

Климе Ковачески, охридски готвач кој ги освои Американците

26.03.2012

ЖИВЕАМ КАКО ВО РАЈОТ, А МОЖЕБИ И ПОДОБРО :)

Климе Ковачески има професионален интерес за две области - готвењето и музиката. Во првата го достигна врвот, додека втората му останува како омилено хоби. Основите на кулинарството ги научи во родниот Охрид, а потоа специјализираше во Опатија. На само 24-години замина за Амстердам, каде се задржа десетина месеци во ресторанот „Јама“. Решението на газдите да отворат сличен локал на Флорида, го однесе во Мајами, во далечната 1984 година. Оттогаш живее и работи во САД. По една деценија престој таму, го отвори својот прв сопствен ресторан „Кристал кафе“, за кој беше наградуван повеќе пати. Негови гости биле преседателот на Колумбија, потпретседателот на Доминиканската Република, американски сенатори и конгресмени, и ѕвезди од шоу-бизнисот, како Иги Поп, Кристина Агилера, Софија Вергара... Од 2004 година работи како угостителски консултант, односно им помага со совети и знаење на луѓето кои сакаат да инвестираат во тој бизнис. По Мајами и Сан Франциско, денес неговата адреса е во Лас Вегас...



Во Америка сте веќе 28 години. Дали е и Вашата приказна слична на повеќето Македонци, кои одат „на две-три години“, а остануваат две-три децении, па и повеќе, или уште веднаш знаевте дека тоа е вистинската средина за Вас?

Јас дојдов во САД со намера да купам музичка опрема, но Мајами е прекрасен како Охрид во лето, плус топло цела година, и многу, многу поголем. Да, истата приказна беше и кај мене - „ајде уште една, па уште една година...“, и така до денес. Уживам во животот овде затоа што (од прилика) е како да си постојано на годишен одмор. Исто така, градот е „начичкан“ со сите нации и националности од целиот свет, што мене многу ми значи. А можеби најважното од се' беше тоа дека угостителството е доведено на највисоко светско ниво.

Беше ли многу тешко да се успее на тој пазар? По колку време можевте да констатирате дека гостите го сакаат тоа што го готвите?

Мојот начин на размислување бил и се' уште е многу едноставен - „неуспехот не постои како опција“. Ние го отворивме „Јама“ во 1994 година како југословенски ресторан, но тоа не беше

вистинско време за таква храна (веројатно и денес не е), особено ако се работи „автентична“. Јас имав среќа да запознам еден од оригиналните инженери за проектот „Аполо“, кој што ми ги покажа сите позначајни ресторани во тоа време. И потоа ми беше лесно, бидејќи ги идентификував „непријателите“ со кои треба да се борам, а резултатот на тие битките е познат (се смее).

Се школувавте во родниот Охрид и во Опатија, а потоа работевте во Амстердам, Мајами, Сан Франциско, Лас Вегас... Каде и од кого научивте најмногу, односно што беше клучно за да станете успешен готвач?

Професијата готвач е многу комплексна, а да за бидете вистински добар потребни се дисциплина и голема енергија, затоа што мора да комуницирате со стотици луѓе дневно и да правите по стотици илјади долари месечно. Инаку, јас најдолго време поминав во Мајами, па до денес каде и да одам ме нарекуваат “The Miami Chef”. Градот е сега светска угостителска метропола, но јас се сеќавам на навиките на луѓето пред 25 и повеќе години. Кога почнав да сервирам неварена риба во 1985-та, тоа го работеа само азиските ресторани, а сега го има на секој агол. Исто така, се смеевме на американските вина, но денес Французите си имаат сериозна главоболка поради квалитетот на вината од Калифорнија.

Имате работено за други, во сопствен ресторан, а сега сте советник на оние што сакаат да влезат во угостителскиот бизнис или да го развијат. Која е разликата во овие три ситуации? Што Вам лично најмногу Ви одговара?

Во капитализмот нема ништо подобро отколку да се биде сопственик на бизнис. Меѓутоа, сега пак, ми одговара оваа неограничена слобода да патувам и да работам во различни држави и градови низ САД. Тешко е да се објасни со зборови колку се различни (на добар начин) американските региони еден од друг. На пример: разликата меѓу Калифорнија и Лујзијана е веројатно поголема отколку меѓу Германија и Албанија. Да се биде консултант во ваква земја е како да се биде во РАЈОТ, а можеби и подобро :) !

Од кои елементи зависи дали некој ресторан ќе биде успешен или не? Храната, амбиентот, услугата, локацијата, концептот...? Што е најважно?

Според една голема анкета на „Американ експрес“ и на Националната ресторанска асоцијација приближно вака се поделени по важноста: 26% храна, 25% услугата, 19% цените, 15% амбиентот, 15% локацијата.

Вие сте award-winning Chef, односно готвач кој е наградуван за својата работа. Какво јадење треба да се направи или што треба се знае за да се добие награда за готвење?

Оригиналноста, прифатеноста и едноствноста на јадењето е правиот рецепт за награда, како и во многу други работи. Но, се’ почнува со тоа дали се има талент, образование и искуство. Исто така, важно е дали средината прифаќа и поттикнува промени, односно колку награди можат да се добијат за исти јадења. Од тој аспект имав среќа да сум во средина каде ја препознаа мојата оригиналност.

Имате ли нешто (јадење или кујна), што Ви е специјалност?

Терминот „Континентална храна“ беше популарен во 80-тите години, а јас сум еден од ретките угостители во САД кој е „врзан“ со терминот „Нова континентална“. Дури може да се осмелам да речам дека бев првиот, за кој се употребуваше тој термин.

Уште еден Ваш колега со потекло од овие простори, Рене Реџеџи, достигна врв во професијата. Неговиот ресторан „Нома“ во Копенхаген, е прогласен за најдобар на светот за 2010 и 2011 година. Вашиот „Кристал кафе“ беше еден од најдобрите во САД. Дали може нешто такво да се направи во Македонија, на пример во Охрид?

Му честитам на колегата, и ајде да се надеваме дека на некому (од Охрид) ќе му се допадне ова што јас го работам, па да ми понуди да отвориме ресторан од таков калибар и во Охрид. Е сега, да кажам збор-два за „Кристал кафе“. Тоа ресторанче беше едно од најдобрите во Америка, но има

тука уште еден посладок детаљ - кога одевме да ги добиваме тие големи награди, главно другите добитници беа од огромни, мулти-милионски (дури и милијардски) корпорации, како „Мандарин ориентал“, „Риц Карлтон“, „Четири сезони“... И меѓу сите нив, Климе од Македонија, со неговото мало ресторанче :))))).

Дали е можно да се направи бренд од македонската кујна? Можеби не како француската, италјанската или кинеската, но да речеме, како грчката? Може ли да замислите синџир од успешни македонски ресторани во Европа или во САД?

Не верувам дека може да има на секој агол, но верувам дека може да има по еден или два во секој голем град. Во принцип како мароканските ресторани, на пример <http://www.marrakechvegas.com>. Прво и најважно е да се направи модел, пилот ресторан кој што ќе е многу успешен на национално ниво. За овде, во САД зборувам. Јас и Мето Колоски од Обединетата македонска дијаспора имаме разговарано на таа тема, па ќе видиме што ќе донесе иднината.

На што обрнуваат внимание Американците кога избираат каде ќе ручаат или вечераат?

Најважно им е да не биде ресторанот ПРЕТЕНЦИОЗЕН! Не е проблем да платат било колку пари, ако квалитетот е соодветен на цената. Сега трендот е да се прават неформални ресторани, но да бидат интересни и да нудат комплетно доживување - декор, музика, светла... А клучното е да се имаат интересни (како личности) работници, кои се максимално информирани за се околу својата професија и обучени до најситните детали .

Обично се мисли дека Америка е земја на фаст фуд. Колку е тоа точно?

Тоа е „покриво од кривата Дрина“ (ха,ха,ха). Напротив. Факт е дека најдобрите француски, италијански, кинески и многу други видови ресторани, не се во нивните земји, туку се во САД. Околу тоа нема дискусија! Конкуренцијата е здрава работа, а овде ја има на неверојатно ниво. Секојдневно се отвара некој нов концепт, така што се биде информиран и успешен бара многу енергија, напор и време. Но, таква е Америка.

Во младоста бевте и музичар, член на култната група Падот на Византија. Свирите ли денес понекогаш?

Речиси секој ден. Не пијам, не пушам, немам никаква друга зависност освен гитарата, Се' уште сум блазок пријател со Горан Трајкоски (Падот на Византија, Мизар, Анастасија), кој ме информира како стојат работите на македонската музичка сцена. Фасцинантно е колку стана лесно да се снима музика денес. Работите беа многу поинакви во времето на Падот на Византија.



Успешната работа како готвач Ви овозможи да се сретнете со некои од најпознатите луѓе во шоу-бизинисот, кои доаѓаа во Вашите ресторани. Кој Ви остави најсилен впечаток и кој има најспецифичен вкус, односно побарал нешто невообичаено?

Мојот пријател Руди Перез е еден од најзначајните музички продуценти на светот, а како гостин е еден од најпријатните, и постојано сака да проба нешто ново. Исто така, Иги Поп е интересен човек во живо - дијаметрална спротивност од она што го глеаш на сцената - зборува тивко, па дури може да се рече дека во почеток беше и малку срамежлив. Омилено јадење на Иги е Filet mignon.

Имате живеено во некои од најинтересните градови во Америка. Дали е толку забавно да се биде во Мајами, Сан Франциско и Лас Вегас, кога мора да работите и кога сте таму по цел ден?

Тие се градови кои никогаш не „спијат“, и постојано се градат и се менуваат. А трите се многу различни според менталитетот - Мајами со плажите, Вегас со забавите, а Сан Франциско со културата и технологијата. Фасцинантно е кога се возиш во околината на Сан Франциско, која што се вика “The Bay Area”, и во еден момент ќе ги видиш офисите на “Google”, па продолжуваш кон “Adobe”, па “eBay” и така без крај. Баш тие градови се виновни што немам дојдено во Македонија од 1989 година. Тие градови се “part of my rock’n’roll fantasy” :))))).

Миодраг Мишлиќ