

# Osvježenje u Trogiru

ALBERT DONSKY

FOTOGRAFIJA: DAMIR FABIJANIĆ

*Salata od hobotnice sa slanutom,  
marinirana sabljarka s grožđicama  
i pinjolima, tripice od hobotnice  
s njokima od ružmarina, kunac s  
lećom i njokima, trogirski juha od  
cvjetače s vlaškim lukom, ovčjim  
sirom i pancetom, morski pas s jarim  
grahom i domaćim makarunima...  
dočekuje vas u konobi Trs*

Konoba  
T.r.s  
Welcome



Tomislav Ugrina i njegova žena Sonja vlasnici su konobe Trs, koja je prije pet godina otvorena u palači nedaleko trogir-ske pjace i katedrale. U napadu Turaka na Trogir 1256. iz katapulte je ispaljena velika kamena kugla promjera pola metra, koja se zabila između te i susjedne palače Andreis. Postoji i danas.

*Iako je koncept ponude otpočetak bio ovakav, dok nam se prije godinu dana nije pridružio naš chef Dragan Grbić, nismo to uspjeli ostvariti, govori nam Tomislav. Dotad smo bili kao svi ostali. Razgovarao sam s Draganom jer sam silno želio promjenu. Otkad smo to ostvarili, zapaža se razlika u odzivu publike. Gosti su oduševljeni i redovito govore da smo osvježeni za Trogir. Imamo dosta tradicionalnih jela s modernim štihom, a posebnu pozornost posvećujemo prezentaciji jela. Ponosni smo da smo postali novo važno odredište na planu grada Trogira, da smo dali nešto novo i da je to prepoznato.*

Obiteljski smo restoran. Supruga i ja radimo. Dragan je naš rođak, a namirnice poput leće, slanutka, krumpira, blitve i dr. nabavljamo iz sela Trogirskog zagore, iz OPG-a mog oca Mije. Rabimo naše domaće ulje i naše vino babić.

Zaposleno je devetero ljudi, a otvoreni smo cijelu godinu izuzev siječnja, kada odemo na zasluženi godišnji odmor. Radimo najdulje u gradu, ostali budu zatvoreni i pola godine. Vjerovao sam u ovo i sad mogu samo reći da se isplatio.

#### **Posveta gradu**

Chef Dragan Grbić ima 33 godine i petnaestak godina radnog iskustva. Počeo je u Trogiru u lokalnom restoranu, zatim, u poratno vrijeme, pet godina radio je za NATO, poslije otišao na kruzer u Ameriku, putovao brodom po Jadranu... Tu je s vremenom, otkrivajući otoke i u komuni-

kaciji s mještanima, mnogo toga naučio o hrvatskoj tradicionalnoj kuhinji, posebno otočnoj, koja tada baš i nije bila poznata izvan otoka.

*Počeo sam zapisivati recepte od ljudi koje sam upoznao u godinama plovidbe. Čak sam neke recepte spasio od zaborava, poput gjure provele (poseban recept za gire s Mljeta, koji se priprema u studenom; isti dan istuku ih / salmaštraju/, kratko dime i peku). Jednostavan, pučki recept koji govori mnogo toga o tradiciji koja polako zamire. Jako je važno sačuvati našu tradiciju, pa i u obliku gastronomske ponude. Tada se rodila ideja da napišem kuharicu, koju sam, pod naslovom Teatar u pjatu, završio nakon tri godine. Predgovor je napisao Veljko Barbieri. Ponosan sam na tu knjigu jer je bila pravo istraživanje dalmatinske kuhinje. Time sam zaokružio fazu svoga kuharskog sazrijevanja. Nakon toga radio sam u restoranu Terramarique u Hvaru, Peoples u Zagrebu, u hotelu Osejava u Makarskoj, Passarola u Hvaru i sad radim, dijelom vremena, na jahti Navilux.*

*Tome i ja smo rođaci i tako se rodila ta ideja da napravimo mali gastronomski hram u gradu koji je vrijedna povijesna jezgra. Mislimo da Trogir, kao UNESCO-ov grad, zaslužuje malo gastronomsko utočište, dostojno ovoga grada. Ideja je zajednička. Budući da sam i sam Trogirinanin i cijeli život živim ovdje, htio sam, uz pisani trag, ostaviti i živi trag koji će dati polet ostalim restoranima da se odvaže upotpuniti gastronomsku ponudu grada.*

#### **Što mislite, zašto ljudi ostaju unutar domaćne standardne ponude?**

*Najčešće je problem nedovoljna edukacija. U našim ugostiteljskim školama ne postoji ni dovoljno entuzijazma učitelja, a još manje državnih sredstava, da bi se*

*djeca usmjerila na pravi put. Velika je i nezainteresiranost ugostitelja, koji bi ponekad trebali saslušati osoblje koje radi za njih. Osoblje posjeduje veće iskustvo u važnom segmentu poslovanja, koje može unaprijediti cjelokupno poslovanje. To je mali začarani krug neznanja, ljudske taštine i navike koji ne dopušta gastronomiji da se razvija u pravom smjeru.*

**Osnova su svih svjetskih gastronomija lokalna jela i namirnice te njihova nadgradnja, koja nedostaje u cijeloj Hrvatskoj, a posebno u Dalmaciji. Začuduje nedostatak ambicija u interpretaciji tradicionalnih jela na suvremeni način. Vi ste ušli u potpuno otvoreno područje, koje naprosto nitko ne želi.**

*U svim gradovima na svijetu najbolje prolaze tradicionalni restorani. Tradicija nikad ne umire. Fusion ili moderne inačice kuhinje kratka su daha i treba mnogo vremena da pojedini recept iz određenog razdoblja takve gastronomije zaživi na svjetskoj razini. Mi imamo veliko bogatstvo dalmatinske kuhinje, koje samo treba osuvremeniti i prezentirati na moderan način kako bi bilo prihvatljivo svakom gostu. Gost ne traži jelo koje može jesti u Londonu, Parizu ili New Yorku, već želi jesti nešto odavde. Gost to cijeni i vraća se.*

**Spoj namirnica koji imate jedinstven je u ovoj sredini. Imate veliku sreću da ste i administrativno-papirnatu zaokružili cijelu priču, što je danas veliki problem. Kako dalje?**

*Da, mi smo spojili trogirsko zaleđe i more. Kako mi nabavljamo namirnice iz OPG-a, imamo čiste papire. Meso je iz domaćeg uzgoja i nabavlja se od lokalnog mesara. Riba je od naših ribara,*



### Uzmite ga na brod

Dragan skromno govori: Ove godine u svibnju, preko agencije Fortuna Cruising, imali smo izlet brodom iz Dubrovnika do Šibenika, gdje je bio nautički sajam. Jedni od najjačih agenata na svijetu, *Fraser Yachts* i *Northrop&Johnson*, bili su, između ostalih, na brodu *Navilux* na kojem ja radim. Oni su bili naši gosti deset dana u danima sajma. Kušali su sve ono što sam kuhao za njih. Bili su oduševljeni. Diana Fraser bila je predstavnik *Fraser Yachts* u Hrvatskoj. Oni su izmislili taj oblik turizma. U lipnju je izašla lista deset najjačih kuhara za jahte za najam *Charter Wave* i ja sam jedan od njih. [www.charterwave.com/news-a-info/10-best-archive/5094-10-best-charter-yacht-chefs.html](http://www.charterwave.com/news-a-info/10-best-archive/5094-10-best-charter-yacht-chefs.html)

uredno nabavljena, s računom. Većina ugostitelja prisiljena je nabavljati kvalitetnu robu na crno. To dovodi do toga da se uništava proizvodnja na malo.

Odaziv je odličan, reakcije su sjajne. Ipak moramo zadržati i komercijalnu komponentu da bismo opstali. Uvijek treba mali povjetarac, a mi smo upravo to u ovome gradu. Svake godine osvježit ćemo jelovnik. Pratimo svjetske gastronomске trendove, no ne želimo zapostaviti tradicionalnu kuhinju.

Na zimu ćemo još više putovati po zaleđu. Pokušat ćemo maksimalno iskoristiti kapacitete dalmatinskog zaleđa. Idemo i dalje, prema Sinju, sve do Vrgorca. Pokušat ćemo pronaći izvrsne proizvođače koji nude najbolje proizvode koje želimo

uvrstiti na jelovnik. Želimo napraviti korak dalje i omogućiti našim gostima koji nemaju prilike posjetiti ta mjesta u zaleđu da kušaju njihove proizvode.

### Možemo dakle očekivati i dva menija: tradicionalni i avangardniji, na osnovi domaćih namirnica?

Tomu i naginjemo. Zasad smo pokušali ispitati kako će reagirati gosti. Postoji nekoliko jela koja su malo avangardnija. Gosti odlično reagiraju, ponajprije stranci. Domaćim gostima to je nemoguća misija jer jednostavno nemaju kulture izlaženja u restorane. Uglavnom ostaje na tome da se sve uspoređuje s maminom ili bakinom kuhinjom.

### Tekuća pitanja

Dragan nam ponosno (s razlogom) nudi kućno vino *Babić* i maslinovo ulje (oboje iz OPG-a). Vinska karta je kratka i sva su vina hrvatska osim jednoga talijanskog, kaže.

### Kako se pročulo za vaš novi jelovnik?

Zasad se uopće nismo reklamirali, pa osim usmene preporuke gostiju možemo spomenuti *TripAdvisor*, gdje smo dobili dobre komentare. Sa šesnaestoga došli smo na drugo mjesto (ispred nas je pizzeria). *TripAdvisor* je za strance jako važan i na temelju njega često rezerviraju. Mi smo u srpnju i kolovozu bili rezervirani svaku večer. Uvrstili su nas u vodič *Lonely Planet*. Francuska agencija *Petit* također nas želi uvrstiti u knjigu.

Unatoč starom trsu koji vas štiti od sunca u prelijepom dvoru stare trogirске palače, po objedu, gastronomskom doživljaju, pomislit ćete da ime konobe ipak dolazi od glagola *trsit* se...

### Janjeća paštica sa savijačem od pršuta i blitve

JANJEĆI BUT	1 (OKO 2,5 KG)
MRKVA	450 G
PANCETA	70 G
ČEŠNJAK	11 REŽNJEVA
SOL	
OŠTRO BRAŠNO	6 ŽLICA
SVINJSKA MAST	2 ŽLICE
CRVENI LUK	350 G
ŠEĆER	1 ŽLICA
MED	50 G
SUHE ŠLJIVE BEZ KOŠTICA	100 G
JABUKA	1
PERŠIN	1 MANJI STRUČAK
CELER	1 GRANČICA
RUŽMARIN	1 GRANČICA
LOVOR	2 LISTA
MAJČINA DUŠICA	1 MANJI STRUČAK
KLINČIĆ	
MUŠKATNI ORAŠČIĆ	
SVJEŽE MLJEVENI PAPAN	
BALZAMIČNI OCAT	300 ML
KVALITETNO CRNO VINO	1 L
MASLAC	50 G

### MARINADA

KVALITETNO CRNO VINO	2 L
DOMAĆI OCAT	100 ML

- 100 g mrkve i pancetu nasjecite na deblji *julienne*, a 5 režnjeva češnjaka nasjecite na četvrtine za špikanje. Janječem butu (još je bolji braveći) izvadite kost, špikajte ga pancetom, mrkvom i češnjakom, posolite i ostavite u marinadi od vina i octa preko noći.
- Izvadite meso, posušite ubrusom, posolite, pobrašnite i dobro popržite sa svih strana na svinjskoj masti zajedno s kostima.
- Meso izvadite pa na istoj masnoći popržite grubo nasjeckan crveni luk,



## Konoba Trs

Ulica Matije Gupca 14  
21220 Trogir

(021) 796 956

[www.konoba-trs.com](http://www.konoba-trs.com)

350 g mrkve nasjeckane na kolute, a malo kasnije i preostalih 6 režnjeva češnjaka. Dodajte šećer, pržite još malo pa podlijte vodom.

4 Jabuku ogulite i nasjeckajte, odstranite koštice. Litru kvalitetnoga crnog vina (plavac ili babiĉ) reducirajte za trećinu. 300 ml balzamiĉnog octa takoĊer reducirajte za trećinu.

5 Dodajte sve ostale zaĉine, osim redukcije crnog vina i balzamiĉnog octa, i vratite meso. Kuhajte 1 sat na laganoj vatri. Odstranite kosti. Potom izvadite meso iz umaka, ohladite i narežite ga na manje odreske. Umak protisnite, vratite meso u umak i još malo dokuhajte zajedno s redukcijom vina i balzamiĉnog octa. Skinite s vatre, dodajte maslac protresajući posudu s umakom.

6 Poslužite sa savijaĉom od pršuta i blitve.