

БЕЗ ХРАНА НЕ СЕ МОЖЕ...

УСПЕХОТ НА „КРАСТ“ ВО ЗЕМЈАТА КАДЕ ШТО МНОГУ ДРУГИ НЕ УСПЕВААТ

Ресторан на Македонци е број еден во Мајами и меѓу најдобрите во САД



„**О**пен тејбл“ во 2017 година го прогласи за прв меѓу 100-те најдобри ресторани во САД, место то меѓу најдобрите го задржа и во 2019, а ресторанот „Крост“ во Мајами неколкукратно е наградуван како еден од најдобрите ресторани во САД. Но, она што е интересно е дека овој ресторан е производ на двајца Македонци, Анита и Климе Ковачески, а рецептот за успех е искуство, талент, но и многу љубов. Ресторанот „Крост“ нуди италијански и медитерански специјалитети во една од најфреквентните области во Мајами и, според „Трип адвајзор“, „Крост“ е ресторанот број еден во Мајами.

Климе и неговата сопруга Анита, Австралијка со македонско потекло, се и бизнис-партнери. Кулинарските вештини на Климе никогаш не го оставаат рамнодушен. Анита студирала комуникации во Австралија, каде што 15 години работела во индустријата за маркетинг. Но, вели, љубовта пред седум години ја довела на Флорида.

Во 2015 го отвориле ресторанот „Крост“. Нејзината уметност да направи секој да се чувствува добредојден, им донела редовна клиентела, а

добриот глас бргу се проширил. Разните видови пица, тестенини, пилешки специјалитети, не само што имаат одличен вкус, туку и се служат во големи порции.

Како еден од најуспешните угостители во САД, повеќе од 30 години Ковачески работи и како консултант за други ресторани.

- Нашите награди не се засноваат на мислењето на еден човек, туку на мислењето на илјадници луѓе што доаѓаат тука - вели Ковачески, кој не жали за трудот и времето вложени во ресторанот. Но, потребно е многу работи да се постават на вистинско место, вели тој. „Крост сега е познат ресторан и многу луѓе доаѓаат“.

Ресторанот е бизнис, но и уметност, што се темели на луѓе и таленти, велат тие, нагласувајќи дека е многу важно целите да бидат јасни и реални.

За „Фокус“ тие споделуваат рецепт за приготвување колачиња од ракчиња со печурки и сосови

За приготвување на оваа порција се потребни путер, печурки, зачини, сол и бибер, се пржат околу 8 минути печурките на путер, а потоа се додаваат зачините и ги оставате да се

динстаат уште 5 минути. За сосот „томато кулис“ потребно ни е маслиново масло, половина главица кромид сечкана, сечкан лук, лаворов лист, 4 конзерви доматиен сос, 2 лажици шеќер, 2 лажици сол, бибер, босилек, путер. Пропржете ги на путер кромидот, лукот, лаворовиот лист за околу 7 минути, потоа додадете ги доматиите и останатите зачини, варете 15-тина минути, а кога ќе се подолади, се блендира смесата за да се добие убаво изедначена подлога. За втората подлога потребно ни се 2 чешниња лук, 1 лажичка сенф, 1 лажичка сок од лимон, масло, 100 грама сечкан спанаќ, босилек, сол и бибер. Сите состојки се блендираат. И за крај се приготвуваат ракчињата, околу 900 грама исчистени, два страка сечкан бел дел од празот, два сечкани домати, три јајца, свеж босилек, 2 чаши лебни трошки, масло сол и бибер. Се меша смесата и се дели на 12 еднакви делови, се прават во форма на колачиња и се пржат по околу 5 минути од секоја страна. На чинија се става од сосот со домати околу 3 лажици, потоа се става од ајолата, одозгора се ставаат две колачиња од ракчиња и се додаваат печурките од страна.