sau piureuri, pentru a nu contribui la risipa mondială de hrană. Circa 1.200 de persoane trec săptămânal pragul restaurantului, semn că principiile de viață și de gătit ale lui Hageman sunt o alternativă delicioasă și sustenabilă la gastronomia contemporană.

restaurantdekas.nl



De Bokkedoorns

Restaurant cu două stele Michelin, De Bokkedoorns este un simbol gastronomic olandez, cu o istorie care începe din 1961, când localul era o braserie extrem de populară în „suburbia” Amsterdamului, denumită în limbajul colocvial olandez, o „grand cafe”. Fiul proprietarului a preluat conducerea în 1976, transformând micuța braserie într-un restaurant laureat, în doar doi ani de la deschidere, cu prima stea Michelin. Cea de-a doua stea a venit în 1991 și se păstrează până în prezent, în mod binemeritat după cum am constatat în urma unei cine spectaculoase care îmbină, în spiritul „nouvelle cuisine” olandeze, florile cu legumele de sezon și cu peștele proaspăt.

Cu un design simplu, geometric, restaurantul nu impresionează prin interioare somptuoase, ci prin mâncare și prin cadrul natural în care se află: în mijlocul unei zone unice de dune, cu tot cu un iaz cu apă dulce așezat în mijlocul acestora. Zona de nord a Olandei este cunoscută pentru relieful nisipos, cu nisipul vizibil cu ochiul liber chiar și la o săpătură superficială. Priveliștea asupra iazului la apus e memorabilă, cu tot cu lebedele care își fac cuib aici datorită sălbăticiiei ofertante a locului.

Creațiile culinare ale chef-ului Menno Post sunt un fusion olandez delicios, fiecare farfurie - decorată cu flori comestibile, bineînțeles - reprezentând un pretext de a face fotografii din toate unghiurile. A fost prima dată când am simțit nevoia să rotesc o farfurie pe toate părțile pentru a putea observa fiecare amănunt al echilibrului delicat între rondele de morcov, ciuperci în miniatură, frunze de salată rulate și alte geometrii și artificii culinare. Unele dintre ele memorabile, atât ca gust cât și ca poveste culinară, precum gălbenușul de ou cu textură onctuoasă, gătit prin... congelare timp de 12 ore la -20°C.

bokkedoorns.nl



(spre exemplu, în loc de sare, Karpathios folosește alge de mare, care sunt mai sănătoase și au mai multe minerale), dar fără a neglija partea gurmândă a experienței.

Am mâncat tot felul de bunătați, de la supă-cremă de sparanghel, cu petale, până la o „friptură” din ceapă caramelizată cu flori, de care recunosc că n-am vrut să mă ating prima dată, până când mi-am făcut curaj să iau prima înghițitură. După aceea n-a mai fost cale de întoarcere.

Chiar dacă muzeul Van Loon - care se vizitează și este absolut fermecător - nu

este mereu disponibil pentru cine private, pe Jonathan Karpathios îl puteți găsi în propriul său restaurant, Vork & Mes, situat la marginea pădurii Haarlemmermeerse, pe malul unui lac. Clădirea a fost proiectată de Asymptote Architects din New York, cu o cascadă care cade de pe acoperiș peste intrarea principală.

Restaurantul se află, de fapt, în mijlocul grădinii lui Karpathios, din care provin, cu mici excepții, toate ingredientele sale. Merită cu prisosință o vizită, distanța față de Amsterdam fiind comparabilă celei dintre București și Snagov.

vorkenmes.nl

CULINARE