V gastronómii nesmie chýbať láska a nadšenie

Odmalička miluje varenie a tak nečudo, že sa jej záľubou stala tvorba receptov, foodbloging a fotografovanie jedla. Sandra Hricová z Gbiel má však lásku ku gastronómii zakódovanú vo svojej DNA zrejme aj kvôli otcovi, ktorý v gastronómii dosiahol skvelé úspechy. Sympatická Záhoráčka dnes žije v Žiline a je mamou na plný úväzok. Verí však, že po krátkej pauze sa k blogovaniu opäť vráti. Náš rozhovor venovala svojmu ockovi, ako prejav lásky, vďaky a uznania.

M. Kovaríková

Začnime varením. Kedy a ako ste objavili jeho čaro?
Na svoje skúsenosti s varením si z detstva veľmi nepamätám. Na čo si ale pamätám veľmi dobre, bolo objavovanie nových chutí a miest, ktoré som mohla zažiť vďaka otcovi. Za to, že som sa zamilovala do gastronómie, vďačím práve jemu. Môj otec sa vypracoval od kuchára a čašníka na pozíciu manažéra známej bratislavskej reštaurácie Paparazzi ristorante & cocktail bar. Nestalo sa tak ale zo dňa na deň, najprv pracoval ako čašník a kuchár v rôznych podnikoch. Až neskôr si vyskúšal prácu čašníka v reštaurácii Reduta, a ako čas bežal, pracoval nielen v Paparazzi, ale okúsil prácu aj v ďalších známych reštauráciách, ako je UFO či Peoples Lounge Restaurant. Dnes je môj otec už niekoľko rokov ťažko chorý. To, že som založila blog a vydala sa v jeho šľapajach, už nemôže so mnou naplno prežívať, a bohužiaľ, ani vnímať. Viem však, že by bol na mňa veľmi hrdý a spolu s ním by sme recepty a môj blog posunuli na úplne iný level. Bol totiž nielen neuveriteľný čašník, kuchár, či manažér, ale najmä človek, ktorého mali všetci radi.

Otcovi ste v podniku Paparazzi neraz robili spoločnosť. Aký to bol pre vás zážitok, sledovať chod reštaurácie na vlastné oči?
Návštevy Paparazzi si naozaj pamätám, akoby to bolo včera. Pod menom Peter Hrica by môjho otca poznal len málokto, všetci ho totiž volali „Tato“. Veľa pracoval a chodil domov niekedy len párkrát do mesiaca, preto keď si nás chcel s bratom naplno užiť, vymýšľal nám s mamou rôzne programy, medzi ktoré patrili i návštevy podniku Paparazzi. Spájal vtedy príjemné s užitočným a ja som mu za to dnes veľmi vďačná. Pamätám si, že v Paparazzi ako couvert ponúkali parmezán s olivovým olejom a domácim chlebom. Do týchto chutí som sa zamilovala a dodnes si ich rada pripomínam. Spomínam si aj na svoje prvé skúsenosti s chobotnicou v podobe polievky, špagety s mušľovou omáčkou a rôzne druhy mäsa a rýb, ktoré sme mali možnosť v tejto reštaurácii ochutnať. Paparazzi bola v tej dobe nadčasovou reštauráciou, kde sa varilo s potravinami ako sú hľuzovky, mozzarella di bufala, kozí syr, mascarpone a ďalšími modernými surovinami. Pre nás bola Bratislava a prostredie, kde otec pracoval, celkom iným svetom. Skôr sme sa však tešili, že môžeme tráviť čas s otcom a užívať si jeho prítomnosť. Až neskôr mi otec spomínal chod a fungovanie tejto reštaurácie. Keď som navštevovala hotelovú akadémiu, učil ma a veľakrát spomenul práve Paparazzi. Hovoril mi o prísnych pravidlách, ktoré sa v reštaurácii dodržiavali. Ale nešlo len o pravidlá, zákazy a príkazy. Reštaurácia mala perfektne nastavený aj systém odmeňovania a vzdelávania zamestnancov. Ich výkon i znalosti boli veľmi oceňované. Zamestnanci tak mali motiváciu na sebe pracovať a stále sa vzdelávať. Pre barmanov bola napr. odmenou cesta do Paríža s ubytovaním v luxusných hoteloch a vreckovým. Na druhej strane museli robiť ústne a písomné testy a ak aj na druhý pokus dosiahli menej ako 80 %, bolo to považované za porušenie interných predpisov. Ak však uspeli veľmi dobre, boli ohodnotení bonusom.

V takom podniku musela byť radosť pracovať a určite to bolo prestížne miesto. Pre vášho ocka to však nebolo posledné zamestnanie.
Po Paparazzi otec pracoval v cateringovej firme, kde už ma zapájal a brával na akcie. Zastávala som rôzne pozície, od umývačky riadu až po miešanie drinkov. Získala som prax, trávili sme spolu veľa času, a ja som videla, ako ho všetci ľudia rešpektujú a majú radi. Nie preto, že bol manažérom, ale preto, aký bol človek. Oslovenie „Tato“ ho sprevádzalo v celej jeho gastro ére, a aj to svedčí o tom, aký naozaj bol.

S láskou spomínate na chvíle, keď sa vám otec venoval. I keď ho doma bolo vídať málo, snažil sa vám to vynahradiť, napr. aj tým, že svoje umenie rád predvádzal vo vlastnej kuchyni ...
Môjho otca obdivujem čím ďalej, tým viac. To, čo dokázal a ako sa vypracoval, je pre mnohých snom. Z človeka, ktorý vyrastal na Záhorí, sa pred 20 rokmi stal manažér uznávanej talianskej reštaurácie. Rovnako ako Tomáš Baťa, aj môj otec zastával názor, že vedúci musí ovládať prácu svojich podriadených a poznať činnosti svojho oddelenia. Tým, že si prešiel prácou čašníka a kuchára, dokonale ovládal činnosti, ktoré v Paparazzi manažoval. Doma často varil a robil aj domáce práce – chcel nám i mame vynahradiť čas, kedy s nami nebol. Ochutnávačmi rôznych dobrôt sme však boli aj na dovolenkách v Chorvátsku a vo Vysokých Tatrách, kam sme často chodievali. Pamätám si, ako sme si ja, brat i otec pochutnávali na miestnych špecialitách, najmä morských plodoch. Naopak, mama bola na klasiku a neverila vlastným očiam, čo dokážeme vložiť do úst. Dodnes dokážeme s bratom hocičo uvariť a upiecť.

Varenie je stále vašou záľubou. A keď ste ju spojili s ďalšou vášňou – fotografovaním, výsledkom bolo založenie foodblogu „varime.blog“, kde ponúkate úžasné recepty i recenzie na kaviarne a reštaurácie. Milovníci dobrého jedla ich nájdu aj na Facebooku a Instagrame s rovnakým názvom. Ako tento nápad vznikol?
Ani neviem ako, ale celý ten nápad vznikol veľmi spontánne, a naozaj to bol pre mňa dar z nebies. Dlho som hľadala niečo, čomu sa budem venovať a čo ma bude napĺňať. Jedno ráno v júni 2020 mi napadlo, že si založím profil o varení. Prvotne som sa chcela len podeliť o nejaké fotky, no neskôr z toho vznikli recepty, ktoré som sama začala tvoriť. O rok neskôr som si kúpila prvú bezzrkadlovku a začala sa učiť fotografovať. Sama neverím, kam som sa dokázala za taký krátky čas posunúť.

V reštauráciách dnes často vidieť, ako si hosť mobilom fotí objednaný pokrm. Fotografia potom zvyčajne putuje na sociálnu sieť s cieľom pochváliť sa, čo sme si dopriali. Fotiť jedlo profesionálne je však zrejme iné...
Mnohé fotografie, ktoré sú dnes fotené mobilom, môžu konkurovať aj profesionálnym záberom. Ak je v reštaurácii dobré svetlo, jedlo je pekne naservírované a zvolíme dobrý uhol, môže vzniknúť naozaj kvalitná fotografia. Foodblogger sa ale nevenuje len foteniu. Musí si recept vytvoriť a spísať presný postup a gramáže. Jedlo nastajlovať, pripraviť scénu, svetlá a vyhotoviť niekoľko snímok z rôznych uhlov, čo zákazník zväčša vyžaduje. Pohľad zboku, zvrchu, fotografiu na šírku, na výšku... Nie je to také jednoduché, lebo pri týchto rôznych záberoch musíte vždy upraviť kompozíciu. Čo sa mi osvedčilo a kedy moje recepty nielen dobre chutili, ale aj vynikajúco vyzerali na tanieri? Keď som varila s láskou a „stajlovala“ a fotila jedlo s nadšením. Je to ako v živote, ak niečo robíte s láskou, neexistuje, aby sa to nepodarilo. Ja sama seba stále považujem za začiatočníčku. Ak sa však pozriem na to, čo som už dokázala, viem, že by sa mi to nikdy nepodarilo bez lásky k jedlu a nadšenia z výsledných fotografií. Samozrejme, láska a nadšenie ma nenaučili pracovať s fotoaparátom, ovládať photoshop, Instagram a spravovať si blog. Za tým stoja mesiace štúdia, vytrvalosti a disciplíny. Ale láska k vareniu a nadšenie ma hnali vždy vpred, a preto som to nikdy nevzdala.

Ako foodblogerka ste spolupracovali s trhom ZeZáhorá a vaše recepty a fotografie sa ocitli aj v časopise Dobré jedlo. Čo pre vás tieto skúsenosti znamenali?
Za to, kde som dnes, vďačím okrem mojej tvrdej práce aj chalanom z lokálneho trhu ZeZáhorá. Práve im patrí veľké ďakujem za možnosť spolupráce a za to, že mi verili a posúvali ma vpred. Oni totiž videli vo mne to, čo som ja spočiatku vôbec nevidela. A dovolím si povedať, že bez nich by môj foodblog nebol ani zďaleka tam, kde je dnes. Hoci sa naše cesty rozišli, pre mňa bude táto spolupráca vždy prvá a nezabudnuteľná. A keď ma oslovil časopis Dobré jedlo, veľmi ma to potešilo. Moje jedlá a fotografie sa zrazu vynímali na strane známeho časopisu. Dokonca si vyžiadali recepty, ktoré som ešte vtedy fotila mobilom, a aj tie v tlačenej forme vyzerali výborne. Bola som prekvapená, nadšená a samozrejme vďačná za túto skúsenosť.

Tento rozhovor je tak trochu iný – je o vás, a zároveň nielen o vás. Je v ňom aj energia a charizma vášho ocka...
Aj keď už môj otec nie je duchom prítomný a nestihol vidieť môj blog, keďže trpí už niekoľko rokov Alzheimerovou chorobou, viem, že by sa mu splnil sen. Vždy si v kútiku duše prial, aby som sa venovala gastronómii, a bol by veľmi rád, že som sa vydala v jeho stopách. Za to, aký som človek a že milujem gastronómiu, môže z veľkej časti práve on. On je môj vzor, a preto ti, „Tato“, patrí obrovské ďakujem. Ľúbim ťa a nikdy na teba nezabudnem!

Foto: archív SH