

■ Животот е навистина интересен и непредвидлив, тоа го докажува и Вашата животна приказна. Па може ли да ни ја раскажете... почнувајќи од родниот град Охрид, па сè до Мајами...

● По завршувањето на Високата угостителска школа во 1979 година во Опатија, станав шеф на кујна во хотелот „Скопје“ во Струга, но бидејќи музиката особено ме фасцинираше бев и гитарист во групата „Апореа“, заедно со Горан Трајкоски, со кого во почетокот на осумдесеттите години ја формиравме групата „Ладот на Византија“ во Скопје. Подоцна, во 1983 година се вратив во хотел „Скопје“ и тогаш се случи магичниот момент, кога мојот заменик доби телефонски повик од Амстердам, од сопственикот на ресторанот „Jama's“. Тој планираше да отвори ресторан во Мајами, но мојот заменик Јонче само што се ожени и не сакаше да формира семејство во странство, па ми рече: „Климче, зошто не одиш ти, го познавам човекот, тој е добар бизнисмен од добро семејство“. Си помислив: „ОК, тоа значи пари за музичка опрема. Америка е земја на рокенрол, а



ЧОВЕКОТ ШТО СЕРВИРА МАКЕДОНСКИ ЈАДЕЊА ВО АМЕРИКА

Готвачката кариера ја започнал во родниот Охрид, но неговиот талент за комбинирање на состојките, ентузијазмот и желбата за патувања го одведоа најпрво во Амстердам, а потоа и на Флорида, каде речиси дваесет години беше сопственик на еден од десетте најдобри, најексклузивни и најнајградувани ресторани на брегот на Мајами. Климе Ковачески важи за еден од најпрефинетите шефови на кујна во САД, за што зборуваат сите награди што ги добивал од многу престижни списанија за храна, како и повеќе светски популарни гости, меѓу кои Иги Поп, Кристина Агилера и многу други, кои биле редовни гости во неговиот ресторан „Crystal Cafe“. Моментно работи како консултант за храна во ресторани низ цела Америка, како и за компанијата Google, во чиј комплекс планира да отвори и ресторан со македонска храна... и вели дека ужива во работата и животот, заедно со сопругата Хиџиет...



ЕДНА МАЛА ТАЈНА ЗА „MACEDONIAN SALAD“

Разликата меѓу македонска и шопска салата е: сите продукти се исти, но разликата е тоа што во шопската се ставаат евтини, крупно исечкани зелени пиперки, а во македонската - прекрасни, на крукчиња исечкани, печени и оладени црвени пиперки, без кожа и семе. Тие имаат сладок вкус кој служи како контраст на кромидот.

Мајами престолнина на девојки од сите нации и националности, значи што има да изгуби еден млад гитарист? Ништо! Десет месеци минав во врнежливиот Амстердам, а потоа заминав во сончевата Флорида, каде останав 20 години. Едноставна приказна, нели!? (се смее)

■ Колку време поминавте во ресторанот „Jama's“ во Мајами и како се случи отворањето на ресторанот „Crystal Cafe“, кој до неодамна беше во Ваша сопственост и важеше за еден од десетте најдобри и најпосетувани локала на брегот на Мајами?

● Ресторанот каде работев беше прекрасен, со приватни ложи, со аквариуми полни со ретки риби, жива музика, таванот беше син со илјадници мали сијалички, кои означуваа ѕвездички. „Crystal Cafe“ беше планиран многу години и точно знаев што сакам, како да изгледа и зошто го постигнав тоа. „Crystal Cafe“ беше локал на светско ниво во секој поглед. Многу луѓе не само од Македонија туку и Европејци кои живеат таму, беа горди на нашиот успех. Единствено Французите и Италијан-

ците се суетни. Тие мислат дека знаат сè за угостителството, па затоа не беа најсреќни кога доаѓаше моментот за наградите и одново, и одново мораа да го слушнат она: „... и добитникот е повторно шеф Ковачески!“ (се смее)

■ Дали талентот за готвење, за комбинирање на состојките, мирисите, аромите, зачините..., го наследивте од некој од Вашите родители?

● Ова е интересно прашање. Мајка ми одлично готви, како и секоја Македонка од нејзината генерација. Искрено, се надевам дека и младите Македонки ја одржуваат таа традиција... Но, во мојот случај е малку необично што и мојот татко е добар готвач. Тој цел живот одеше и се враќаше во Австралија, па кога беше таму мораше да готви сам за себе, за да заштеди повеќе пари за моето школување и за школувањето на моите двајца браќа. Тој е многу дисциплиниран, чист и уреден човек и од него научив многу финеси во однос на готвењето.

■ Тешко ли е да се успее во Вашата професија, со оглед на тоа што во Америка конкуренцијата на разновидни кујни е исклучително голема? Во што се состои Вашата тајна? Може ли да ни раскажете некој убави и потешки моменти кои ја следеа Вашата кариера и успех во Мајами?

● Потешките моменти се поврзани со моето докажување како човек кој е способен да го води едниот од најдобрите ресторани во Мајами, а моето презиме сугерира дека сум од земја што има традиција на скапи, прекрасни ресторани на светско ниво. Да не бидам погрешно сфатен, зборувам за ресторани, а не за храна! Претпоставувам дека сега работите се поинакви. На пример, ако пред војната речев дека сум Македонец, прашањето беше: „Од кој град на Грција?“. Ако се обидував да објаснам дека сум од Југославија ќе ме прекинеа со: „Дали си Србин или Хрват?“. Оваа случка е многу смешна: Свои телефонот, и машки глас ми вели: „Здраво Климе, се викам Ли Клеин...“, а јас го прекинав и му велам: „Полека, полека, кој Ли Клеин?“, бидејќи не верував дека зборувам со еден од најдобрите критичари за храна во САД. Мислев дека некој се шегува со мене, затоа што тој го изговори моето име без грешка. Тогаш тој ми одговори: „Не, не, не... јас имам многу пријатели во Македонија, мојата сопруга Лидија студираше во Лондон, заедно со многу Македонки“. Тогаш ми олесна и сфатив дека тоа беше првпат мојата националност директно да ми помогне. Оттогаш станавме многу блиски пријатели. Генерално, мојот успех се состои во тоа што верувам во себе, не се плашам да експериментирам и секогаш го следам својот инстинкт.

■ Дали во менио на Вашиот ресторан беше застапена македонската кујна, македонските специјалитети,



Сопругата секогаш ме поддржува: Климе и Хиџлет

дали ги комбинирате со јадења од други странски кујни? Колку време беше потребно за да се направат комбинациите со состојките и да се дојде до уникатни јадења?

● Ке се обидам да објаснам. Македонското во мене не се манифестира низ некои конкретни рецепти или техники на правење јадења, туку преку сеќавањето на прекрасните природни производи кои Македонија ги нудеше во моето време. Тие останаа во мене засекогаш и ми пречи кога читам на Интернет дека нашите луѓе на село не се поддржувани од Владата, од хотелите и од рестораните. Во Америка најнов тренд е рестораните да купуваат само од локални фармери, и плаќаат многу повеќе отколку кога купуваат од големи компании. Но, гостите ги поддржуваат тие ресторани затоа што знаат дека таа храна нема хемикалии. Што се однесува до презентирање на храната, кога му направив на Васил Тупурковски „Македонска салата“, тој рече: „Ете, само малку треба за нашата храна да може да се сервира низ целиот свет“.

■ Секоја професија бара надградување, постојано истражување, следење на новитетите што се појавуваат. Како Вие го одржувате успехот и Вашиот имиџ?

● Уште едно одлично прашање. Мојот буџет во последниве 22 години за пробување на интересни ресторани е околу 1.000 долари месечно. Интересно е што некои угостители знаат повеќе за: фудбал, политика, филм, музика..., отколку за важноста на храната, сервирањето, атмосферата и осветлувањето во ресторанот. Тоа е стариот менталитет позајмен од нашите соседи Срби: „Ја не живим да радим, ја радим да живим“. Тие не сфаќаат дека никој не зборува за работа и живот, туку за љубов, задоволство, предизвик... Алоооо!!! Иронично, ова важи и за некои угостители во САД. Интересно е и

тоа што пред 10-15 години моравме да се претплатиме на скапи месечници - списанија за храна, сега речиси сите се бесплатни и достапни на Интернет. Значи нема веќе место за изговори!

■ Дали во „Crystal Cafe“ имаше „специјалитет на куќата“? Во кој стил беше уреден ресторанот? Прочитав дека во ресторанот се служи само вино, дали понудите и вина од Македонија?

● Мојот стил на готвење е едноставен, бидејќи мислам дека совршеноста е во едноставноста! Избирам класични јадења и ги менувам да имаат смисла во 21 век во различни делови на САД. Ке се осмелам да им дадам еден мал совет на нашите млади готвачи да се обидат да не сервираат „мучкалица“ во лето, туку може да ја заменат со плескавица од мелено пилешко месо, сервирана само со зелена салата и лимон. Ако никој досега не направил „пилешка плескавица“ во Македонија, тогаш сега е вистинското време! Пилешкото месо е подобро за здравјето, отколку свинското и плекавицата е поинтересна од печено пиле... Или на пример, да направите сарма од свежа зелка со ситно сечкана риба наместо свинско...

Инаку, ние Европејците во осумдесеттите години се смеевме на американските вина, но сега Американците ни се смеат нам. Тие ја украдоа европската технологија и ја адаптираа на нивниот менталитет, што значи: „Американците сакаат сега и сакаат сè!“ Калифорниските вина постигнуваат „зрелост“ за 2 до 3 години, а француските за 8 до 9, па и повеќе години. Што се однесува до македонските вина, во тоа време немаше дистрибутер, но ако некој е заинтересиран по ова интервју, сопственикот на „Southern Wine & Spirits of America“ е мој личен пријател во

“ Мојата гитара, која сега ја продавам за девет илјади долари во „ED ROMAN Guitars“ во Лас Вегас, која е најголема продавница за гитари во целиот свет, е една од само трите гитари што постојат во светот. Една има Марк Хофлер, втората ја има еден човек во Калифорнија и третата е моја, сè уште. Но, она што е интересно е што таа гитара ја донесов во Македонија и на неа свиреше Влатко Стефановски. Кога последниот пат се слушнавме, тој ми рече дека и по толку години сè уште го слуша и чува звукот на таа гитара во своите уши. Тој свиреше на неа кога дојде во мојата куќа, да купува музичка опрема. ”

последниве 22 години... па нека се јави. Тоа е компанија со повеќе билиони долари, па можеби ќе имаме вино по име „Александар Македонски“ низ цела Америка, ако тие го подобрат квалитетот, се разбира (се смее).

■ Имате ли можеби некоја тајна во готвењето, нешто што Ви е својствено само Вам? Некоја состојка, зачини што ги употребувате.?

● Готвачите би ги поделил на три категории: првата - агресивни со зачини, втората - уплашени да готват, третата - перфектни во сè. Музичарите се надарени со слух, а готвачите со вкус. Не е лесно да се објасни, но и едниите и другите знаат кога грешат, а кога не. Мислам на добрите готвачи и музичари, додека просечните тоа никогаш нема да го знаат, исто и публиката/гостите ќе знаат: „кој е некој, а кој никој“.

■ Ресторанот го посетуваа многу светски познати личности, меѓу кои Кристина Агилера, Иги Поп, претседателот на Колумбија - Цезар Гавириа, конгресменот Патрик Кенеди, Ерик Клептон, латино-актерката Софија Вергара, тренерот на Мухамед Али - Анџело Данди..., како и некои Македонци, како Васил Тупурковски, на пример... Дали некои од нив Ви се и лични пријатели? Какви биле нивните коментари за специјалитетите што ги вкусиле во Вашиот ресторан?

● Еве еден интересен момент за илустрација. Еднаш го разбудив Горан Трајковски сред ноќ со телефонски повик од Мајами во Скопје. Му реков: „Некој сака да зборува со тебе“, и тогаш Иги Поп му рече: „Здраво Горан, овде е Иги Поп, слушнав дека и ти не го сакаш Горан Бреговиќ“. И така двајцата

Освен готвењето, моја голема љубов е музиката. Со Горан Трајкоски свиревме заедно во групите „Апореа“ и „Падот на Византија“. И денес контактирам со Влатко Стефановски и Горан Трајковски-Готра од „Анастасија“. Влатко ја купи мојата опрема во 1998 година, кога бев дојден на тримесечен одмор кога снимавме музика со Горан и Зоки, кои потоа ја формираа „Анастасија“. За жал тие не дојдоа во „Crystal Cafe“, но дојде Васил Тупуркоски, како и многу други еминентни Македон-

ци во САД. Мојата храна беше сервирана и за архиепископот Стефан, кога тој пред две години ја посети Флорида.



почнаа да го озборуваат Бреговиќ. Всушност Иги не беше задоволен со соработката меѓу него и Бреговиќ на заедничкиот филмски проект „Arizona Dream“, па дури го нарече и нацист. Интересно за тие познати луѓе е што повеќето од нив сакаа да им правам јадења кои не беа на менито, туку некои мои омилени специјалитети кои не се вклопуваа во концептот на „Crystal Cafe“. Со сите споменати во твоето прашање имам заеднички фотографии, и многу лични телефонски броеви.

■ Веќе не сте сопственик на „Crystal Cafe“, туку имате нова работа - Вие сте консултант на низа ресторани во повеќе градови. Што поделно значи оваа професија?

● Консултант за ресторан е како модерен каубој, барам цена да ме плаќаат, ја завршувам работата и „до видување“. Не сум врзан за еден град, па тоа ми овозможува да видам колку Америка е голема

и преубава. Штета што не можам истото ова да го кажам и за нивната надворешна политика. Мојата работа може да биде само создавање ново мени, или тренирање готвачи или поставување на нов ресторан.

■ Зошто се определите за такво професионален чекор? Сигурно не било едноставно да го продадете ресторанот, во чие реноме вложивте многу труд во сите овие години (четири ѕвездички од најеминентните списанија за храна, како „Miami Herald“, „Miami Sun-Sentinel“ и „Mobil and AAA“...)?

● Свездите се во мене и ме следат, всушност јас ги следам. На 11 август наполнив 46 години, можеби е време да не се сфаќам себеси пресериозно и да го уживам секој момент во она што го работам. Да се има свој ресторан е како да се има втор брак, а во мои години тоа не е препорачливо за срце (се смее).

■ Додека траеја нашите имејл до-

говори за интервјуто, Вие добивте понуда од Google да работите за нив. Што се случи, дали ќе бидете дел од таа компанија и какви ќе бидат Вашите обврски?

● Околу 10 месеци живеам само на десет минути одене пеш од Google во Сан Франциско... Сан Франциско е еден од најубавите градови во Северна Америка, заедно со Монреал, од каде потекнува мојата сопруга Хиџиет. Фасцинантно за Google е што немаат „менза“ за нивните илјадници работници, туку мали независни ресторани со интересни различни етнички храни, кои се натпреваруваат меѓу себе и може многу брзо да се случи да има и македонска храна во Google.

■ Вашата професија значи и често отсуствување од дома, многу патувања... Како сето тоа го прифаќа Вашата сопруга?

● Ова е момент на вистината: 60 отсто од мојот успех е заснован на енергијата на мојата сопруга Хиџиет. Таа ме поддржува стопроцентно во сè што сакам да го работам. Еве нешто интересно и смешно; моите родители мислеа дека таа е Канаѓанка со бели ракавици, но кога ги посетивме во Македонија, во 1989 година таа толку ги освои сите, што кога дојде мајка ми кај нас во Мајами, јас не бев воопшто важен за неа како син, туку таа постојано беше со Хиџиет и постојано ми велеше: „Зошто не ѝ помагаш?“, „Ајде оди отвори ѝ ја вратата!“, „Купи ѝ

нешто убаво за роденден“... Тие се како мајка и ќерка до денес.

■ Како го поминувате слободното време, што најчесто правите и во што уживате кога не сте презафатен со работните задачи?

● Музиката е сè уште мојата „дрога“ и јас ја препорачувам на секого, така што по работниот ден најубаво ми е да се опуштам со омилената музика. На некој чуден, необичен начин може да се направат паралели на свирење во полна концертна сала и водење преполн ресторан. Непредвидливоста е на ниво на хаос, но добрите концерти и ресторани се организиран хаос и тие добиваат аплауз и награди, а лошите... па, се знае што тие добиваат (се смее).

■ Какви се Вашите планови за иднина? Дали планирате да ја посетите наскоро Македонија?

● Дамнешен сон ми е да напишам книга за готвење, за јадења од Балканот и од Источна Европа. Досега соните ми се остварија, па ќе ги видам и за овој? Ви благодарам за можноста да ги споделам моите искуства со вашите читатели. Јас сум само еден од нашите кој се обидува да ја претстави Македонија во добра светлина во САД, за да не мора нашите млади да објаснуваат што значи да си Македонец. Во контакт сум со многу пријатели од Македонија и планирам подолг годишен одмор за една или две години.

Гордана Настевска-Манасиевска



Гинеколошко-акушерска ординација
Гинекотедика

**ЛАСЕРСКО ЛЕКУВАЊЕ
ЕДНОКРАТНО,
БЕЗБОЛНО**

- РАНИЧКИ на грлото на матката (GIN - прамени)
- КОНДИЛОМИ (брадавици) на генитални органи

ТРОДИМЕНЗИОНАЛНО ЕХО

- Гинеколошки прегледи
- Утврдување на бременост 5 дена по изостанок на редовен менструален циклус
- Следење на бременост
- Преглед на дојка

**МИКРОБИОЛОШКИ
ИСПИТУВАЊА**

- Chlamidia
- Mycoplasma
- Ureoplasma



Скопје | Народен фронт 9/1 | 02 3111-392; 3220-800
Битола | х. Епинал | ул. Маршал Тито 66 | 047 221 242