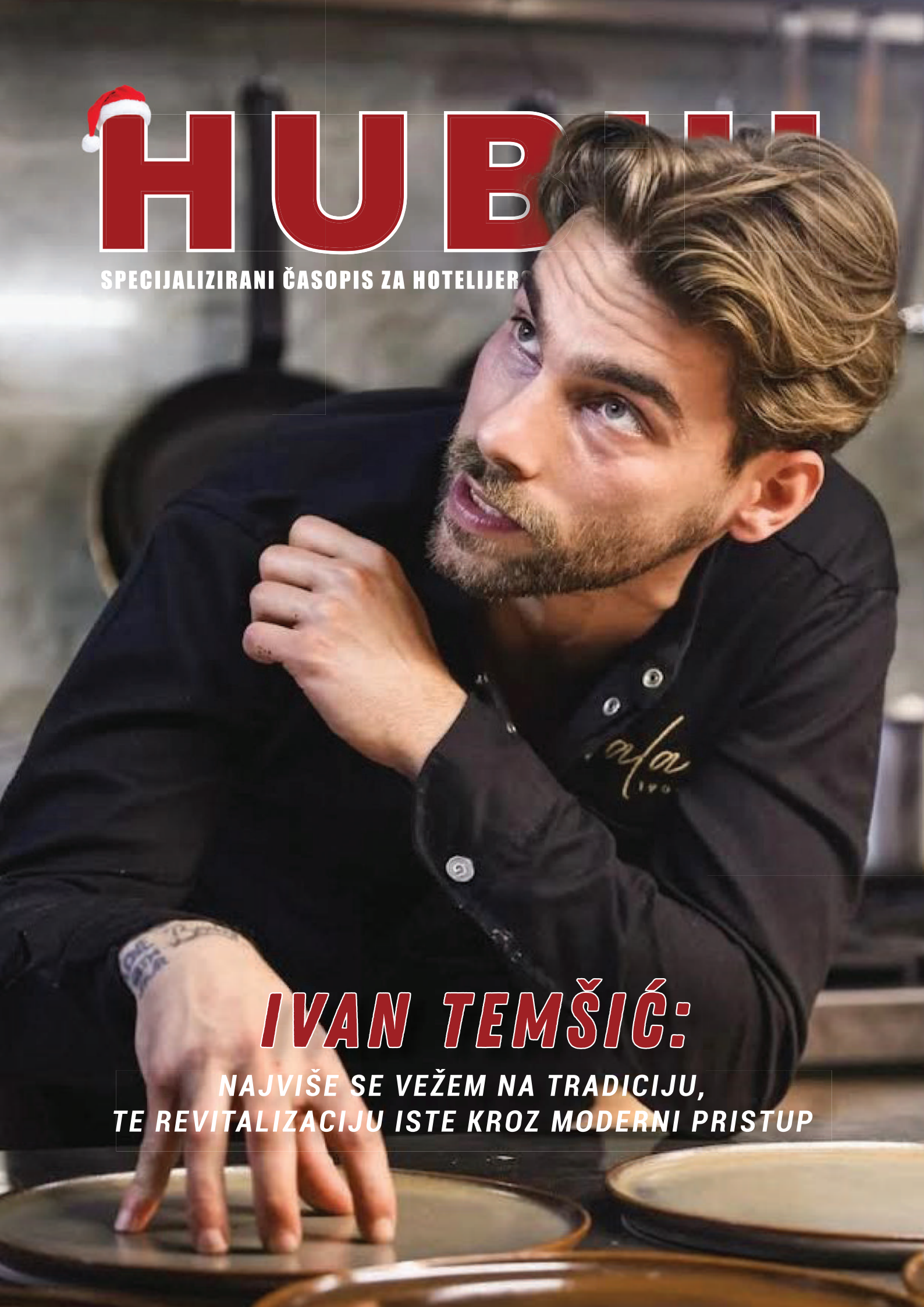




HUBB

SPECIJALIZIRANI ČASOPIS ZA HOTELIJERE

IVAN TEMŠIĆ:

***NAJVIŠE SE VEŽEM NA TRADICIJU,
TE REVITALIZACIJU ISTE KROZ MODERNI PRISTUP***

ZIDNI PANELI

DEKORATIVNI ZIDNI PANELI ZA SVAKI ENTERIJER

Naša paleta proizvoda kombinuje vrhunski kvalitet i sofisticiran dizajn, pružajući vam dugotrajna i estetski privlačna rješenja za svaki prostor.



Zidni paneli:

U dekorima kamena, drveta, reljefa, 3D printa, mermera, metala kao i akustični paneli i pregradni stubovi

Paneli su dostupni u širokom rasponu boja, uzoraka i tekstura, što ih čini raznovrsnim rješenjem za svaki stil uređenja enterijera. Mogu se koristiti za postizanje modernog, minimalističkog izgleda ili tradicionalnije, klasične estetike.

Jednostavnost instalacije

Paneli se lako postavljaju i mogu se rezati tako da odgovaraju bilo kojoj veličini ili obliku.

Mogu se montirati direktno na zidove ili plafone ljepilom ili montirati pomoću različitih sistema montaže.

***Pogledajte naš sajt ili Instagram profil
i saznajte puno više!***

ZIDNI PANELI d.o.o. Dalmatinska bb, Tunjice, Banja Luka, Tel: +387 66 287 288
www.zidnipanelidoo.com



EUROPEAN quality
MATTRESSES
beds & sleep products



MojSan[®]
madraci

sanjaj sa
profesionalcima



Potpuno prirodan čaj



Spoj tradicije i iskustva
dugog preko 70 godina

Vitaminka¹⁹⁴⁷



Primjena savremenih tehnologija, te upotreba najkvalitetnijih prirodnih i domaćih sirovina, nam osigurava vrhunski kvalitet koji je podjednako prepoznat na domaćem i inostranom tržištu.

100%,
DOMAĆI
PROIZVOD

HUBiH

SPECIJALIZIRANI ČASOPIS ZA HOTELIJERSTVO I UGOSTITELJSTVO BIH

O ČASOPISU

Časopis Hubih specijalizirani je časopis koji obrađuje tematiku ugostiteljstva, hotelijerstva i turizma u BiH. Namijenjen je djelatnicima koji rade u pomenutom sektoru kako bi na jednom mjestu imali sve potrebne informacije, novosti, trendove i aktuelnosti. Izlazi kvartalno, te je na adekvatan i kvalitetan način na usluzi ugostiteljima i hotelijerima. Distribuirana se besplatno putem pošte u hotele i ugostiteljske objekte na području BiH. Časopis donosi nove ideje, savjete, predstavlja projekte, te informiše. Kompetentan je, aktuelan i zanimljiv. Kroz razne primjere iz prakse, životne priče i odlične tekstove pokušava da utječe na pozitivan razvoj turizma, ugostiteljstva i hotelijerstva u BiH.

DIREKTORICA
NAIDA MEMIĆ

naida.memic@sfera.ba

GLAVNA I ODGOVORNA
UREDNIKA
ELVIRA DREŽNJAK

elvira.maric@sfera.ba

MARKETING
DALILA ŠARANČIĆ

dalila.kodro@sfera.ba

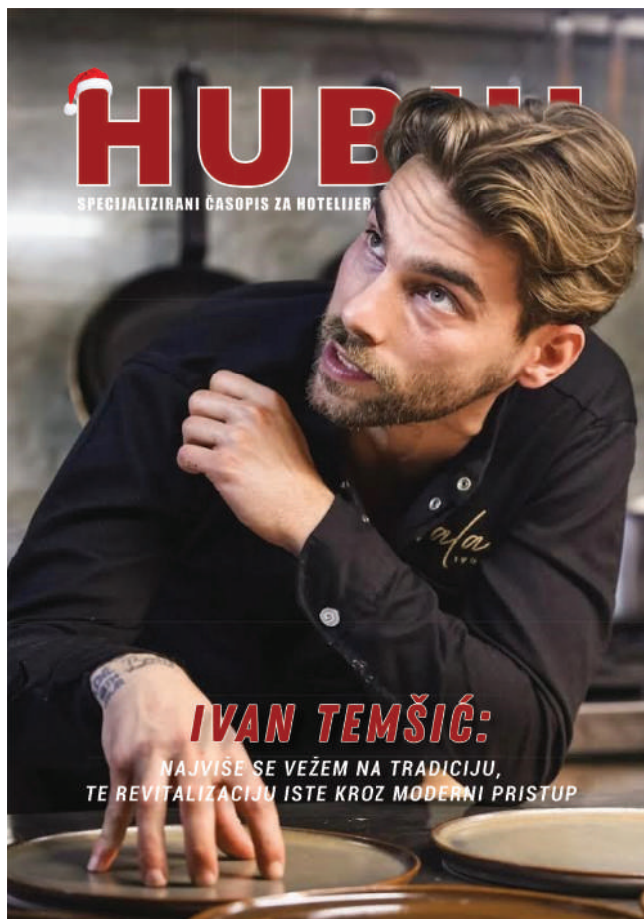
GRAFIKA
ANESA PINJIĆ

anesa.pinjic@sfera.ba

PRINT
SFERA D.O.O.

IZDAVAČ
SFERA D.O.O.

Čevrina ga
88 000 Mostar
036/578-259
marketing@sfera.ba



NASLOVNICA:
IVAN TEMŠIĆ,
kuhar



Turizam je grana privrede koja se razvija veoma brzo u našoj državi. Bosna i Hercegovina može ponuditi mnogo toga domaćim i stranim turistima. Sa ovim razvojem, uporedo se razvija ugostiteljstvo i hotelijerstvo. Vrlo je važno da kadar u hotelima i restoranima bude profesionalan, usluga vrhunska i da ponuda prati tržište.

Zbog toga je HUBIH, specijalizirani časopis koji obrađuje tematiku ugostiteljstva, hotelijerstva i turizma u BiH, namijenjen svima koji rade u ovom sektoru. Želja nam je da im na ovaj način pomognemo, kako bi na jednom mjestu mogli pronaći sve neophodne informacije, novosti, trendove i aktuelnosti. Donosimo savjete stručnjaka, projekte, intervjue, ideje, ali i aktuelnosti iz svijeta turizma, hotelijerstva i ugostiteljstva.

Na ovaj način, Vama koji nas čitate, donosimo najnovije vijesti, za Vas pratimo trendove i aktuelnosti sa svjetskog tržišta, te smo Vam na usluzi na adekvatan i kvalitetan način. Cilj nam je da Vam kroz stranice koje slijede donesemo profesionalne savjete i ideje kako bismo Vam olakšali profesionalni put ka uspjehu. Shodno tome, pokrenuta je i online platforma kako bismo educirali i informisali ugostitelje i hotelijere, te tako potakli razvoj ugostiteljske, hotelijerske i turističke ponude u našoj državi. Možete nas pratiti na web stranici: **www.hubih.sfera.ba** kao i na društvenim mrežama.

Elvira Drežnjak
mr. komunikologije

8

IVAN TEMŠIĆ

Svjestan da je svaka greška eventualno ispadanje, i dalje sam maksimalno riskirao, ali i uživao u trenutku

Povratak na selo je uvijek cilj, otvoriti nešto maleno, zavodljivo i pristupačno te ispunjavati želje gostiju na svoj način.

14

MATE NEGULIĆ

Kvaliteta vina iz godine u godinu raste što je pokazatelj da se i vinari educiraju i implementiraju nove trendove

Vino i hrana su hedonizam u kojem se uživa, a što više znamo o tome to nam se vrata sve više otvaraju i daju nebrojene mogućnosti.

18

TEA MAMUT

Privukla me ideja da desert nije samo nešto slatko na kraju obroka, već prava umjetnička kreacija

New York je bio ogromna životna promjena – iz Splita u metropolu sa milion mogućnosti!

50

LEO JUREŠIĆ

Želim ponuditi vrhunski proizvod bez obzira na okolnosti

Organizacija i planiranje vremena su ključni u slastičarstvu, jer rad u kuhinji zahtijeva brzinu, preciznost i sposobnost da se stvari odvijaju u skladu s planom.

74

MARIN PLEŠE

Vodim se principom 'manje je više', trudim se da ne pretjeram u količini namirnica, tehnika i elemenata u jednom tanjiru

Najveći izazov je svaki dan biti bolji nego jučer, biti dovoljno samokritičan da konstatno guraš sam sebe dalje a pritom uživati u procesu. Još uvijek mi je to izazov.

Ivan Temšić, pobjednik MasterChefa 2021. godine, apsolutni Gastronomije i menadžmenta hoteljerstva i turizma na „Visokoj školi Aspira“, bivši chef hotela „Marinus“ nadomak Trogira, bivši chef i partner u splitskim restoranima „eVala 1903.“ i „eVala rustica“, trenutno vanjski suradnik za Noel, prvi zagrebački Michellinov restoran.



Ivan Temšić: Svjestan da je svaka greška eventualno ispadanje, i dalje sam maksimalno riskirao, ali i uživao u trenutku

Povratak na selo je uvijek cilj, otvoriti nešto maleno, zavodljivo i pristupačno te ispunjavati želje gostiju na svoj način.

Intervju: Ivan Temšić, kuhar, pobjednik emisije „MasterChef“ 2021. godine

Kuharstvo je mnogo više od pripreme hrane – to je spoj strasti, kreativnosti i stalnog učenja. Naš današnji gost svojim je talentom i posvećenošću impresionirao gledatelje i žiri u MasterChefu 2021., gdje je ostvario pobjedu koja mu je promijenila život. Od skromnih početaka, kroz izazove pandemije i studentskog života, pa sve do otvaranja vlastitih restorana, njegov put obilježen je neprestanim učenjem i težnjom ka izvrsnosti. U ovom intervjuu, otkrit ćemo što ga pokreće, kako razvija ideje za jela i koje planove ima za budućnost. Dobrodošli u svijet kulinarstva iz perspektive jednog od najinspirativnijih mladih kuhara regije

Kakvi su bili Vaši počeci u kulinarstvu? Kako ste odlučili da postanete kuhar?

Moji počeci u kulinarstvu su svakako bili, kako bi se reklo, glavom kroz zid. Bez ikakvog iskustva, više kroz surovo studentsko preživljavanje sa minimalno obroka dnevno, znale su se iskombinirati što dobre, što loše kreacije.

Sve se malo ambicioznije zakuhalo tokom pandemije Covida-19. Bez posla, čekajući svaku novu mjeru kriznog stožera, počeo sam ambicioznije istraživati, kuhati, iskoristavati svaki dio namirnice koju sam u datom trenutku imao u frižideru. Uvijek sam se kroz svoja zaposlenja konobara sakrivao kod ekipe u kuhinji, i nekako u pozadini, strast je uvijek postojala.

Vaša pobjeda u MasterChef-u 2021. godine bila je veliki trenutak za Vas. Kako ste se osjećali nakon što ste osvojili prvo mjesto?

Zvuči kao klišej, jer su nam to mentori iz MasterChefa uzastopno ponavljali, ali da, MasterChef mijenja živote. Sama pobjeda je bila toliko iznenađenje, da vjerojatno ni sam par dana nakon završetka istog, nisam shvatio što se zapravo desilo. Veliki cilj i postignuće, dokaz sam sebi da mogu, želim i hoću.

Šta Vam je najviše pomoglo da izdržite takmičarski pritisak tokom emisije?

Smirena glava je svakako bila najbitnija. Svjestan da je svaka greška eventualno ispadanje, i dalje sam maksimalno riskirao, ali i uživao u trenutku. Velika prilika, velika prijateljstva i poznanstva, jedno drugo smo podržavali i pripomagali, kao da smo jedno, svjesni da će na kraju samo jedno i opstati. Velika suosjećajnost i svjesnost di smo i šta smo, pomogla nam je svima da izdržimo što više i damo sebe na svakom tanjuru koji serviramo.

Kako je Vaš život izgledao nakon pobjede na MasterChef-u? Koje su najzbuđljivije prilike koje su Vam se otvorile?

Turbulentno, u svakom pogledu te riječi. Neke sjene iz prošlosti su izašle na vidjelo, ali maksimalni fokus je bio na nadogradnji samog sebe, ispravak životnih pogrešaka, dalje sa istim konceptom, glavom kroz zid, pa šta bude. Bilo je mnogo ponuda, ali najteže je bilo izabrati onu pravu u kojoj ću se dalje razvijati, učiti, a opet



ostati svoj. Nekako sam zapostavio sami publicitet, marketing, socijalne mreže i sve što je donijela pobjeda, te se odlučio profilirati prvenstveno kao osoba, a tek onda kao kuhar. Dokazati sebi, ali i sad ih mogu tako i nazvati, kolegama, da nisam samo dio nekog televizijskog prolaznog projekta i slave. Sa takvim stavom, godinu dana sam radio kao executive chef u novotvorenom hotelu „Marinus“ nadomak Trogira, učio iz dana u dan, upijao od iskusnijih kolega. Veliki zalogaj za početak, ali kako bi se reklo, sve je to život. Nakon godinu dana odlučio sam se za korak više, te u partnerskom odnosu otvoriti ne jedan, već dva restorana u samom srcu Splita, različitih koncepata.



„eVala 1903.“, u kojem smo se bavili modernom bistrologijom, spojem tradicije i modernog, te „eVala rustica“ u formatu tradicionalne konobe, sa malo modernijim servisom, ali poznatim i tradicionalnim jelima.

Nakon dvije godine, mnogo uspona i padova, ostvarenih malih ciljeva, odlučio sam nastaviti dalje, graditi se i educirati još više, te kao vanjski suradnik Noela, prvog zagrebačkog restorana sa Michellinovom zvjezdicom, odraditi advent na poznatom festivalu FoolingAround, na predivnoj terasi hotela Esplanade!

Vaša jela na MasterChef-u su bila vrlo kreativna. Kako razvijate nove ideje za jela?

Ideje dolaze same od sebe, čim ugledam namirnice. Maksimalno se želim usavršiti u tehničkom smislu, kako bi od same namirnice mogao napraviti više stvari. Ta maksimalna iskoristivosti, poznatija kao „zero waste“ koncept, uveliko mi je pomogla da od određenih stvari radim zanimljive kombinacije, teksture i okuse. Najviše se i dalje vežem na tradiciju, te revitalizaciju iste kroz moderni pristup.

Šta mislite o trenutnoj kulinarskoj sceni u regionu?

I dalje smo balkanski mentalitet, daj mesine i krumpira, čevapa i pečenja. Ali gastronomija je

na velika vrata stigla u našu regiju, prvenstveno kroz turizam, ali i ambicije mnogo iskusnijih chefova, pogotovo mladih nada gastronomije. Pomalo napredujemo, pokušavamo sve više i više, puno ljudi je zainteresirano za sektor, koji je veoma šarolik, obuhvatan i dinamičan. Imamo jako kvalitetne namirnice i ishranu, pogotovo u mediteranskom području, ali svaka zemlja regije ima nešto svoje, specifično i prepoznatljivo.

Recite nam, koji je to sastojak koji najradije koristite u svojim jelima?

Volim se poigravati sa kiselinama, kroz MasterChef su me obilježili citrusi, čak i previše. Volim jednostavnu, domaću hranu, ali malo drugačije izvedenu. Patka mi je svakako jedna od dražih namirnica, pošto sam odrastao na selu sa životinjicama svih vrsta. Svježi začini i aromatičke su mi svakako drage, ali papar mi je možda od najdražih osnovnih začina.

Kako pristupate izazovima u kuhinji kada stvari ne idu po planu? Imate li neki trik ili tehniku za brzo rješavanje problema?

Organizacija je 90 posto posla, i ta izreka ne glasi kako glasi bez veze. Ali nepredvidljive situacije se uvijek dešavaju u profesionalnim, čak i amaterskim kuhinjama, samo ih u profesionalnoj treba maksimalno iskorijeniti ili se istima prilagoditi. Uz velike radne sate, ponekad

i nehumane uvijete za rad, nećemo se lagati, nervoza je samoprisutna od jutra do mraka. Mirna glava i poznavanje materija, kao i tehnika, ali i tima koji je uz vas, uvijek je najbitnije za rješavanje nepredvidljivih situacija, ali uvijek će se dešavati. Snalažljivost i mirnoća pod pritiskom su mi, dapače, vrlina, tako da, mogu reći, obožavam raditi pod stresom i vidjeti koliko zapravo mogu.

Koliko su važni lokalni sastojci u Vašim jelima? Da li preferirate raditi s regionalnim namirnicama?

Lokalna upotreba, kao i sezonska, je najbitnija. Namirnice u sezoni su najkvalitetnije, nadalje i pristupačnije nego van iste. Volim kombinirati različite koncepte, pogotovo spoj kontinentalne i dalmatinske hrvatske, neki „surf&turf“ koncept. Bogati smo kvalitetom i maksimalno ju trebamo koristiti u njenom najboljem ruhu.

Da li imate posebne planove za svoju karijeru u narednim godinama? Koje projekte biste voljeli da ostvarite?

Planovi su uvijek tu, ali se često mijenjaju. Dinamika poslovanja je nepredvidljiva, ali cjeloživotna edukacije je forte. Učenje od iskusnijih, ali i učenje na samom sebi, planovi su za svaki dan, maksimalno koliko se može iskoristiti.

Stažiranja u prestižnijim restoranima, konekcija sa kolegama sa svih strana što lokalno, što regionalno, učenje, učenje i učenje. Karijera mi je bitna, pogotovo kao još relativno mladoj osobi punoj elana i volje, koja je tek zagrebala površinu velike sante leda gastronomije.

Da li ste razmišljali o pokretanju vlastitog restorana ili kuharskog projekta? Ako da, kakav koncept biste voljeli predstaviti?

Nakon već jednog poduzetničkog poduhvata u partnerskom odnosu i otvaranju dva restorana, naučio sam mnogo na vlastitoj koži, svjestan

problematike što sustava, što mogućnosti, što financija!

Ugostiteljstvo je izuzetno iscrpan posao, ali rad sa ljudima, koliko god da je težak, meni je drag. Koncept bistrologije, maksimalno orijentiran na tradiciju sa mojim „twistom“ još živi u meni, unaprjeđuje se iz dana u dan, te u tom smjeru i vidim svoju budućnost. Neki povratak na selo je uvijek

cilj, otvoriti nešto maleno, zavidljivo i pristupačno, ispunjavati želje gostiju na svoj način. Vlastiti restoran je cilj od samog početka, ali preko trnja do ruža, reklo bi se, je dugotrajan i bolan proces.

Tko zna što nam budućnost nosi. Želje i mogućnosti su često u konfliktu, ali tu sam da pronađem zajednički jezik istih, kroz iskustvo i rad.



eVafa
1903



Putovanje uz **Julius** čaj

Ne postoji ništa ljepše od tople šalice čaja. Naši ekskluzivni čajevi garantiraju savršenu šalicu. Vrhunski čaj kulminacija je raznih elemenata, od sunca i tla, do branja, valjanja, miješanja i još mnogo toga.

Čaj raste u mnogim regijama svijeta. Međutim, na određenim mjestima postoje plantaže čaja koji pružaju idealnu klimu i uvjete za uzgoj kvalitetnih čajeva. Naravno, Julius Meinl svoje čajeve nabavlja iz nekih od najpoznatijih svjetskih vrtova čaja kako bi vam mogao donijeti najbolje kreacije čaja. Uživanje u čaju poseban je ritual. Pravi poznavatelji čaja očekuju visoku kvalitetu i izvrsnu uslugu. Julius Meinl više 160 godina sinonim je beskompromisne kvalitete.

Uz naše premium klasične „Single bags“ čajeve, otkrijte našu „Leaf“ liniju čajeva od 100 % prirodnih sastojaka za potpuno nadahnuće.



Svaka šalica ovih super premium mješavina čaja predstavlja zamišljeno putovanje svijetom:

- *Osvježavajuća menta* - ova osvježavajuća mješavina mente inspirirana je nacionalnim pićem Maroka - marokanskom mentom.
- *Kamilica „Večernji smiraj“* - odabrani cvjetovi kamilice sa voćnom kombinacijom i limunskom travom sa dodirima meda
- *Organska planinska simfonija* - recept temeljen na austrijskoj tradiciji skupljanja bilja sa Alpa, matičnjak, komorač i anis sa mentom
- *Organska voćna simfonija* - mješavina jabuke, hibiskusa i cvijeta bazge pomiješana sa narančom i bobičastim voćem kako bi se postigao bogat, ali uravnotežen osjećaj
- *Organski zeleni čaj* - Sencha je najpopularnija vrsta zelenog čaja sakupljen u Kini sa najvećom pažnjom
- *Organski crni čaj* - nježnog okusa koji raste u vrtu Happy Valley podno Himalaja

Probajte organske čajeve od cijelog lista za posebne trenutke u hladnoj sezoni.





Svijet vina i sommelijerstva očarava svojom dubinom, bogatstvom i raznovrsnošću, a naš današnji sugovornik savršeno utjelovljuje tu strast i znanje. Kroz godine posvećenog rada u ugostiteljstvu, ne samo da je usavršio svoje vještine, već je stekao i prestižne titule poput ASI Gold diplome i Prvaka Istre i Kvarnera. Njegova ljubav prema vinu i istraživanju nepoznatog dovela ga je i do specijalizacije za sake sommeliera, što ga izdvaja kao pionira na ovom području. Razgovaramo s njim o njegovim počecima, važnosti edukacije, izazovima u karijeri te o budućnosti sommelijerstva u regiji.

Recite nam nešto više o sebi i Vašim počecima, te kako je počela Vaša strast prema vinu i sommelijerstvu?

Cijeli svoj profesionalni vijek bavim se ugostiteljstvom. Od završetka srednje škole radio sam u barovima, a nakon toga u al a carte restoranima. Prilikom početka rada u restoranima moje znanje o vinima je bilo skromno, ali interes da ovladam znanjem o proizvodima s kojima radim je svakim danom rastao.

Prvenstveno je to bilo da bi gostima mogao preporučiti odabrati nešto što bi ih u tom trenutku moglo najviše zadovoljiti, a onda da bi proširio svoja znanja jer sam s

Mate Negulić: Kvaliteta vina iz godine u godinu raste što je pokazatelj da se i vinari educiraju i implementiraju nove trendove

Vino i hrana su hedonizam u kojem se uživa, a što više znamo o tome to nam se vrata sve više otvaraju i daju nebrojene mogućnosti.

Intervju: Mate Negulić, head sommelier

Sommelier Mate Negulić ugostiteljstvom se počinje baviti vrlo rano, odmah nakon završene srednje škole, što i ne čudi pošto je rođen i odrastao na otoku Pagu tako da je turizam bio nešto prirodno. Počeci su bili u barovima gdje je stekao osnove rada u ugostiteljstvu i poznavanja kava i ostalih pića. Ubrzo želeći više počinje raditi sezonski u al a carte restoranu gdje se dešava i prvi ozbiljniji kontakt s vinima i hranom. Nakon nekog vremena seli u Rijeku gdje karijeru kreće graditi u prestižnim, luksuznim opatijskim hotelima. Tu kreće usmjeravanje i želja prema sommelijskom svijetu. Uskoro s grupom vinskih entuzijasta kreće na prve edukacije. 2019. polaže 1.razinu HSK a nakon toga ubrzo i 2. i 3. razinu. Usporedno s tim polaže ispit WSET 3 i tečaj za sake sommeliera. Kruna svega dolazi 2023. u obliku međunarodne ASI gold diplome. 2023.postaje i pobjednik regionalnog natjecanja Istre i Kvarnera. Također, drugoplasirani je na Državnom prvenstvu sommeliera, održanom 2. i 3. decembra 2024. godine u Opatiji, hotel Ambassador. Konstantno radi na usavršavanju i edukaciji novih kadrova te podizanju svijesti o kulturi stola. Smatra da sommelierstvo nije samo posao ili hobi već ljubav i način života. To nije samo znanje o vinima i sljubljivanju hrane i vina nego i kulturno, povijesno i geografsko znanje koje nas uči kulturi i otvara vrata u svijet.

vremenom zaključio da je to nešto što me najviše interesira i u čemu se pronalazim. Sve je počelo nekako spontano gdje sam u početku dosta toga sam istraživao i učio a nakon prvih formalnih edukacija sam krenuo ozbiljnije u sommelijske vode.

Koliko je edukacija važna u sommelijerstvu i kako pratite nova znanja i trendove?

Edukacija u sommelijerstvu je izuzetno bitna jer je svijet vina vrlo širok pojam i trendovi se mijenjaju skoro na dnevnoj bazi. Posao sommeliera je poznavati svjetske vinske regije, različite tehnike proizvodnje vina, različite stilove, sličnosti i razlike u vinima iz različitih regija, sljubljivanje s hranom...

Za razliku od enologa, sommelieri ne proizvode vina, ali moraju poznavati procese proizvodnje i posebnosti svake regije da bi iste mogli implementirati u svakodnevni rad sa gostima. Znanje sam sticao edukacijama, tako sam položio WSET 3 koji mi je možda i najviše pomogao u razumijevanju vinskog svijeta.

Nakon toga polažem sve razine pri Hrvatskom sommelier klubu a kruna svega je Asi Gold diploma. Isto tako svakodnevno pratim novosti iz svijeta vina, čitam vinske magazine, a i u stalnom sam kontaktu sa vinskim svijetom bilo to na sajmovima, masterclasevima, raznim degustacijama i sl.

Šta Vas je potaknulo da se specijalizirate i za sake sommeliera. Možete li nam malo više reći o tome, da li je to relativno novo kod nas i koliko je zastupljen na našem tržištu?

Sake je bio jedna velika nepoznanica o kojoj sam čuo ali nisam imao doticaja s tim, što me samo po sebi zainteresiralo da otkrijem nešto više o tome. Kod nas se nema prilike često kušati sake a i teško je doći do nekih informacija o tome, tako da kada mi se pružila prilika za naučiti nešto više, to sam bez razmišljanja iskoristio i stekao sake diplomu.

Sake je jako zanimljiv i različit i sličan vinu ali i dalje nije toliko popularan i zastupljen kod nas osim u nekim azijskim restoranima. Mislim da publika kod nas nije imala prilike ili se nije odvažila



probat i nešto novo. Svakako je gastronomski vrijedan pažnje u segmentima food paringa gdje nekada može biti odličan izbor uz neku hranu čiji maksimum ne bi istaknuli vinom.

Kako ste se pripremali za stjecanje prestižne ASI Gold diplome?

Za stjecanje ASI Gold diplome pripremao sam se kao i za svaki sommelijski ispit, a pošto se ispit za ASI sommeliera sastoji iz više dijelova bitno je suvereno vladati teorijskim i praktičnim dijelom. To uključuje puno sati provedenih za knjigom jer je teorija najvažniji dio, ali isto tako i puno kušanja vina na slijepo, opisivanja vina i ostalih pića, jer

sommelier nije isključivo fokusiran na vina nego i na sva ostala pića s kojima se susreće u svom radu. Također se radi i puno treninga servisa poput dekantiranja/ozračivanja vina, posluživanja i pripreme različitih pića, ponude i prodaje određenih artikala, sljubljivanja s hranom i još mnogo toga što je svakodnevno u restoranskom poslu. Ispit za ASI diplomu je međunarodni ispit i održava se u više zemalja u isto vrijeme i ispit je jednak u svim zemljama. Samim time ta diploma ima veliko značenje i međunarodno je priznanje, a položiti sa zlatom svrstava nas u sami vrh sommelierra.

Možete li podijeliti svoje iskustvo s natjecanja za Prvaka Istre i Kvarnera? Šta Vam je ta titula donijela?

Svako natjecanje je veliki izazov i uvijek sa sobom donosi pozitivan stres, ali prije svega to je jedno lijepo druženje i odmjeravanje snaga s kolegama. Natjecanje se sastoji od četvrtfinala gdje smo imali pismeni ispit, opis i prepoznavanje vina i prepoznavanje fotografija. U polufinalu smo imali prepoznavanje piva na slijepo, ispit znanja, usmeni opis vina,...

Sam ulazak u finale je već sam po sebi bio velik uspjeh jer sam se natjecao protiv izuzetno stručnih, kompetentnih i profesionalnih kolega a sama pobjeda ogromna nagrada i poticaj za dalje. Uvijek bude dinamično i napeto ali se također vidi i nauči nešto novo. Sama titula Prvaka Istre i Kvarnera donijela mi je potvrdu i priznanje kako na lokalnoj tako i na državnoj sommelierskoj sceni. Meni osobno ta je titula bila nagrada i velika satisfakcija za sav trud koji sam uložio u svoj osobni napredak.

Kako je izgledao Vaš radni dan kao glavnog sommelierra u restoranu Nobilion i Ikador hotelu?

Radni dan bi započeo informiranjem o broju gostiju koje očekujemo na večeri i njihovim preferencama, nakon toga slijedi konzultacija s kuhinjom vezano za menu. Potom slijedi priprema restorana i personala za servis gdje je jako bitno da sve bude na svom mjestu kad servis počne.

Na takvom mjestu se uvijek očekuje besprijekoran i profesionalan servis što ne dozvoljava puno opuštanja ali je isto tako izuzetno motivirajuće i uvijek traži maksimalnu koncentraciju i posvećenost. Uza sve to tu je i svakodnevna briga o vinima i pićima koja imamo na karti, što uključuje kontrolu stanja na skladištu, skladištenje vina na ispravan način, naručivanje robe, briga o sommelierskoj opremi...

Na koji način birate vina koja će se naći u vinskoj karti Vašeg restorana?

Prvi kriterij je svakako menu i hrana koju poslužujemo u restoranu. Uvijek treba razmišljati o tome da vina koja imamo na vinskoj karti prate jela i smjer restorana. Isto tako biram vina lokalnih sorti koja najbolje mogu pokazati i prezentirati potencijal regije. Dosta pažnje pridajem



autohtonim i manje poznatim sortama koje nisu tako česte a mogu biti izuzetno zanimljive. Tako se uz Malvaziju, Graševinu, Plavac koje i strani gosti već prepoznaju može naći i Grk, Vugava, Zlatarica, Škrlet.. što često zna biti ugodno iznenađenje i otkriće mnogim gostima.

Pratim trendove i konstanto tražim nešto novo i zanimljivo bilo iz Hrvatske ili iz svijeta. Osim hrvatskih vina tu je svakako i veliki broj etiketa iz cijelog svijeta poput Francuske, Italije, Španjolske, Amerike, Novog Zelanda, Libanona i ostalih.

Imate li omiljenu sortu grožđa, ako da, koje je to?

Najteže pitanje vjerojatno za svakog sommeliera. Svaka sorta ima neku svoju posebnost i u različitim podnebljima daje različite rezultate tako da je jako puno faktora u tome i često vino biram ovisno o situaciji. Ako baš moram odabrati neku kojoj se najviše razveselim kad je dobijem u čaši onda bih rekao da je to Riesling. Fascinira me njegova raznovrsnost jer daje fantastična vina u suhim, polusuhim, slatkim stilovima. Uz to izuzetno je dugovječan što je uvijek dodatna vrijednost za kolekcionare. Najbolji primjerci dolaze iz Njemačke ali i u Hrvatskoj se sve češće može pronaći jako dobrih uradaka.

Koje istarsko vino smatrate najboljim ambasadorom regije?

Pa trenutno je to Malvazija Istarska koja je svakako najprepoznatljivija i najtraženija među publikom. Jako dobra vina daje u svježim varijantama ali

isto tako može dati i vrhunska vina u odležanim i orange varijantama. Sama ta raznovrsnost i potencijal svrstavaju je na vinsku kartu svijeta unatoč tome što je nema velikim količinama tako da se većina vina popije u sezoni. Uz Malvaziju tu je svakako Istarski Teran, a na Kvarneru možemo naći Žlahtinu i Sansaigot. Kvaliteta vina iz godine u godinu raste što je pokazatelj da se i vinari educiraju i implementiraju nove trendove. Imamo jako puno autohtonih i relativno nepoznatih sorti izvan Hrvatske što je bogatstvo i ono što konstantno privlači i oduševljava goste iz svih krajeva svijeta. Kvaliteta i sustavan rad i napredak su najbolji ambasadori.

Imate li savjet za mlade sommelijere koji žele postići uspjeh u ovoj oblasti?

Moj savjet je da krenu odmah s učenjem i istraživanjem, bez ikakvog straha. Prvenstveno zbog sebe jer je, kao i svakom poslu bitno poznavati ono s čim radite, a onda se to prenese i na goste na obostrano zadovoljstvo. Kultura stola se u zadnje vrijeme dosta razvija i gosti sve više znaju i zahtjevi su sve veći tako da je to na neki način i nužnost.

Samo sommelijerstvo i svijet vina je jedan ogroman svijet u kojem se stvari svakodnevno mijenjaju i nema kraja učenju, ali je isto tako i izuzetno zanimljiv i zabavan i uvuče vas za čas. Vino i hrana su hedonizam u kojem se uživa a što više znamo o tome to nam se vrata sve više otvaraju i daju nebrojene mogućnosti.



A portrait of a woman with long, straight, light-blonde hair, wearing a black high-collared top and a small gold hoop earring. She is looking back over her right shoulder towards the camera with a slight smile. The background is a blurred outdoor setting with a stone wall and a green door frame.

Tea Mamut: Privukla me ideja
da desert nije samo nešto slatko
na kraju obroka, već prava
umjetnička kreacija

New York je bio ogromna životna promjena – iz Splita u
metropolu sa milion mogućnosti!

Intervju: Tea Mamut, pastry chef

U svijetu u kojem slastičarstvo postaje umjetnost, a deserti prava remek-djela, naš gost spaja preciznost, kreativnost i inovaciju u svakom svom djelu. Kroz svoju priču, vodi nas od prvih snova u Splitu, preko prestižnih škola i iskustava u New Yorku, sve do vlastitog brenda i međunarodnih projekata. Slastičarstvo za nju nije samo posao – to je način života, prilika za izražavanje i most između tradicije i suvremenih tehnika. Dobrodošli u razgovor s osobom čiji su deserti jednako ukusni koliko su i inspirativni.

Za početak, recite nešto više o sebi?

Moja priča je pomalo neobična. Kao djevojčica sanjala sam o profesionalnom tenisu, zatim se zaljubila u balet, a kasnije sam završila zubotehničku školu, vjerujući da ću nastaviti obiteljski posao. No, život ima svoje planove, i u jednom trenutku sam shvatila da je moja prava strast slastičarstvo.

Oduvijek sam voljela kreativno izražavanje, a priprema slastica spojila je ljubav prema estetici i okusu. Danas sam ponosna što vodim svoju slastičarnicu "Oš kolač" u Splitu a isto tako imam i svoju konzultanstku firmu gdje spajam tradiciju i inovaciju za nove deserte svakog klijenta te radim obuku osoblja. Taj dio posla me sve više vodi na razne lokacije u BiH gdje aktivno dolazim od 2019. godine.

Kako ste se odlučili specijalizirati za slastičarstvo u New Yorku? Što vas je privuklo ovoj grani kulinarstva?

New York je bio ogromna životna promjena – iz Splita u metropolu s milijun mogućnosti! Oduvijek sam osjećala da slastičarstvo ima poseban "jezik" – savršenu kombinaciju preciznosti, kreativnosti i umjetničkog izražavanja. Kulinarski institut Amerike, s njegovim renomiranim programom, omogućio mi je da se dublje posvetim slastičarstvu i istražim sve njegove

aspekte a stažiranje u raznim Michelinovim restoranima mi je pružilo sve od klasičnih tehnika do moderne molekularne gastronomije. Privukla me ideja da desert nije samo nešto slatko na kraju obroka, već prava umjetnička kreacija.

Kako je Vaše formalno obrazovanje utjecalo na Vašu karijeru kao pastry chefa?

Studij na CIA-i u New Yorku bio

je temelj koji me oblikovao, ne samo kao slastičara nego i kao osobu. Naučila sam kako izvući maksimum iz sebe, prihvatiti kritike, raditi u vrhunskim timovima. Pored toga, praksa u prestižnim restoranima poput Jean Georges kod Chefa Johnnija Iuzzinija i Daniela kod Dominiquea Ansela naučila me disciplini, inovaciji, brzini, preciznosti te važnosti posvećenosti detaljima. Svaka

Tea Mamut renomirana je hrvatska slastičarka s međunarodnim iskustvom i prepoznatljiva figura u svijetu kulinarstva. Ljubav prema slastičarstvu započela je još u tinejdžerskim godinama, inspirirana kreativnim radom Jamieja Olivera. Formalno obrazovanje stekla je na prestižnom Kulinarskom Institutu Amerike (CIA) u New Yorku, gdje je stekla temeljito znanje o kulinarstvu i praksu u nekim od najprestižnijih svjetskih restorana, uključujući "Jean Georges" i "Daniel" s tri Michelinove zvjezdice. Po povratku u Hrvatsku, nastavila je razvijati svoju strast za kreiranje unikatnih slastica, a 2017. otvorila je vlastitu slastičarnicu "Oš kolač" u Splitu, čiji je brend postao sinonim za kvalitetu, inovaciju i ljubav prema slastičarstvu. Slastičarnica je promijenila percepciju kolača u regiji, uvodeći sofisticirane okuse i moderan pristup prezentaciji. Njeni deserti često spajaju lokalne sastojke s tehnikama inspiriranim globalnom kulinarskom scenom, nudeći i bezglutenske te veganske opcije. Osim vođenja slastičarnice, Tea je poznata i po svom medijskom radu, uključujući snimanje popularnih TV emisija s receptima te sudjelovanje u showu "MasterChef". Strast prema kulinarstvu često nadopunjuje putovanjima, gdje crpi inspiraciju iz različitih kultura i tradicija, što se reflektira u njezinim slasticama. U svojoj strasti za cjelovitim pristupom zdravlju i prehrani, Tea je 2023. godine završila jednogodišnji program na Academy of Healing Nutrition iz New Yorka, čime je stekla certifikat "Holistic Health Practitioner" s fokusom na prehranu dugovječnosti. Ovo znanje dodatno obogaćuje njezin rad u slastičarstvu, omogućujući joj da razvija nutritivno uravnotežene a istovremeno inovativne deserte. Svojim radom Tea motivira mlade kuhare i slastičare, a njezin profesionalni put dokazuje da su strast, posvećenost i upornost ključ uspjeha.



“

Čokolada, posebno ona s visokim postotkom kakaa, moj je apsolutni favorit i uvijek kad putujem isprobavam različite vrste. Obožavam i citruse poput limuna i yuzu-a jer donose savršenu ravnotežu sa svježinom i kiselosti. Također, orasi i bademi, posebno domaći, daju poseban karakter desertima. Prirodni, sezonski sastojci uvijek su mi na prvom mjestu jer vjerujem da je okus najbolji kada poštujemo prirodu i njene cikluse.

tehnika, svaki izazov koji sam savladala, danas je dio mog rada i filozofije stvaranja.

Podijelite s nama Vaše iskustvo u poznatom show-u MasterChef?

MasterChef je bio fenomenalan trenutak za slastičarsku scenu u Hrvatskoj! Taj show je promijenio način na koji ljudi gledaju na kulinarstvo. Iako nisam bila natjecatelj, nego gostujući stručnjak 2012/2013 i zatim ponovno 2023 godine, bilo je nevjerojatno gledati kako ljudi otkrivaju strast prema kuhanju i slastičarstvu. Svjedočiti tolikoj energiji i kreativnosti uvijek me dodatno motivira da doprinosim našoj zajednici.

Koji su vaši omiljeni sastojci za rad i zašto?

Čokolada, posebno ona s visokim postotkom kakaa, moj je apsolutni favorit i uvijek kad putujem isprobavam različite vrste. Obožavam i citruse poput limuna i yuzu-a jer donose savršenu ravnotežu sa svježinom





Fotografija: NOVA TV

i kiselosti. Također, orasi i bademi, posebno domaći, daju poseban karakter desertima. Prirodni, sezonski sastojci uvijek su mi na prvom mjestu jer vjerujem da je okus najbolji kada poštujemo prirodu i njene cikluse. Ono što još moram naglasiti je sol – za mene najbitniji sastojak u slastičarstvu koji zaokružuje sve okuse i "daje živost" svakoj slastici!

Što smatrate ključnim elementima za postizanje savršenog deserta?

Balans. Desert mora imati sklad okusa, tekstura i estetike. Svaka komponenta treba biti promišljena – ništa ne smije biti previše slatko, a svaka tekstura, od kremaste do hrskave, mora imati svoju ulogu. Uz to, kvaliteta sastojaka je presudna – bez njih nema pravog deserta. Potrebno je naravno obratiti i pozornost na detalje jer to čini razliku od prosječnog do izvanrednog deserta.

Koji je Vaš omiljeni desert svih vremena, bilo da ga sami pravite ili ga volite jesti?

Tiramisu mi je oduvijek na vrhu liste. Toliko je jednostavan, a istovremeno sofisticiran kada je pravilno napravljen i to od svega par sastojaka. Osim toga, kao što sam već spomenula, tamnu čokoladu, konkretno s 85% kakaa i mogu je jesti svaki dan!

Što Vas je navelo da otvorite vlastiti biznis i koliko je isto zahtjevno?

Pokretanje O's kolača bila je odluka koja je došla prirodno. U jednom trenutku sam shvatila da želim stvoriti nešto svoje, nešto što će nositi moj potpis. Vlastiti biznis nije samo izazovan – to je životna škola a i stil života. Osim što ste chef,

postajete menadžer, računovođa, psiholog, majstor... ali na kraju dana, kada vidim osmijehe svojih gostiju, sve se isplati.

Koliko je važno imati dobar tim u slastičarskoj kuhinji i kako birate svoje suradnike?

Tim je srce svakog uspješnog posla. Uvijek kažem da možete biti najbolji chef na svijetu, ali bez jakog tima, posao ne može funkcionirati. Biram suradnike koji dijele moju strast i imaju pozitivan stav. Tehnike se uvijek mogu naučiti, ali volju, predanost i ljubav prema poslu ne možete "istrenirati".

Na Vašem Instagram profilu možemo primijetiti da volite putovanja. Koliko su ona bitna za osobni razvoj, kao i za posao kojim se bavite?

Putovanja su za mene nepresušan izvor inspiracije. Svaki put kad odem negdje novo, otkrijem zanimljive okuse, tehnike i tradicije koje pokušavam prilagoditi svom radu. Osim toga, putovanja me uče različitim kulturama i pristupima životu, što je neprocjenjivo za osobni rast i ispunjava me.

Za kraj, što možete poručiti mladim ljudima koji žele da se bave istim poslom?

Budite strastveni, uporni i spremni na cjeloživotno učenje. Slastičarstvo nije samo posao – to je umjetnost koja zahtijeva vrijeme, posvećenost i neprestano usavršavanje.

Ne bojte se izazova i učite iz svakog iskustva jer će vas svaki korak oblikovati u profesionalca. I najvažnije, uvijek uživajte u onome što radite i nemojte gledati na sat!



**Bosmal Arjaan by
Rotana Sarajevo:**
Prava Adresa za Poslovne
i Društvene Događaje



Bilo da planirate kraći odmor, produženi boravak ili važne poslovne susrete, **Bosmal Arjaan by Rotana**

Sarajevo je mjesto koje pruža sve što vam treba – i više od toga. Vaša udobnost naš je prioritet. Doživite Sarajevo u njegovom najboljem svjetlu, uz gostoljubivost i vrhunsku uslugu koja ostavlja dugotrajan utisak.

Bosmal Arjaan by Rotana

Sarajevo predstavlja oazu elegancije i modernog komfora smještenu u srcu Sarajeva. Naš hotel predstavlja idealan spoj sofisticiranog stila i topline doma, kreiran da pruži nezaboravno iskustvo svim našim gostima. Bez obzira na to jeste li ovdje radi posla, odmora ili dužeg boravka, **Bosmal Arjaan by Rotana Sarajevo** je pravo mjesto za vas.

Lokacija koja inspiriše

Smješten na savršenoj lokaciji, svega nekoliko minuta od centra Sarajeva i njegovog najvećeg trgovačkog centra, naš hotel je udaljen samo 13 minuta vožnje od Međunarodnog aerodroma Sarajevo.

Prostrani apartmani za nezaboravan boravak

Naša 138 apartmana, dizajnirana s pažnjom i stilom, nude jednosobne, dvosobne i trosobne opcije. Opremljeni potpuno funkcionalnom kuhinjom, trpezarijom i svim modernim pogodnostima, apartmani pružaju idealan prostor za odmor i relaksaciju. Besplatni Wi-Fi, LED televizori, klima uređaji s individualnim podešavanjem i vrhunski sadržaji osiguravaju komfor i luksuz na svakom koraku.

Milana Preloga 12
71000 Sarajevo
Bosnia and Herzegovina
Web: www.rotana.com
Tel.: + 387 33 878 999

Bosmal
Arjaan
by Rotana
Sarajevo



Savršeni prostori za vaše poslovne događaje

Za poslovne goste, **Bosmal Arjaan by Rotana Sarajevo** nudi četiri vrhunski opremljene sale za sastanke, savršene za konferencije, seminare, prezentacije ili društvene događaje. Svaka sala pažljivo je dizajnirana kako bi osigurala maksimalnu udobnost i produktivnost, uz najnoviju tehnologiju koja omogućava besprijekornu organizaciju vaših događaja. Dodatno, gostima je na raspolaganju sigurna i prostrana garaža s kapacitetom do 80 parking mjesta, osiguravajući praktičnost i jednostavan pristup svim sudionicima događaja.

Naše prostorije uključuju:

- **LCD displej od 18 m²** s mogućnošću više projekcija.
 - **4K i HD projektor** za vrhunsku vizualnu prezentaciju.
 - **65-inčne televizore** za dodatnu fleksibilnost.
 - **Naprednu ambijentalnu LED rasvjetu** za prilagodbu atmosferi događaja.
- Postavke i kapacitet:
- **Kino postavka** – idealna za velike prezentacije, kapacitet i do 250 osoba.
 - **Učionica** – savršena za edukativne sesije, kapacitet prilagođen vašim potrebama.
 - **Konferencija i U oblik** – za intimnije poslovne sastanke.

- **Banket i koktel** – za formalne ili opuštenije društvene događaje

Catering usluge i gastronomski užici

Naš stručni tim za catering stoji vam na raspolaganju kako bi vaš događaj bio upotpunjen vrhunskom gastronomskom ponudom. Možete birati između bogatog buffet, elegantnog finger food ili tanjir servisa za manje grupe, prilagođenog vašim potrebama i ukusu. Uz pažljivo odabrane obroke, nudimo i širok izbor pića, uključujući vrhunske vina i koktele, savršeno prilagođene svakom ukusu i prigodi.

Dodatno, naš restoran i **Urban café.deli** predstavljaju savršenu destinaciju za ljubitelje vrhunske kuhinje, nudeći kulinarsko putovanje koje spaja internacionalne ukuse s autentičnim domaćim specijalitetima. Bilo da ste gost hotela ili lokalni posjetitelj, naš restoran i dinamični ambijent **Urban café.deli** obećavaju iskustvo koje ćete dugo pamtiti.

Fitness i wellness za potpuno opuštanje

Naš fitness i wellness centar nudi savremenu teretanu, saunu, parnu sobu i prostor za masažu. Održavajte kondiciju ili se jednostavno opustite uz masažne tretmane profesionalnih terapeuta. Dobrodošli u Bosmal Arjaan by Rotana Sarajevo – gdje savremeni stil susreće bezvremenski luksuz!



HUBIH



@hubih.ba

HUBIH

Masterclass

www.hubih.sfera.ba



19. Februar 2025.



Hotel Hills, Sarajevo

Ines Matić Matešković:

Vjenčanje uz Vinum Amoris omogućuje mladencima da dobiju personaliziran pristup i ceremoniju krojenu za njih uz jedinstven vinski suvenir koji ih prati u brak

Učenje o vinu je neprestano putovanje. Počnite s osnovama, ali dopustite sebi da otkrivате nova vina i regije – svaki gutljaj je nova prilika za učenje.

Intervju: Ines Matić Matešković, sommelier, vlasnica Vinum Amoris-a

Karijera sommeliera često se povezuje sa strašću prema vinima, prefinjenim znanjem o ukusima i kulturom stola.

Naša sagovornica je primjer kako ljubav prema vinima može evoluirati u jedinstvenu profesiju koja povezuje tradiciju, edukaciju i kreativnost. Od pravničkog poziva do osnivanja koncepta „Vinum Amoris“, njen put inspirativna je priča o istraživanju, strasti i posvećenosti. Razgovarali smo s njom o njenom vinskom putovanju, ključnim koracima u edukaciji, kao i o inovativnom pristupu koji čini da vino postane poseban dio nezaboravnih trenutaka.

Kako ste se odlučili za karijeru sommelijera, i šta Vas je inspiriralo da se bavite vinima?

S obzirom na moju izgrađenu pravničku karijeru, karijeru u sommelierskom svijetu nisam planirala niti odabrala, ona je pronašla mene. Smatram da je kultura stola dio opće kulture i to promišljanje bilo je moja nit vodilja kad sam se odlučila educirati o vinima. Danas je u mom životu bavljenje vinom i bavljenje pravom podjednako bitno i u oba svijeta fokusirana sam prvenstveno na edukacijski segment jer vjerujem da je



znanje moć koju nam nitko ne može oduzeti, a moja misija je da educiranjem drugih širim vinsku kulturu i kulturu stola.

Koji su ključni koraci u Vašem obrazovanju i obuci da biste

postali sommelier?

Sommeliersku diplomu stekla sam u Hrvatskom sommelier klubu, udruženju čiji sam i danas član i u okviru kojeg djelujem i predajem na tečajevima. Prvu od ukupno tri razine edukacije



za sommeliera pri Hrvatskom sommelier klubu upisala sam s namjerom da to bude i jedina edukacija koju ću pohađati jer mi je cilj bio naučiti samo osnove o vinima kako bi u restoranu, na putovanjima, u razgovorima s ljudima mogla kompetentno vladati temeljnim informacijama i ne propitivati se, primjerice, imam li u čaši prosecco, frizzante, šampanjac, cavu ili pjenušac te je li chianti ime vina, sorte, regije ili nešto treće. Već prvog dana na tečaju prve razine shvatila sam da neću stati na tome i da je svijet vina nešto što će od tog trenutka nadalje biti trajni dio mog života.

Šta Vas je motiviralo da pokrenete "Vinum Amoris" i u kojoj mjeri se usluga vina razlikuje od drugih vinarskih ponuda na tržištu?

Motiviralo me vlastito vjenčanje i želja da, u skladu sa svojom strasti prema vinima, kreiram jedinstveni ritual vjenčanja, kao i uspomenu na taj dan. Moja ponuda u okviru Vinum Amoris koncepta ima tri elementa: uslugu simboličnog matičara, odnosno vođenje personalizirane ceremonije vjenčanja, Vinum Amoris personalizirani vinski set za vjenčanje namijenjen mladencima koji ga pretvaraju u vremensku kapsulu s dana vjenčanja te personalizirane vinske poklone za kumove.

Kako biste opisali ulogu vina na vjenčanjima i zašto smatrate da personalizirano vino može dodatno obogatiti ovaj poseban trenutak?

Od kada je čovjeka i svijeta, vino je bilo dio ceremonija vjenčanja i vjerovalo se da ima božanska, nadnaravna i afrodizijačka svojstva pa sam za svoje vjenčanje kreirala ceremoniju koja uključuje simboličko dijeljenje čaše vina, kao i personalizirano vino koje postaje vremenska

Ines Matić Matešković – sommelierka je s diplomom Hrvatskog sommelier kluba koja je u svijet sommelierstva ušla 2016. godine iz strasti prema vinima i sa željom da proširi vinsku kulturu i kulturu stila. Tijekom godina organizirala je i vodila niz vinskih radionica i degustacija te predstavljala hrvatska i inozemna vina na relevantnim vinskim sajmovima i konferencijama, usavršavajući paralelno svoja znanja i organoleptičke vještine. Završila je sve tri razine edukacije Hrvatskog sommelier kluba. Od 2019. godine predavačica je na tečajevima Hrvatskog sommelier kluba i kolumnistica portala vinskiklub.hr, ambasadorica talijanskih pjenušaca Bottega u Hrvatskoj te ambasadorica Kvarner Wines. Vlasnica je brenda Vinum Amoris posvećenog personalizaciji vina za posebne prilike čiji je cilj da svaka boca ispriča priču kroz pažljivo odabrano vino i unikatne etikete koje odražavaju emociju trenutka.

kapsula s dana vjenčanja jer uz njega mladenci spremaju i pisma koja otvaraju na sedmu godišnjicu braka i čitaju ih ispijajući to isto vino. Svaka žena zamišlja svoje vjenčanje kao vrlo romantičan trenutak uz prekrasne emotivne govore i izjave ljubavi, a klasična građanska ceremonija vjenčanja često je svedena na formalno iščitavanje zakonskih odredbi. Vjenčanje uz Vinum Amoris omogućuje mladencima da dobiju personaliziran pristup i ceremoniju krojenu za njih uz jedinstven vinski suvenir koji ih prati u brak.

Kada parovi odluče naručiti personalizirano vino, šta je prvo što biste im preporučili da razmotre? Koji su ključni faktori koji mogu uticati na izbor vina za njihov veliki dan?

Vino koje spremaju u Vinum Amoris vremensku kapsulu vino je koje mora biti pogodno za odležavanje s obzirom da će tu vremensku kapsulu i vino otvoriti na sedmu godišnjicu braka.

Cilj je odabrati vino koje će odležavanjem postati bolje, kompleksnije, bogatije, snažnije i istovremeno elegantnije, upravo kao što bi njihova ljubav tijekom tih godina trebala postajati bolja, zrelija, dublja, potpunija i stariti kao dobro vino.

Šta mislite o trenutnom tržištu vina u vašoj regiji? Koji su trenutno najpopularniji trendovi kada je riječ o izboru vina na vjenčanjima?

Naše tržište je u stalnom razvoju, s rastućim interesom za lokalna vina i organske opcije. To ujedno znači da se na vjenčanjima sve češće postavlja zahtjev za sljubljivanjem hrane i vina, kao i za posluživanjem odabranih vinskih etiketa. Sve su popularniji pjenušci koji se više ne poslužuju samo kao aperitiv već i tijekom cijelog vjenčanja, ali i vina s pričom – posebni vintage-i ili limitirane edicije koje donose ekskluzivnost.

Kako ste se povezali sa vinarijama i proizvođačima vina? Da li postoji specifičan kriterijum za izbor partnera u procesu stvaranja



„Vinum Amoris“?

Povezivanje sa vinarijama je rezultat izgradnje odnosa baziranih na povjerenju i kvalitetu. Partneri koje biram moraju dijeliti moju strast prema autentičnosti i kvaliteti, jer želim da Vinum Amoris bude utjelovljenje mojih uvjerenja o vinu kao doživljaju.

Koji su najvažniji faktori koji čine savršeni par - vino i hrana? Možete li podijeliti neki nezaboravan par koji ste stvorili?

Kao i u svemu u životu, tako i u sljubljivanju hrane i vina – ključna je harmonija – vino i hrana trebaju se međusobno nadopunjavati, a ne nadjačavati. Kod uparivanja, volim igrati na kartu lokalnog – vino i hrana iz iste regije često dijele prirodnu harmoniju. Tako sam jednom uparila dalmatinsku pašticađu s plavcem malim. Tanini i bogati voćni okusi vina savršeno su odgovorili na slatkoću umaka i aromu suhog voća u jelu, oživljavajući autentičan duh Mediterana.

Šta smatrate najvažnijim osobinama koje jedan sommelier treba posjedovati?

Sommelier mora biti strastven, otvoren za konstantno učenje i dovoljno skroman da njegov ego nikada ne dođe u prvi plan ispred vina. Također, empatija i sposobnost razumijevanja potreba gostiju su ključni, jer posao sommeliera je u velikoj mjeri posao stvaranja iskustava.

Koji je najvažniji savjet koji biste dali nekome tko želi naučiti više o vinima i postati sommelier?

Završite barem prvu razinu sommelierskog tečaja jer je ona neophodna za strukturirano stjecanje temeljnih znanja i vještina sommeliera, a ne možemo izgraditi kuću ako nemamo dobre temelje.

Nakon toga, istražujte, kušajte i ne bojte se postavljati pitanja. Učenje o vinu je neprestano putovanje. Počnite s osnovama, ali dopustite sebi da otkrivате nova vina i regije – svaki gutljaj je nova prilika za učenje.



WELCOME TO THE CLAN



O R I G I N A L S C O T C H W H I S K Y

Clan Campbell:

Autentičan škotski viski s pričom o tradiciji i naslijeđu

Dolaskom brenda Clan Campbell, bosanskohercegovačka scena jakih alkoholnih pića obogaćena je pravim biserom škotske baštine – blended scotch whiskyjem koji nosi ime jednog od najstarijih i najcjenjenijih škotskih klanova. Clan Campbell utjelovljuje sve plemenite vrijednosti koje karakteriziraju škotski viski: autentičnost, bogato naslijeđe i vrhunsku kvalitetu.

Simbol škotske tradicije i kvalitete

Clan Campbell izrađuje se od pažljivo odabranih sladnih i žitnih viskija, destiliranih i odležanih u Škotskoj, u regiji Highland. Proces odležavanja u hrastovim bačvama – s posebnim naglaskom na ex-Bourbon bačve – obogaćuje viski zlatno-jantarnom bojom te ističe njegove prepoznatljive arome vanilije, meda i suptilnih začinskih nota. Kremasta karamela i voćni tonovi savršeno se nadopunjuju s nježnom slatkoćom, dok završni okus donosi suptilnu mješavinu začina koja naglašava karakter i dubinu ovog viskija. U svakom gutljaju Clan Campbella osjeti se čista škotska autentičnost i vrhunsko majstorstvo.

Naslijeđe klana Campbell

Ime Clan Campbell potječe iz 11. stoljeća, a danas klan broji oko 14 milijuna članova diljem svijeta koji s ponosom nose prezime Campbell. Vodeća figura klana je Torquhil Ian Campbell, 13. vojvoda od Argylla, koji je također i globalni ambasador brenda. "Sve plemenite vrijednosti našeg klana pretočene su u svaki gutljaj ovog viskija," izjavio je vojvoda, naglašavajući bogatstvo tradicije i naslijeđa koje Clan Campbell unosi u svaku bocu.

Dvorac Inveraray – simbol naslijeđa

Dvorac Inveraray, smješten u slikovitom gorju Škotske, stoljećima je dom obitelji Campbell i simbol kulturnog naslijeđa klana. Ovaj veličanstveni dvorac predstavlja povijest, ponos i tradiciju koja se čuva kroz generacije i oživljava u viskiju Clan Campbell, donoseći dašak škotske baštine potrošačima diljem svijeta. Kao dio nastavka rasta, najavljena je i izgradnja nove destilerije uz posjetiteljski centar, s početkom

radova planiranim za sljedeću godinu. Nova destilerija u Inverarayu dodatno će osnažiti prisutnost Clan Campbella i omogućiti još kvalitetniju proizvodnju u skladu s rastućom potražnjom.

Clan Campbell na bosanskohercegovačkom tržištu

Ulazak Clan Campbella na bosanskohercegovačko tržište donosi jedinstvenu priliku distributerima, ugostiteljima i maloprodajnim lancima da ponude viski koji balansira tradiciju, pristupačnost i kvalitetu. S obzirom na globalni uspjeh brenda – uključujući i poziciju vodećeg viskija na tržištu u Francuskoj, gdje godišnje proda više od 10 milijuna litara – jasno je da ovaj blended scotch whisky ima moć privući širok spektar potrošača, od ljubitelja tradicionalnog škotskog viskija do novih generacija koje traže autentičnost i kvalitetu.

Kako uživati u Clan Campbell viskiju

Clan Campbell blended scotch whisky pruža raznolike mogućnosti uživanja. Idealan je za konzumaciju čist, s ledom ili kao dio koktela s colom. Ovaj viski nudi iskustvo prožeto bogatim okusom i teksturom, čime se izdvaja kao pravi izbor za ljubitelje škotskog viskija.

Stock Spirits Group, jedan od vodećih proizvođača i distributera alkoholnih pića u Europi, slavi ponosnih 140 godina postojanja. Od 2009. godine, Stock Spirits Group prisutan je i u Bosni i Hercegovini te ove godine obilježava i 15 godina uspješnog poslovanja podružnice Stock BH d.o.o. Također, ponosi se činjenicom da je u Bosni i Hercegovini ekskluzivni distributer za renomirane brendove poput Beam Suntory, Botran, Beluga i mnoge druge.

Njihova dugogodišnja prisutnost na tržištu garantuje vrhunsku kvalitetu i pouzdanost njihovih proizvoda, te kontinuiranu podršku njihovim partnerima i kupcima diljem Bosne i Hercegovine. Stock BH d.o.o. nastavlja raditi s predanošću i entuzijazmom, gradeći tako još snažnije veze sa zajednicama i partnerima u Bosni i Hercegovini.

WELCOME TO THE CLAN

Torquhil Ian Campbell, 13. vojvoda
od Argylla - globalni ambasadorka brenda



Ivan Đukić: Carving disciplina koju su često osporavali kao disciplinu koja nema veze sa gastronomijom

Da bi se postigao uspjeh na međunarodnoj razini bitno je biti uporan i ustrajan u onome što radiš i ne osvrutati se previše prema konkurenciji zato što te to može koštati na kraju.

Intervju: Ivan Đukić, kuhar, carving mentor

Carving, vještina oblikovanja hrane u umjetnička djela, često je osporavana kao disciplina koja nema čvrstu vezu s gastronomijom. No, Ivan Đukić, kuhar i carving mentor, svojim radom dokazuje suprotno. Kao hrvatski državni prvak u carvingu, nositelj brojnih medalja s prestižnih natjecanja te član hrvatske kulinarske reprezentacije, Ivan se neumorno zalaže za promociju ove umjetničke forme. U razgovoru otkriva što ga je inspiriralo da se posveti carvingu, kako je izgradio svoj uspjeh na međunarodnoj sceni i na koji način danas prenosi znanje na mlade generacije kuhara.

Za početak, recite nam nešto više o sebi.

Završio sam srednju ugostiteljsko - turističku školu u Osijeku, iako sam htio biti slastičar na nagovor brata sam upisao smjer kuhar. Zapravo me kuhanje nije ni zanimalo u to vrijeme ali sam kroz školovanje zavolio zanimanje najviše zbog nastavnika u školi i mentora na praksi. Po završetku škole sam krenuo raditi i tada je počeo moj razvoj od pizzerije, cateringa do natjecanja na svjetskoj razini.

Kako ste se prvi put zainteresovali za carving i šta Vas je inspirisalo da se specijalizujete u ovoj tehnici?

Bilo je to prije 15 godina u razgovoru sa bratom koji je bio na gastro sajmu u Danskoj sam



saznao da postoji ta tehnika, a u to vrijeme sam se dosta bazirao na catering pa mi je došla ideja da bi ta jestiva dekoracija bila savršen detalj s obzirom da se radi o hrani i da sve treba biti jestivo. Počeo sam istraživati nabavio sam literaturu, alat za rad i krenuo raditi. Inspiracija je dolazila sama od sebe, a treningom su radovi bili sve bolji. Tako da sam se odlučio okušati na natjecanjima.

Osvojili ste mnogo medalja. Možete li podijeliti iskustva sa svojih prvih natjecanja u carvingu? Kako ste se osjećali kad ste osvojili svoju prvu svjetsku medalju?

Jesam i izuzetno sam ponosan na ta postignuća s obzirom da se radi o disciplini koja baš nije poznata i priznata kod nas čak su ju često osporavali kao disciplinu koja nema veze sa gastronomijom.

Prvi put sam pozvan u Hrvatski nacionalni tim 2013 godine da sudjelujem na Kulinarskom svjetskom kupu u Luksemburgu 2014. Pripremao sam se par mjeseci, intenzivno sam trenirao i po par sati svaki dan, nastupio sam u disciplini u kojoj je bilo oko 200 natjecatelja onih najboljih iz cijelog svijeta.

Osvojio sam srebrnu medalju i to je za mene bio veliki šok, bilo je to kako volim reći emotivni roller coaster osvojiti prvu medalju na svjetskoj razini, a uzevši u obzir da mi je to bio i prvi nastup na natjecanjima uopće je neopisivo.

Izdvojite Vama najdražu kreaciju u carvingu koju ste ikada napravili, i zašto?

Iskreno nemam neke favorite sve su mi drage, svaka kreacija ili skulptura je priča za sebe tako da



je na ovo pitanje nemoguće dati odgovor.

Izdali ste knjigu za škole. Šta Vas je podstaklo da se posvetite pisanju obrazovnih materijala? Kako su Vaša iskustva s takmičenja i kuhinje

utjecala na sadržaj te knjige?

Ideja o knjizi je došla kroz godine rada i priprema, kako sam već postao poznat i priznat krenule su edukacije na poziv škola pa sam odlučio napraviti brošuru za trening. 2022 godine je RCK ugostiteljsko – turistička škola

Ivan Đukić, rođen 27. veljače 1981. u Osijeku, jedan je od vodećih hrvatskih kuhara i gastronomskih stručnjaka. Osim što je šef kuhinje, član hrvatske kulinarske reprezentacije, Ivan je i direktor u tvrtki Rural Quality. Rural Quality ima za cilj povezati proizvođače, potrošače i stručnjake u industriji hrane kroz stvaranje brenda koji jamči visoku kvalitetu, održivost i autentičnost proizvoda. Poznat je po svojoj strasti prema kuhanju, kao i po tome što je svjetski viceprvak u carvingu. Njegov rad prepoznat je brojnim medaljama, uključujući nagrade na Svjetskom kulinarskom prvenstvu u Luksemburgu i IKA kulinarskim olimpijadama. Aktivno se zalaže za promociju domaće gastronomije, povezujući je s globalnim trendovima, te je idejni začetnik brojnih programa vezanih za gastronomiju. Ivan također vjeruje u važnost stalnog usavršavanja i pružanja prilika mladim kuharima u Hrvatskoj, jer smatra da uspjeh može biti ostvaren i u domovini.



“

Konkurencija je ogromna, ali to je i izazov. Mladim kuharima i kuharicama na predavanjima uvijek kažem da je to dodana vrijednost jer vještine i oblici koje stječu radeći carving su primjenjive i u kuharstvu.

Osijek kroz projekt VirtuOS odlučila otiskati moj priručnik i tako je sve počelo. Krenuo sam raditi za škole, partnere u projektu i odradio veliki broj radionica za učenike. Kako sam 2020 godine nastupio zadnji put kao natjecatelj na kulinarškoj olimpijadi IKA gdje sam osvojio dvije medalje logički sljed je bio da znanje i iskustvo prenesem na mlade kolege i uspjeli smo u tome. Jedan od učenika je osvojio srebro na nacionalnom natjecanju Dani Hrvatskog kulinarstva i dva zлата na natjecanju AEHT Latvija 2023. U kategoriji carving uživo.

Koliko su svjetska takmičenja doprinijela Vašem profesionalnom razvoju? Šta je, po Vašem mišljenju, najvažnije za postizanje uspjeha na međunarodnoj sceni?

Uveliko su doprinijela s obzirom da sam prije svega šef kuhinje te da se kroz natjecanja poput planetarno popularnog Bocuse d'or, Culinary world cup ili IKA culinary Olympics. Na natjecanjima vidiš i sudjeluješ u stvaranju novih trendova a to je izuzetno važno za razvoj u našoj branši. Da bi se postigao uspjeh na međunarodnoj razini bitno je biti uporan i ustrajan u onome što radiš i ne osvrtni se previše prema konkurenciji zato što te to može koštati na kraju.

Koliko su tehnološke inovacije promijenile način na koji se danas pristupa carvingu? Da li su digitalni alati postali dio Vašeg procesa?

Nepostoje nekakve inovacije u ovoj kulinarškoj grani sve se bazira na jednom ili dva nožića, fokusu i želji da napraviš rad i to je to.

Možete li podijeliti neku anegdotu s jednog od Vaših takmičenja ili predavanja koja Vam je ostala u posebnom sjećanju?

Naravno, na natjecanju IKA 2020 u Stuttgartu na dodijeli medalja voditelj proziva moje ime ja dolazim na podij i on kaže diploma (nema medalje)! Ja u nevjerici što se dogodilo rad je bio izvratan okrećem glavu i krećem silaziti sa podija kad



dolazi delegat sa srebrnom medaljom ispričava se, ja zbunjeno gledam, a on još više zbunjen. Kaže osvojio si srebro. Voditelj gleda u diplome i kaže zeznuo sam se osvojio si srebro. Eto to bi izdvojio .

Kako gledate na budućnost carvinga i kulinarstva? Šta biste savetovali mladim kuharima koji žele ući u svijet carvinga i kulinarskih takmičenja?

Carving se razvija svake godine sve više i više, a

majstori su sve bolji. Posebno bih izdvojio majstore iz Poljske i Češke. Konkurencija je ogromna, ali to je i izazov. Mladim kuharima i kuharicama na predavanjima uvijek kažem da je to dodana vrijednost jer vještine i oblici koje stječu radeći carving su primjenjive i u kuharstvu.

Svakako bi im preporučio da se okušaju u natjecanjima zato što je to jako dobro za osobni razvoj i stjecanje samopouzdanja .



Jedini u BiH koji pakujemo domaći med za HoReCa program.

Moderna ambalaža

100% garantovano hercegovački prirodni pčelinji med

Svi proizvodi strogo kontrolisani od strane akreditovanih laboratorija u BiH

Punjenje i pakovanje proizvoda vrši se u objektu registrovanom od strane Ureda za Veterinarstvo BiH



Za sve informacije i narudžbe možete nas kontaktirati na:



✉ kozjakmed@gmail.com

☎ 065 307 594 (Viber/WhatsApp)

📍 Ul. Peka Pavlovića bb, 89230 Bileća



Upoznajte profesionalnu, praktičnu i pouzdanu opremu iz Ujedinjenog Kraljevstva. S ponosom Vam predstavljamo **Numatic**, novi dodatak našoj bogatoj ponudi strojeva i sredstava za čišćenje i njegu podova.

Četiri vrijednosti koje određuju ovaj brand i njegovu posvećenost održivosti:

- Dugovječnost
- Učinkovitost
- Mogućnost servisiranja
- Mogućnost recikliranja

Numatic obećava prilagođenu podršku svakoj industriji, održivost i produktivnost. Od snažnih usisavača za suho i dubinsko čišćenje i usisavanje, do specijaliziranih strojeva za održavanje velikih prostora, Numatic pruža rješenja prilagođena raznim industrijama:

- Zdravstveni sektor
- Obrazovne ustanove
- Logistika i skladištenje
- Ugostiteljstvo
- Građevinarstvo
- Retail sektor
- Sportski i wellness centri i teretane
- Poslovni objekti, konferencijske sale i uredi
- Domaćinstva

Održavanje najviših nivoa higijene i čistoće je veliki izazov u svim navedenim sektorima i iziskuje korištenje profesionalne opreme koju karakteriziraju izdržljivost, dugovječnost, pouzdanost, produktivnost i učinkovitost pri čišćenju. Sve to i mnogo više pruža upravo Numatic asortiman, koji će uspješno odgovoriti na sve zahtjeve i potrebe Vaše industrije.

Eurosan Ecotime grupacija je službeni uvoznik i distributer Numatic proizvoda. Ukoliko tražite kompletno rješenje za čišćenje profesionalnih performansi, produktivnosti i trajnosti, kontaktirajte nas za više informacija.

JOSIP PEHAR

Business Development Manager

✉ josip.pehar@eurosan.ba

☎ +387 65 919 801

Besplatni info telefon: 080 080 080

E-mail: info@eurosan.ba

Za održivo čišćenje danas, sutra, sljedećih 50 godina!



Pratite nas na društvenim mrežama:



Filip Gačić: Sve ono što nam se svidjelo na putovanjima širom svijeta sad možemo naći i kod nas

Dosta ljudi je iz želje da probaju “Hob dog” tj hot dog sa hobotnicom, po dolasku kod nas uvidjelo cijelu našu ponudu gdje nastavljaju da dolaze i zajedno sa nama istražuju nove ukuse.

Intervju: Filip Gačić, chef, suvlasnik restorana Tezga 54



tvaranje sopstvenog restorana predstavlja ostvarenje sna za mnoge

ugostitelje, ali taj san često dolazi s izazovima koji testiraju i kreativnost i odlučnost. Naš sagovornik je kuhar i vlasnik restorana koji je uspješno savladao te izazove, balansirajući između umjetnosti kuhanja i poslovne odgovornosti. Njegov restoran, smješten u srcu pijace, priča priču o lokalnim namirnicama, inovativnim jelima i jedinstvenom konceptu koji spaja street food sa sofisticiranim gastronomskim iskustvom.

Šta Vas je inspirisalo da postanete kuhar, a potom i vlasnik restorana?

Kuhinja je u mojoj porodici uvek bila centar dešavanja. Mislim da je to ono što me je privuklo da u njoj provodim dosta vremena i probudilo ljubav prema hrani i kuvanju. A želja da otvorim svoj restoran je tu od prvog dana. Kroz godine su se menjale ideje, ali je želja uvek bila tu.

Koji su bili najveći izazovi kada ste odlučili otvoriti vlastiti restoran?

Najveći izazov je zapravo strah od izlaska iz komfor zone. Jednom kad pređes na drugu stranu nema povratka. Zatim pronalazak idealne lokacije, renoviranje lokala, razmišljanje o najsitnijim detaljima, kako uklopiti sve stvari koje smo zamislili u našim glavama.



Najveći izazov je zapravo strah od izlaska iz komfor zone. Jednom kad pređes na drugu stranu nema povratka. Zatim pronalazak idealne lokacije, renoviranje lokala, razmišljanje o najsitnijim detaljima, kako uklopiti sve stvari koje smo zamislili u našim glavama.

Renoviranje je možda trajalo i duže od planiranog, ali na kraju su se sve kockice složile na svoje mesto i dovelo do toga da budemo zadovoljni krajnjim rezultatom.

Da li je bilo teško balansirati kreativnost u kuhinji s odgovornostima vođenja poslovanja?

Zapravo nije toliko teško. Kreativnost je nešto čega ne manjka, a što nas odvaja od mase drugih restorana i dovodi jako zanimljive goste koji nam posao čine još lakšim i stavlja u drugi plan one manje zanimljive poslove. Naravno da je bilo stvari sa kojima smo se prvi put u životu susreli. Pravila, propise, sve smo to u hodu učili. Na svu sreću imamo i odličan mali tim ljudi iza zavese koji se brine o najsitnijim detaljima.

Kakav je koncept vašeg restorana?

Krenuli smo sa idejom street food-a mada smo vrlo brzo među gostima dobili epitet "fun dining street food" zbog autentične kuhinje i atmosfere. Često su nas na početku ljudi mešali sa "Fast foodom" gde je hrana za poneti spremna u svakom momentu. Trebalo je vremena da počnu da nas



Filip Gačić, je svoju kulinarsku avanturu započeo prije nešto više od deset godina. Svoju strast prema kuhanju razvijao je radeći u renomiranim restoranima u Beogradu, među kojima su "Skver 44", "New Marinero" i "Tata Mata". Ove godine, zajedno s kolegom, ostvario je dugogodišnju želju pokrenuvši sopstveni restoran na Đeram pijaci. Njihov restoran, "Tezga 54", donosi jedinstvenu interpretaciju mediteranske kuhinje, spajajući tradiciju i inovaciju na poseban i autentičan način.

posmatraju na drugačiji način. Sada su se već navikli na činjenicu da smo nešto više od toga i da kod nas mogu da probaju kompleksnija jela gde kombinujemo moderne i tradicionalne metode pripreme.

***Kako pristupate kreiranju menija za restoran?
Koliko često uvodite promjene i inovacije?***

Meni kao forma nije nešto čime se mnogo opterećujemo. Standardni meni svakako postoji ali nije podložan svakodnevnim izmenama obzirom da se naša kuhinja bazira na morskim plodovima, a u zavisnosti od inspiracije tog dana i ponude svežih namirnica sa pijace kreiramo priloge koji prate jela. Jelo koje ste dobili danas već sutra može imati drugu formu. Kuhinju gledamo kao atelje gde stvaramo..

***Šta preporučujete svojim
gostima kad prvi put dođu kod
vas?***

Na gostima je da se pre svega opuste, izaberu vino i dozvole da ih provozamo kroz jedinstveno gastro iskustvo. Trenutno najviralnije jelo koje je postalo zanimljivo na društvenim mrežama je "Hob dog" tj hot dog sa hobotnicom. Dosta ljudi je iz želje da probaju "Hob dog" po dolasku kod nas uvidelo celu našu ponudu gde nastavljaju da dolaze i zajedno sa nama istražuju nove ukuse.

***Na koji način birate namirnice i
koliko vam je važna sezonalnost i
lokalna proizvodnja?***

Povrće kupujemo na pijačnim tezgama obzirom da se naš restoran nalazi u sred Đeram pijace. Imamo odličnu komunikaciju sa lokalnim prodavačima i proizvođačima. To se ispostavilo kao jedini ispravan način ako želiš kvalitet. To što se nalazimo na pijaci nam je omogućilo direktan pogled na sezonske namirnice iz prve ruke. Sad ništa ne može da nam promakne.

***Gdje vidite svoj restoran u narednih pet godina? Planirate li
proširenje?***

Najbitnije je da smo lepo prihvaćeni od strane gostiju, da im se sviđa naša hrana i koncept koji smo doneli. Trenutno radimo na tome da ne izneverimo njihovo poverenje u nas. Dok nam je kvalitet na prvom mestu, ne sumnjamo da će publika to prepoznati i da ćemo za par godina biti na više lokacija u gradu, a možda i kod komšija, što da ne.

Kako vidite evoluciju kulinarstva i ugostiteljstva u budućnosti?

Ponosan sam u kom smeru ide ugostiteljstvo u poslednjih par godina. Drago mi je što sve više talentovanih kuvara započinje svoje projekte. Donose nove koncepte, nove pravce u kuhinji i dosta noviteta na gastro scenu. Prošla su vremena kad su kuvari krili recepte jedni od drugih i vadili tajne začine iz džepova. Sve više se otvaraju konceptualni kafići i restorani što se ljudima zapravo sviđa. Sve ono što nam se svidelo na putovanjima širom sveta sad možemo naći i kod nas.



PRODAJA OPREME I INVENTARA UGOSTELJSKIH I KETERING OBJEKATA

Svojim partnerima omogućavamo **kompletnu uslugu** opremanja ugostiteljskih objekata. Od mjerenja budućih objekata, projektovanja opreme, prikaza nacrtu u **3D tehnologiji**, izrada nacrtu mikro lokacija priključaka, prezentacija opreme kuhinjskih elemenata u salonu, održavanjem prezentacija za potencijalne klijente, te mogućnost prodaje direktno sa skladišta gotove robe.

Projektovanju pristupamo individualno i sa posebnom pažnjom uvažavajući želje i mogućnosti klijenata, a istovremeno usklađujemo projekat da zadovolji najveću moguću funkcionalnost i standarde **H.A.C.C.P-a**.

**PARNO KONVEKCIJSKE PEĆNICE
ŠTEDNJACI • ROŠTILJI • FRITIZE
FRIŽIDERI • ZAMRZIVAČI
LEDOMATI • PERILICE ČAŠA
PERILICE SUĐA
RETROPULTEVI
ŠANKOVI
I SVE DRUGO**



Ivan Stanojević:

Od Beograda do Minhena, Ivan o životu kuhara, radu na brodovima i inspiraciji za Chefonline

Kada se uželim “vatre” u kuhinji, prihvatam poziv da spremam na utakmicama Bajernove Allianz Arene kao i drugih bavarski restorana.

Piše: Ivan Stanojević, chef

Ivan Stanojević je kuhar sa gotovo tri decenije iskustva, čiji profesionalni put obuhvata rad u Beogradu, na luksuznim kruzerima, i u Njemačkim restoranima. Ovaj Beograđanin, diplomirani gastronom sa Više Hotelijerske škole, svoju strast prema kuhanju spojio je sa željom da pomaže kolegama kroz vlogove i društvene mreže, gdje je poznat pod imenom Chefonline.

Njegov radni dan danas je posvećen pripremi obroka za mališane u Minhenu, dok povremeno ponovo ulazi u žar profesionalne kuhinje na velikim događajima poput utakmica u Allianz Areni. U razgovoru sa Ivanom, osvrnuti ćemo se na izazove i uspone kroz koje je prošao – od Beograda, preko brodova, do Njemačke, kao i na inspiraciju iza njegovog online sadržaja koji pomaže kolegama kuharima u prilagođavanju novim sredinama i izazovima.

Nemačka:

Nakon priprema za odlazak (učenje jezika i prevod diploma i preporuka) uspevam da nađem poslodavca koji će mi dati ugovor i garancije za radnu vizu. Odlazim u restoran u okolini Dortmunda i prvi put se susrećem sa totalno zastarelim sistemom rada i vrednovanja kvaliteta i osoblja. Uspevam kasnije da se bolje snađem i zaposlim kod Nemca poslodavca, nastavim da učim jezik i kasnije obezbedim bolje uslove. Dovodim porodicu nakon par godina velikog žrtvovanja, odricanja i truda i uspevamo da se uhodamo u način i život dostojan vrednih ljudi.

Socijalne mreže i snimanje za Youtube

U periodu dok sam bio sam i radio na par mesta u Minhenu i okolini, počinjem da snimam Vlog-ove na Youtube platformi sa željom da podelim svoja iskustva o životu i radu u Nemačkoj kao kuvar i time pomognem i drugim kolegama da se bolje snađu.



CHEFS LIFE
VLOG CHANNEL

ChefonLine
Moj život u Nemačkoj

SUBSCRIBE



Moje ime je Ivan Stanojević. Rođen sam u Beogradu 1974. Kuvanjem i ugostiteljstvom uopšte se bavim skoro 30. godina. Pohađao sam Srednju Ugostiteljsku školu, a diplomirao Gastronomiju na Višoj Hotelijerskoj školi u Beogradu. Prvi posao, radna iskustva i navike stičem u čuvenom Sport Cafe Beograd, restoranu internacionalne kuhinje i prvom lokalu u Beogradu koji je pored odlične hrane nudio i uživanje u raznim sportskim događajima preko velikih ekrana i bimova... Nakon dugogodišnjeg rada odlučujem sa za malo avanture i odlazim da radim na veliki Kruzer a potom i na manji rečni brod..Tu se zadržavam par godina i napredujem do šefa kuhinje. Pošto osnivam porodicu i dobijam ćerku odlučujem da "siđem" sa broda. Nakon par restorana i jednog hotela u Beogradu, supruga i ja dolazimo na ideju i planiramo detaljno odlazak u inostranstvo, tačnije Nemačku. Ponosni otac dve ćerke ,Vanje i Sonje.



Tako postajem "Chefonline" i na Instagram-u pokrećem profil koji pored slika lepih tanjira i serviranja , kratkim klipovima pokušavam da prikazem dobre ali i one ne tako vesele strane našeg poziva i struke. To sve radim sa ciljem da mladim kolegama ukažem na činjenice i stvari koje se ne uče u školi a opet da se što bolje snađu i uspeju u svom pozivu.

Volim da naglasim da ja ne delim recepte i ne snimam toliko način pripreme, koliko volim da na Story-ma prikazem dobar deo atmosfere i događaja iz kuhinja u kojima radim.

Svoj mir sam našao od nedavno u pripremi obroka za mališane u gradskom vrtiću u Minhenu a kad se uželim "vatre" u kuhinji , prihvatam poziv da spremam na utakmicama Bajernove Allianz Arene kao i drugih bavarski restorana....

Kad god vam treba neki savet i pomoć oko života i rada u Nemačkoj, možete me naći na svim mrežama pod pseudonimom Chefonline

U periodu dok sam bio sam i radio na par mesta u Minhenu i okolini, počinjem da snimam Vlog-ove na Youtube platformi sa željom da podelim svoja iskustva o životu i radu u Nemačkoj kao kuvar i time pomognem i drugim kolegama da se bolje snađu. Tako postajem "Chefonline" i na Instagram-u pokrećem profil koji pored slika lepih tanjira i serviranja , kratkim klipovima pokušavam da prikazem dobre ali i one ne tako vesele strane našeg poziva i struke.



EUROGAST International d.o.o.

Vaš pouzdan partner u opremanju ugostiteljskih objekata

Tvrtka **EUROGAST International d.o.o.** osnovana je 1995. godine u Čitluku, gdje se i danas nalazi naše operativno i poslovno sjedište. Kroz godine poslovanja stekli smo neprocjenjivo iskustvo i stručnost, te postali prepoznatljiv i pouzdan partner u projektiranju, prodaji i implementaciji profesionalne opreme za ugostiteljstvo.

Naša ponuda uključuje **cjelovitu uslugu opremanja**, koja obuhvaća sve faze od početnih izmjera objekta, projektiranja i 3D prikaza nacрта, do izrade detaljnih nacрта mikro lokacija priključaka, troškovnika te finalne instalacije tehnološke opreme. Osiguravamo kontinuiranu podršku našim klijentima kroz postprodajni servis koji uključuje garantni i izvangarantni period, stvarajući tako čvrsto povjerenje i dugoročnu suradnju.

EUROGAST International projektira i nudi kompletnu opremu za različite vrste ugostiteljskih objekata, uključujući:

- hotelske i restoranske kuhinje
- barove, kafiće i grilove
- picerije i pekarnice
- slastičarnice
- bolnice, javne ustanove i domove za starije
- praonice rublja.



EUROGAST international

+387 (0)36 643 566

info@eurogast.ba

www.eurogast.ba

Potpolje 2, 88260 Čitluk

EurogastInternational

eurogast_int





EUROGAST international

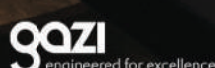
Svaki projekt tretiramo individualno, posvećujući posebnu pažnju specifičnim potrebama naših klijenata.

Naš cilj je pružiti **optimalno rješenje** koje balansira tehničke zahtjeve objekta i želje našeg kupca, uz istovremeno jamčenje visoke funkcionalnosti i praktičnosti.

U svim fazama projektiranja i opremanja, posebnu pažnju posvećujemo usklađenosti s HACCP standardima, što osigurava sigurnost i kvalitetu u svim fazama proizvodnje i posluživanja hrane.

S dugogodišnjim iskustvom u industriji i predanošću našoj profesiji, EUROGAST International jamči kvalitetu usluga i profesionalnost u svakom segmentu poslovanja.

Odaberite EUROGAST International kao partnera za vaš ugostiteljski projekt i osigurajte vrhunska tehnička rješenja, kvalitetnu opremu i besprijekornu podršku koja traje.





Josip Seke: Trudim se da rješavam probleme u istom trenutku kako od malih ne bi postali veći, te kako ne bi imali uticaj na konačan rezultat mog rada

Evolucija samih jela je na visokom nivou te se trudim da pratim nove trendove kako bih išao korak uz korak sa onim što je prisutno na tržištu.

Intervju: Josip Seke, head chef

Kulinarstvo nije samo profesija, već umjetnost koja spaja kulturu, nauku i kreativnost. Naš sagovornik otkrio je ljubav prema kuhanju kroz putovanja i istraživanje različitih kultura, dok je sport oblikovao njegov borbeni duh i strast prema izazovima. Od prvih koraka u kuhinji do vođenja tima u Dubaiju, njegovo kulinarstvo putovanje je priča o posvećenosti, inovacijama i neprestanoj želji za učenjem. U ovom intervjuu, dijelimo njegovu inspiraciju, ključne lekcije iz profesionalnih kuhinja i savjete za mlade kuhare koji žele da se istaknu u ovoj dinamičnoj industriji.

Kada ste otkrili strast prema kuhanju i šta Vas je potaknulo da započnete profesionalnu karijeru u kulinarstvu?

Smatram da je strast prolazna emocija. Ljubav

je za mene pokretač svega. Moja prva ljubav bio je sport. Uz njega sam upoznao razne kulture, vrednosti, stekao prijatelje širom sveta. I postao osoba borbenog duha. Često sam imao priliku da putujem. Istražujući, nekako prirodno se javilo interesovanje za hranu, a pre svega onu koja je bila karakteristična za područje na kome sam boravio.

Prirodno je zato bilo da upišem srednju ekonomsku školu smer gastronomija. Uz praktičan rad tokom školovanja počinjem dodatno da se interesujem za savremenu gastronomiju te postajem član asocijacije molekularne gastronomije Srbije. Upoznajem tom prilikom chefa Vanju Puškara te počinjem sa intership programom u njegovom prvom restoranu iris new Balkan cuisine što smatram inicijalnom kapislom za moju opsesiju prema ovom poslu.

Rođen je u Novom Sadu, 1994. godine. Da je mogao da bira, Novi Sad bi opet izabrao! Ljubav je za Josipa pokretač svega. Njegova prva ljubav bio je sport. Uz njega je upoznao razne kulture, vrijednosti, stekao prijatelje širom svijeta i postao osoba borbenog duha. Često je imao priliku da putuje. Istražujući, nekako prirodno se javilo interesovanje za hranom, a pre svega onu koja je bila karakteristična za područje na kojem je boravio. Konzumirao je italijansko grožđe i u Novom Sadu, ali nikada nije bilo ukusnije nego kada ga jeo uz more i mirise lokalnog cvijeća u Italiji. Prirodno je zato bilo da upiše srednju školu „Svetozar Miletić“, smjer Kulinarski tehničar. Tada je, zapravo, upoznao svoju drugu ljubav, a sada prvu – kuhanje. Uostalom, po riječima njegove mame, bio je mirođija u svakoj čorbi – nije izbijao iz kuhinje. Tokom školovanja, uz praktičan rad ali i teorijsku nastavu, shvatio je da je gastronomija interdisciplinarna nauka, te je sam počeo da istražuje druge grane koje su u bliskoj vezi sa njom.

Upisao je Prirodno-matematički fakultet, smjer Organizator gastronomske delatnosti, i tako započeo da dodatno širi interesovanja u pogledu istraživanja same gastronomije, njene veze sa drugim naukama i djelatnostima kao i turističko-ugostiteljskog potencijala Vojvodine. Za Josipa je kuhanje trenutak inspiracije, kreativnosti i ljubavi, a ako tome još dodamo i nauku, svaki put možemo da kreiramo nešto novo. Ne postoje granice u mašti. Dok gastronomiju posmatra kroz prizmu kulture i tradicije, gdje na lokalnu hranu gleda kao njen sastavni deo, koja je pod uticajem svih činioca u životu, kako geografskih tako i ekonomskih, koja je vijekovima pronalazila način da opstane, trudi se da sačuva naslijeđe od zaborava, radeći na njenom unaprijeđenju i usavršavanju, kako bi je sačuvali za generacije koje dolaze.

Dok je gledao video na kome poznati svjetski kuhar Rene Redžepi opisuje članak iz novina NY times u kome piše „veliki dio američke djece vjeruje da se kakao mleko pravi od braon krava“, čvrsto sam odlučio da se još više posvetim ovoj nauci, kako bih dao svoj skroman doprinos u edukaciji naše dece. Mesto na kome živimo, Vojvodina, njena istorija, geografija, klima, prirodno naslijeđe, u Josipu budi posebnu inspiraciju. Na ovom području nalaze se prirodne i predeone cijeline jedinstvene u ovom dijelu Evrope, te zato i smatram da nam je cilj da ga dodatno istražujemo, sačuvamo i uživamo u njegovim potencijalima. Apeluje na sve nas da ne dopustimo da korisna znanja i vrijednosti naših predaka ostanu zauvijek izgubljena u vječnoj tami zaborava.



Gdje ste se obrazovali za kuhara i kako su Vas ta iskustva oblikovala?

Tokom srednje škole i popriličnog broja sati provedenih u kuhinji shvatam da je praktično znanje u ovom poslu mnogo značajnije nego sama teorija koja se plasira učenicima u školi. Tada sam zapravo upoznao svoju drugu ljubav, a sada prvu -kuvanje.

U ostalom po rečima moje mame, bio sam mirođija u svakoj čorbi, nisam izbijao iz kuhinje. Tokom školovanja uz praktičan rad i teorijsku nastavu, shvatam da je gastronomija interdisciplinarna nauka te sam počinjem da istražujem druge grane koje su u bliskoj vezi sa njom.

Upisao sam potom Prirodno matematički fakultet smer Organizator Gastronomske delatnosti i tako započeo da dodatno širim interesovanja u pogledu istraživanja same gastronomije, njene veze sa



drugim naukama i delatnostima kao i turističko ugostiteljskog potencijala Vojvodine.

Koje su ključne lekcije koje ste naučili radeći u profesionalnim kuhinjama?

Lekcija je bilo mnogo, svaki dan je za sebe bio drugačiji i od samog početka bitno je shvatiti da je rad u kuhinji timska igra i da svi podjednako doprinosimo krajnjem rezultatu. Trenutno radim u Dubaiju, vodeći kuhinju sa preko 30 kuvara, smatram da svaki dan nešto novo naučim. Na dnevnom nivou se susrećem sa gomilom izazova i problem solving je jedna od ključnih lekcija koju morate naučiti kako bi se nosili sa svime što se dešava u toku jednog dana.

Šta Vam je najvažnije kada kreirate novo jelo - okus, estetika ili priča iza sastojaka?

Kreiranje novih jela svakako nije lak zadatak. U zavisnosti od sezone i namirnice koju odaberem trudim se da kreiram jelo prilagođeno za tržište na koje ga plasiram. Obzirom da koristim vrhunske namirnice priča iza njih je uvijek prisutna i



prati određenu kreaciju. Estetika i ukus su svakako nezaobilazne stanice u proizvodnji jer tržište to traži od nas. Evolucija samih jela je na visokom nivou te se trudim da pratim nove trendove kako bih išao korak uz korak sa onim što je prisutno na tržištu.

Šta smatrate najzahtjevnijim dijelom rada u ugostiteljskoj industriji?

Trenutno smatram da koordinacija između zaposlenih koji dolaze sa svih krajeva sveta i imaju različitu percepciju o našoj profesiji predstavlja najzahtjevniji posao za mene u ovom trenutku.

Kako se nosite s pritiskom u profesionalnoj kuhinji?

Pritisak je uvek prisutan kada ste na odgovornoj poziciji. Trudim se da rešavam probleme u istom trenutku kako od malih ne bi postali veći te imali uticaj na konačan rezultat mog rada. Vremenom pritisak postane sastavni deo posla samim tim ga i ne osećate u tolikoj meri već se nosite sa njim, neko na lakši neko na teži način.

Postoji li nešto što biste voljeli da ste znali na početku svoje karijere?

Iskreno ne. Ne žalim ni za čime ni za jednom greškom u mojoj karijeri jer da nije bilo grešaka ne bih bio tu gde jesam. Eh da mi je neko rekao idi radi u najbolje restorane, umesto da sam upisao fakultet ne znam šta bih odlučio ali da, ipak je tinejdžersko doba bez previše brige i pameti meni itekako drag period života.



Koji je Vaš savjet za mlade kuhare koji se žele istaknuti u ovoj profesiji?

Bit ću skroman sa savetima te ću samo dodati da je praktičan rad i provedeno vreme u kuhinji najbolji način da se napreduje u poslu. Sa iskustvom preko 14 godina i dalje učim te savetujem mlade kuvare da budu spremni na neprestano učenje jer se profesija koju su izabrali svakodnevno usavršava te samim tim i mi kuvari moramo da idemo u korak sa njom.

Leo Jurešić:

Želim ponuditi vrhunski proizvod bez obzira na okolnosti

Organizacija i planiranje vremena su ključni u slastičarstvu, jer rad u kuhinji zahtijeva brzinu, preciznost i sposobnost da se stvari odvijaju u skladu s planom.

Intervju: Leo Jurešić, pastry chef

Slastičarstvo nije samo stvaranje deserta; ono je spoj umjetnosti, nauke i beskrajne kreativnosti. Naš sagovornik oduvijek je bio zaljubljenik u svijet kuhanja, a njegova posvećenost zdravim alternativama i želja za savršenstvom odveli su ga u poseban svijet slastica. Uz motivaciju da premosti izazove dijabetesa i stvori deserte koji osvajaju i okusom i izgledom, postao je inspiracija svima koji cijene sklad između inovacije i tradicije. Kroz razgovor saznajemo više o njegovim počecima, filozofiji rada i viziji koja ga vodi u stvaranju neodoljivih poslastica.

Šta Vas je privuklo svijetu slastica i kada ste prvi put otkrili svoju strast prema poslastičarstvu?

Oduvijek sam imao strast prema kuhanju i hrani uopće. Kao dijabetičar, uvijek sam bio zainteresiran za zdrave alternative i načine na koji hrana može biti ukusna, ali i prilagođena mojim zdravstvenim potrebama.

No, to me nikada nije ograničavalo u istraživanju raznih kulinarskih tehnika i stvaranju novih okusa. Moj interes za slastičarstvo zapravo je počeo u osnovnoj školi, kada sam počeo eksperimentirati u kuhinji, kombinirajući različite sastojke i teksture. S vremenom sam shvatio da me slastičarstvo fascinira, jer je to umjetnost u



Leo Jurešić, ima 24 godine i rođen je u Rijeci, iako posljednjih nekoliko godina živi i radi u Zagrebu zbog poslovnih obveza. Studirao je International Business i završio petu godinu, no život ga je odveo na put koji nije planirao. Iako mu poslovna administracija nije bila prioritet, otkrio je svoju strast prema kuhanju i slastičarstvu, što je na kraju postalo njegov pravi poziv. Prvobitno je to bio samo hobi, ali kroz vrijeme Leo je shvatio da želi pretvoriti svoju strast u posao. Danas je posvećen tome da stvara inovativne i ukusne deserte, koji spajaju njegovu ljubav prema hrani i želju za stalnim učenjem i napredovanjem.



“

Moj stil pripreme slastica temelji se na stalnoj potrazi za inovacijama i kreativnošću, ali istovremeno na poštovanju tradicije. Inspiraciju za svoje deserte često crpim iz svakodnevnog života, trenutnih sezonskih sastojaka, putovanja, pa čak i iz osobnih iskustava.



kojoj kreativnost ide ruku pod ruku s preciznošću i tehnikom. Možda je i moja želja da probijem vlastite granice vezane uz dijabetes bila pokretač da se ozbiljnije posvetim istraživanju slastica.

Kako biste opisali svoj stil u pripremi slastica? Postoji li neki specifičan pristup ili filozofija koja Vas vodi?

Moj stil pripreme slastica temelji se na stalnoj potrazi za inovacijama i kreativnošću, ali istovremeno na poštovanju tradicije. Inspiraciju za svoje deserte često crpim iz svakodnevnog života, trenutnih sezonskih sastojaka, putovanja, pa čak i iz osobnih iskustava.

Volim kombinirati različite teksture – na primjer, kremaste, hrskave, tople i hladne elemente – kako bih stvorio bogat doživljaj u jednom zalogaju. Osim toga, veliku pažnju posvećujem balansu između okusa, jer vjerujem da dobar desert mora biti harmonija svih komponenti.

Filozofija koju pratim je da svaki desert mora biti doživljaj koji uključuje i vizualnu i okusnu uživanciju, ali bez kompromisa na kvaliteti i okusu.





Koliko je važan balans između estetike i okusa u Vašim desertima? Kako osiguravate da oba aspekta budu zadovoljena?

Smatram da su oba aspekta: estetika i okus, od esencijalne važnosti, ali s naglaskom na okus. Na kraju dana, desert je prije svega za konzumaciju, a ne samo za gledanje. Ipak, prvo što kupac vidi je vizualni dojam, stoga estetika također ima važnu ulogu. Kod svojih slastica nastojim postići balans tako da dizajniram deserte koji su vizualno privlačni, ali uvijek u prvom planu stavim okus. Neke situacije zahtijevaju veći naglasak na izgledu, primjerice kod posebnih narudžbi ili događanja, dok u svakodnevnoj produkciji više pažnje posvećujem stvaranju okusa i tekstura koje će zadovoljiti i malo zahtjevnije goste.

Koji desert iz Vašeg portfolija smatrate najizazovnijim za kreiranje, i zašto?

Svaki desert ima svoj set izazova, a teško je izdvojiti jedan koji bi bio najizazovniji jer su svi povezani s različitim tehnikama i vještinama. Međutim, mogu reći da su deserti koji uključuju više složenih tekstura, poput monoporcija koje sadrže nekoliko različitih komponenata (kreme, hrskave podloge, moussesa, želea, etc.), najteži za napraviti. Tu su nužni preciznost, koordinacija i temeljito planiranje, jer svaki sloj mora biti savršeno pripremljen, a svi sastojci moraju se uskladiti u jednu skladnu cjelinu.

Možete li nam reći o nekoj nezaboravnoj situaciji ili narudžbi koja Vam je predstavljala poseban izazov?

Jedan od nezaboravnih trenutaka bio je kada sam radio na velikoj gala večeri, na kojoj je trebalo pripremiti preko 300 monoporcija različitih vrsta. To je bilo posebno izazovno jer sam radio sam, a količina i različitost narudžbi zahtijevale su maksimalnu koncentraciju i savršenu organizaciju. Iako je to bila velika odgovornost, iskustvo koje

mi je omogućilo da testiram svoje sposobnosti u stvarnim uvjetima. Na kraju, sve je prošlo bez problema, ali bila je to prava lekcija u tome koliko je važno znati organizirati i upravljati vremenom.

Na koji način se educirate i pratite globalne trendove u industriji?

Obrazovanje u slastičarstvu za mene nikad nije prestalo. Znam se informirati na internetu, gdje pratim najnovije trendove, tehnike i inovacije. Također, redovito pohađam različite tečajeve i seminare na kojima učim od stručnjaka iz cijelog svijeta. No, možda najvrednija edukacija dolazi kroz praksu u restoranu, gdje imam priliku primjenjivati teoriju u stvarnim uvjetima i učiti od kolega koji imaju različita iskustva i pristupe. Također, učim iz vlastitih grešaka, jer svaka nova situacija nudi novu priliku za rast.

Da li se osjećate pod dodatnim pritiskom kada pripremate deserte za poznate osobe, i kako se nosite s očekivanjima koja dolaze s takvim narudžbama?

Bez obzira na to tko je kupac, uvijek osjećam odgovornost i želim pružiti najbolje moguće iskustvo. No, osobno ne doživljam poznate osobe kao nešto što bi trebalo stvoriti dodatni pritisak. Smatram da ako se potrudim stvoriti nešto novo i kvalitetno za svakog gosta, bilo to poznata osoba ili običan posjetitelj, rezultat će biti isti. Moj pristup je uvijek isti – želim ponuditi vrhunski proizvod bez obzira na okolnosti. Ponekad naravno postoje dodatna očekivanja, ali smatram da su to samo prilike za dodatnu motivaciju i dokazivanje svojih sposobnosti.

Kako vidite ulogu prezentacije hrane na platformama poput Instagrama u izgradnji brenda i privlačenju publike?

Instagram je danas vrlo moćan alat, ne samo za promociju, već i za izgradnju brenda i privlačenje novih kupaca. Za mnoge ljude, vizualna privlačnost hrane je gotovo jednako važna kao i njezin okus. Svjesno koristim ovu platformu kako bih pokazao kreativnost u pripremi svojih slastica, ali isto tako mislim da je važno ne zanemariti autentičnost i kvalitetu. Iako su vizualni aspekti ključni, najvažnija stvar je da ono što se nudi u stvarnosti odgovara onome što ljudi vide online. Stoga smatram da je važno održati ravnotežu i u tom segmentu.

Za kraj, šta smatrate najvažnijim vještinama koje pastry chefovi trebaju razviti kako bi uspješno napredovali u karijeri?

Organizacija i planiranje vremena su ključni u slastičarstvu, jer rad u kuhinji zahtijeva brzinu, preciznost i sposobnost da se stvari odvijaju u skladu s planom. Osim toga, važno je razviti dobru tehniku i imati smisla za detalje. Slastičarstvo je moje mjesto gdje mogu biti kreativan i svoj, gdje svaki mali korak ima veliki utjecaj na rezultat. Kroz godine sam naučio da je važno ostati skroman i uvijek biti otvoren za nove ideje, jer industrija brzo napreduje i traži stalnu inovaciju.



TILEZZA
THE TILE MASTERS

www.tilezza.com

The world
of mastery...

PERFECT FIT
RECTIFIED TILES

TERRA GRIGIO
Chiaro/Scuvo
1200X600 mm



Caffè Vergnano Intenso 500 je savršena mješavina zrna arabike i robuste koja nudi intenzivan i bogat okus uz punu aromu. Tamnije prženje donosi izražene note kakaa i začina, stvarajući snažan karakter idealan za one koji preferiraju kafu s jačim i dugotrajnijim aftertaste-om. Ova mješavina donosi vrhunski doživljaj kafe, bilo da je pijete ujutro za energiju ili tokom dana za trenutak uživanja.

Caffè Vergnano Classico 600 je visokokvalitetna mješavina pažljivo odabranih zrna arabike i robuste, koja nudi savršen balans ukusa i arome. Srednje prženje donosi bogat, klasičan okus sa suptilnim notama čokolade i orašastih plodova, idealan za pripremu savršenog espresso. Ova kafa je savršen izbor za one koji cijene tradicionalni italijanski stil i uživaju u svježem, autentičnom iskustvu šoljice kafe. Pakovanje od 1 kg osigurava dugotrajnu svježinu i zadovoljstvo za sve ljubitelje vrhunskog espresso.



COMPLEX

🌐 shop.spazio.ba

☎ +387 33 273 800

✉ info@complex.ba



Danas je Manuel Caffè sinonim za italijanski okus širom svijeta. Manuel Caffè je prisutan u 65 zemalja i na pet kontinenata s proizvodima koji utjelovljuju vrlo preciznu viziju: misija ponuditi gurmanima i ljubiteljima kafe savršenu kafu, plod kombinacije bespriekorne obrade, istinske strasti, stalnih inovacija i profinjenih mješavina.

Manuel kafe predstavljaju savršen spoj kvalitete, tradicije i strasti prema vrhunskom espressu. S pažljivo odabranim zrnima i posebnim metodama prženja, svaka šoljica donosi bogat i uravnotežen okus. Prilagođene su različitim preferencijama ljubitelja kafe, od klasičnog espressa do autentičnih i profinjenih nota.

COMPLEX

shop.spazio.ba

+387 33 273 800

info@complex.ba



Manuel Caffè: Priča o strasti, kvalitetu i tradiciji

Manuel Caffè nije samo kafa – to je priča koja traje gotovo 50 godina, ispunjena strašću za kvalitetom i posvećenošću dvije generacije porodice De Giusti. Ono što je 1975. započelo kao mala zanatska pržionica kafe u Coneglianu Veneto, danas je globalno priznata kompanija, prisutna u 65 zemalja na pet kontinenata. Svaka šoljica Manuel kafe nosi sa sobom priču o preciznosti, entuzijazmu, poduzetničkom duhu i ljubavi prema tradiciji.

Italijanska kafa: Ritual i tradicija

U Italiji, kafa je više od napitka – ona je ritual, navika i simbol kulture. Manuel Caffè s ponosom čuva ovu tradiciju, s pažnjom na svaki detalj. Od pažljivog odabira sirovina do prženja i pakovanja, kompanija osigurava vrhunsku kvalitetu koja poštuje stroge standarde italijanskog majstorstva.

Širok asortiman za svaku priliku

Manuel Caffè nudi rješenja prilagođena svim vrstama potrošača i poslovanja – od barova i restorana, hotela i slastičarnica do pojedinaca koji uživaju u kafi kod kuće. Asortiman uključuje specijalne mješavine, dizajnerske šoljice i dodatke, kao i sveobuhvatne usluge podrške i edukacije. Uz stalno praćenje tržišnih trendova, Manuel Caffè nudi proizvode koji zadovoljavaju specifične potrebe profesionalaca i ljubitelja kafe širom svijeta.

Kafa s misijom: Posvećenost kvaliteti i održivosti

Manuel Caffè bira najbolja zrna s plantaža u Južnoj Americi, Indiji, Indoneziji i Vijetnamu. Ovaj direktan pristup omogućava kontrolu kvaliteta od samog početka i osigurava vrhunske sirovine. Pored toga, kompanija nudi profesionalne savjetodavne usluge, kontinuiranu asistenciju i prilagođene

treninge za sve svoje partnere. Njihova filozofija se temelji na odgovornosti prema potrošačima, zaposlenima i prirodnim resursima.

Za svaku šoljicu - besprijeckoran okus

Kombinacija preciznosti, inovacije i poštovanja prema tradiciji čini Manuel Caffè posebnim. Njihove mješavine pružaju nezaboravno iskustvo u svakom obliku. Svaka šoljica odaje počast tradiciji, dok istovremeno donosi dašak moderne sofisticiranosti.

Manuel Caffè u Bosni i Hercegovini

Od 2004. godine, Manuel Caffè je prisutan i u Bosni i Hercegovini, osvajajući srca ljubitelja kafe. Njihovi proizvodi su sinonim za kvalitet, pouzdanost i strast prema vrhunskoj kafi. Manuel Caffè nije samo kafa – to je umjetnost življenja, neizostavan dio svakodnevnih trenutaka uživanja. Za tržište Bosne i Hercegovine, generalni zastupnik Manuel Caffè brenda je kompanija Complex d.o.o., renomirani partner s opsežnim poznavanjem tržišta i dugogodišnjom saradnjom s jednim od najpoznatijih evropskih proizvođača espresso kafe. Zahvaljujući širokoj prisutnosti na tržištu i neupitnoj kvaliteti proizvoda, Complex d.o.o. osigurao je leadersku poziciju brenda Manuel Caffè u cijeloj zemlji.

Kontakt podaci:
Complex d.o.o.
Krivoglavci I bb, 71 000 Sarajevo,
Bosna i Hercegovina
Web: complex.ba
Email: info@complex.ba
Telefon: +387 33 273 800

Uživajte u šoljici Manuel Caffè – svaki gutljaj priča priču o kvaliteti, strasti i tradiciji.



Tereza Alabanda: Kada naučite osnove, tek onda možete zaista biti kreativni i pomicati granice

Najpopularniji video na mom YouTube kanalu je onaj u kojem pokazujem kako se pravi nougat, ili kako se kod nas u Splitu kaže „mandulat”.

Intervju: Tereza Alabanda, pastry chef i owner of Maestra

Tereza Alabanda, slastičarka s izuzetnom kreativnošću i strašću prema svom zanatu, poznata je po tome što ne samo da stvara vrhunske slastice, već i educira nove generacije poslastičara.

Vlasnica je tvrtke Maestra, gdje se bavi edukacijom i savjetovanjem za ugostiteljske objekte, a svojim radom sarađuje s renomiranim institucijama poput Sveučilišta Aspira i udruge Škmer. Uz to, Tereza je autorica besplatnog udžbenika za početnike u poslastičarstvu, a na svojoj platformi Pastry Maestra i YouTube kanalu dijeli dragocjeno znanje koje nadilazi granice profesionalnog slastičarstva. U ovom razgovoru otkrivamo kako balansira poslovne izazove, privatni život i strast prema stvaranju, te što je motivira da svojim radom inspirira i educira druge.

Za početak, recite nam nešto više o sebi i tome ko je Tereza privatno, a ko Tereza poslovno?

Tereza privatno u nekoliko riječi je optimist, introvert, hedonist i osoba kojoj je jako važan unutarnji

mir. Ipak, mislim da u meni čuče suprotnosti. U nekim stvarima sam strašno precizna i posvećena detaljima, a u drugima prilično opuštena. U nečemu vojnički disciplinirana i fokusirana, a u nekim sferama - pomalo lijena. To je moje viđenje sebe, možda sam drugima sasvim drugačija, ne znam. :)

Poslovno sam točna, precizna i strpljiva. Volim da je sve spremno na vrijeme. Veseli me kada su polaznici mojih edukacija zainteresirani i kada imaju pametna pitanja, kada su uključeni u proces i aktivno željni naučiti materiju.

Recite nam nešto više o Vašem putu ka postizanju svega što ste danas.

Taj put je bio ispunjen radom, pokušajima, eksperimentima, pogreškama, ali i uspjesima. Bilo je puno učenja i traženja odgovora. Zapravo i danas je tako, volim istraživati i širiti znanje, u tome pronalazim veliki užitek.





Nakon završene jezične gimnazije i glazbene škole upisuje glazbenu akademiju u Splitu i stječe zvanje akademskog glazbenika violinista i profesora violine. Zatim radi u glazbenoj školi "Josip Hatze" i postaje članicom opernog orkestra HNK Split. Nakon višegodišnjeg profesionalnog bavljenja glazbom odlučuje se za preokret u karijeri i odlazi u London i Pariz gdje završava slastičarstvo na čuvenoj akademiji kulinarskih umjetnosti "Le Cordon Bleu", u Belgiji se školuje za čokolatijerku te stažira u Dubaiju. Vodi slastičarnicu "Creme de la creme" u Splitu, zatim predaje slastičarstvo u ugostiteljskoj školi "Wallner". 2019. pokreće svoju edukativnu web stranicu "Pastry Maestra" na kojoj objavljuje video tutorijale za amatere i profesionalce željne znanja o slastičarstvu, te besplatno dijeli svoj e-udžbenik iz slastičarstva. Od 2020. radi kao voditelj razvoja u splitskoj tvornici "Bobis", a 2023. otvara svoju tvrtku "Maestra" u kojoj se bavi slastičarskom edukacijom i consultingom za ugostiteljske objekte. Suraduje sa sveučilištem "Aspira", udrugom "Skmer" i bavi se individualnom slastičarskom podukom.

Šta Vas je inspirisalo da napišete udžbenik za početnike u poslastičarstvu? Koje su najvažnije lekcije koje ste željeli prenijeti?

Interesantna je stvar s tom knjigom. Dakle, ja sam pravi knjiški moljac! Obožavam knjige, one prave, tiskane, koje krckaju kada ih otvorite i imaju onaj jedinstveni, opojni miris nove knjige! Možda je to čudno u današnjem vremenu, ali eto – tako je.

Samim time, za mene je bilo posve normalno da, izuzev u digitalnom obliku, znanje i informacije plasiram u obliku koji se može (jednostavnim printanjem) pretvoriti u „pravu“ knjigu. Nešto što možete držati u ruci, listati, raditi zabilješke, pa i istrnuti stranicu ako baš želite!

Osim toga – a ovo je izuzetno važno za naglasiti – u svojoj pedagoškoj praksi sam se stalno susretala s velikim problemom, a to je nedostatak kvalitetne profesionalne literature. I tako, pripremajući materijale za moja predavanja odlučila sam ih organizirati, sistematizirati i objediniti,

i malo po malo – nastala je moja knjiga. Kako je rasla web stranica, tako je rasla i knjiga i eto – nastao je udžbenik. Besplatan, naravno, jer to je moja osnovna nit vodilja!

Kakvu ulogu kreativnost igra u Vašem radu, i kako balansirate između klasičnih recepata i novih ideja?

Kreativnost je nešto što mi se događa, imam periode „napada“ kreativnosti kada se budim usred noći s idejama o kombinacijama okusa i tekstura i naprosto ne mogu kontrolirati svoj mozak, on radi pod punim gasom i nije ga briga što je gluho doba noći! Tada je najpametnije zapisati sve na papir, malo odspavati - a onda krenuti u eksperimentiranje.

To je jedan predivan i uzbudljiv proces koji se javlja periodično, a u međuvremenu se događa svakodnevni život. Volim i klasične recepte jer su oni baza iz kojih sve proizlazi. Kada naučite osnove, tek onda možete zaista biti kreativni i pomicati granice.



Šta Vas je potaknulo da pokrenete YouTube kanal o slasticama? Kako je došlo do te ideje?

Najjednostavnije rečeno: „Vrhunske slastice svima, a ne samo njima!“, hahaha! Šalim se, naravno, premda u ovoj parafrazi ima i istine. Pod „njima“ mislim, naravno, na sve one koji su bili dovoljno sretni ili privilegirani da si mogu priuštiti skupo školovanje u svjetskim gastronomskim akademijama. Jasno, ja sam jedna od tih, pa ovo sigurno može zazvučati kao proturječje, ali zapravo nije.

Naime, cijelim spletom sretnih okolnosti ja sam bila u mogućnosti priuštiti sebi školovanje u Parizu, ali prije nego što sam se odlučila na taj korak, naravno, krenula sam putem koji mi se činio posve normalan, a koji se zove – internet. Svi smo već naviknuli doći do odgovora jednim klikom, pa sam tako i ja, u trenutku kada sam odlučila promijeniti karijeru, smatrala kako ću sve potrebne informacije pronaći na internetu, na jednom mjestu, uredno organizirane i besplatne. Pa zato postoji Google, zar ne?

Eh, pa ne! Ustanovila sam veoma brzo da, unatoč činjenici da je internet beskrajan, ama baš nigdje ne postoji baš ono što tražim. Čudno, možda nevjerojatno, ali istinito! U tom trenutku, zapravo, nastala je Pastry Maestra. Što to znači? Pa, jednostavno rečeno – odlučila sam da ću otići u Pariz i postati profesionalna slastičarka, a onda napraviti ono što sam na internetu i sama tražila – besplatnu, pristupačnu, sveobuhvatnu školu slastičarstva za svakoga tko želi kreirati slastice profesionalne razine. Pastry Maestra je upravo to – internetska slastičarska škola u punom smislu te riječi!

Postoji li neki video ili recept koji je posebno privukao pažnju i zašto mislite da je bio toliko popularan?

Najpopularniji video na mom YouTube kanalu je onaj u kojem pokazujem kako se pravi nougat, ili kako se kod nas u Splitu kaže „mandulat“. To je jedna fina poslastica koja obiluje orašastim



plodovima i suhim voćem, a često se pravi uoči Božića. Njena izrada zahtijeva preciznost i koncentraciju jer je jako važno sve sastojke i alate pripremiti na vrijeme, a zatim skuhati šećerni

sirup na točno određenu temperaturu. Trud oko nougata se uistinu isplati jer je rezultat izuzetno ukusan prutić koji svojim šarenim presjekom mami čak i one koji nisu pretjerano skloni uživanju u slasticama! Meni je bilo veliko iznenađenje otkriti da je moj drugi najgledaniji video onaj o tehnici kuhanja šećernog sirupa. Naime, radi se o videu koji se bavi isključivo tom slastičarskom tehnikom i u kojem uopće nema recepta!

U tom edukativnom uratku ja kuham koncentrirani šećerni sirup i pokazujem različite stadije koji se pojavljuju kako temperatura sirupa raste.

Možda je gledateljima zanimljivo (nekima čak i šokantno) to što ruku uranjam prvo u posudu s ledom, a zatim u kipući šećerni sirup kako bih ga zahvatila i uronila ponovno u ledenu vodu.

Na taj način se provjerava gustoću sirupa kada nemate pri ruci termometar, a samu tehniku sam naučila u čuvenoj Le Cordon Bleu akademiji, naime upravo tu tehniku radili smo na prvom satu slastičarstva!

Kako gledate na ulogu digitalnih platformi kao što je YouTube u promoviranju poslastičarstva i učenja kuhanja?

Društvene mreže su u današnje vrijeme blagoslov ako ih koristite na pravi način - dakle u svrhu učenja i prikupljanja ideja. Nekada se trebalo jako potruditi i mnogo novaca potrošiti kako biste došli do neke informacije. Danas je svo znanje dostupno - doslovno je na dlanu! Treba ga mudro iskoristiti, fokusirati se na ono bitno i ne odlutati u neželjenom smjeru u moru raznolikog i često beskorisnog sadržaja.

Kako upravljate svojim vremenom između vođenja poslovanja, kreiranja sadržaja za YouTube i rada na novim projektima?

Ključ svega je dobra organizacija, naravno. Jako puno radim, ali kada osjetim da sam

pretjerala, onda sebi priuštim odmor, koliko god mi treba! To je prednost poduzetništva - sloboda raspolaganja vlastitim vremenom koja je za mene neprocjenjiva. Kod mene ta sloboda rezultira zadovoljstvom i produktivnošću!

Za kraj, koji je najveći mit o slastičarstvu koji biste voljeli razbiti među početnicima ili široj javnosti?

U mom dugogodišnjem

radu educirala sam stotine ljudi i često sam nailazila na razne mitove o slastičarstvu i slastičarskim namirnicama, a ovi su najčešći:

1. Slastičarsku kremu uvijek treba miješati u istom smjeru.
2. Biljno vrhnje za šlag je bolje od mliječnog slatkog vrhnja.
3. Od domaćih sirovih jaja se ne može dobiti salmonela.
4. Lisnato tijesto se može napraviti samo s margarinom, ne i s maslacem.



Lazar Svrkota: Manifestovao sam cijeli svoj put još na počecima svoje karijere i trudim se da ostanem na njemu

Najveći izazov je održati visok kvalitet, a ne ugroziti radno vreme i privatni život, tu se pravi najveća vaga.

Intervju: Lazar Svrkota, head chef

U decembarskom izdanju časopisa razgovaramo s izuzetno talentovanim i predanim kuharom

koji je svoj put u gastronomiji započeo volonterskim radom u prestižnom restoranu, vođen strašću prema namirnicama i njihovim beskonačnim mogućnostima. Kroz godine predanog rada, usavršavanja i učenja od najvećih kulinarskih majstora, izgradio je svoj autentični stil i postao inspiracija u svijetu gastronomije. Saznajte kako je njegova radoznalost postala pokretačka snaga, kako kreira nezaboravne okuse koristeći sezonske namirnice i moderne tehnike, te šta savjetuje mladim kuharima na početku njihovog profesionalnog puta.



Lazar Svrkota je ambiciozni kuhar iz Beograda, sa bogatim iskustvom rada u prestižnim restoranima i hotelima. Završio je Ugostiteljsko-turističku školu u Beogradu, smjer kulinarski tehničar, 2017. godine. Kroz godine, Lazar je napredovao od pozicije Commis Chef-a do Head Chef-a, pokazujući izuzetnu posvećenost, kreativnost i stručnost u kulinarstvu. Radio je u renomiranim objektima kao što su Square Nine Hotel, Radisson Collection i Kempinski Adriatic, te je bio dio otvaranja hotela Sheraton u Novom Sadu. Svoja znanja i vještine usavršavao je i kao Chef de Partie u Klubu književnika u Beogradu, a trenutno vodi kuhinju restorana Thyme Street Cuisine. Njegov profesionalni put obilježen je uključivanjem u kreiranje menija i organizaciju značajnih događaja poput proslave Dana nezavisnosti u Američkoj ambasadi i Kraljevskog vjenčanja na Belom dvoru. Lazar teži konstantnom učenju i usavršavanju, a njegova strast prema kulinarstvu, uz ljubav prema putovanjima i istraživanju, čini ga izuzetnim predstavnikom moderne gastronomije.



Kada ste otkrili ljubav prema kuhanju i šta Vas je motivisalo da postanete profesionalni kuhar?

Imao sam veliku sreću da po mom završetku školovanja u datom momentu moj komšija Dušan Mihajlović (trenutni Executive chef hotela Grand) radio u Squire Ninu i pomogao mi je da dođem da volontiram. Kada sam video kako izgleda kuhinja i koje se namirnice koriste i šta je moguće sve da se izvede od njih tek tada sam osetio nešto i to nešto me drži i dan danas!

Kako biste opisali svoj put do pozicije head chefa?

Ja mislim da je to bio najinteresantniji period mog profesionalnog puta, učenje od velikih šefova i svetskih gastronomskih knjiga i čitanju o njihovim filozofijama i njihovim kreativnim procesima, stvaranjima.

Uvek sam poredio sebe sa njima i pokušavao da dodam neki moj pečat na njihovim jelima i zamišljao sebe u tim cipelama, manifestovao sam ceo svoj put još na počecima svoje karijere i trudim se da ostanem na njemu!

Koja je Vaša filozofija kuhanja?

Svoju filozofiju još razvijam ali neke smernice i pravac koji pokušavam da održim je:

- Budi isplativ ali autentičan
- Ne bacaj - stvaraj i nateraj se da razmišljaš (većina namirnica koje završe u kanti su resurs i možda novi pravac ili nova savršena komponenta na vašem tanjiru i jelu).

- Nadji način da funkcioniše - organizuj se! (Previše imamo izgovora kao ljudi i uvek tražimo način da se opravdamo, a nekad jednostavno moraš da ideš protiv sebe i da trpiš neprijatnosti zarad višeg cilja!

Postoji li neko jelo na meniju koje najbolje predstavlja Vas kao chefa?

Jela koja ja preporučujem i meni su osobito draga: Miso-kombu Kupus - Ovo jelo je drugačije zato što se koriste azijski segmenti kao što je crvena miso pasta i kombu alge i sam ukus je nešto vrlo poznato, a totalno drugačije, služi se sa pireom od šargarepe i kumina, sos na bazi crvenog luka i soya sosa i uljem od bosiljka, a preko kupusa se stavlja esencija od pečenih paprika i krema od spanaća i wasabija.

Zvuči kao previše ali prepustite se preporuci i probajte prvom prilikom u Thymu Nemušti (Juneći jezik) - Juneći jezik mariniran 24h pa skoro kuan sa aromatičnim biljem na 77.2 stepena još 24 h. Posle premazan sa gustom redukcijom od Demiglase sosa i poslužen sa mladim krompirima, lardom od mangulice i za kraj holandez sa sremušom.

Kako kombinirate sezonske namirnice s modernim tehnikama u Vašim kreacijama?

Kad je u pitanju sezonska namirnica moj cilj je da je istaknem da ona govori celu priču i da ona bude pečat jelu, a kada ulazimo u sezone kao što su jesen i zima, moj cilj je da napravim što više prezerviranih stvari i jela da mogu da ih koristim kroz celu sezonu. Kao na primer:

Ajvar, prezervirani limun, pečena paprika, pesto ili ulje od sremuša, kavijar od patlidžana, ljutenicu, turšiju. I tako svake sezone se trudim da probam sto više novih tehnika čuvanja.

Koji je najveći izazov s kojim ste se suočili kao head chef i kako ste ga savladali?

Najveći izazov je održati visok kvalitet, a ne ugroziti radno vreme i privatni život, tu se pravi najveća

vaga, ljudi u 21. veku najviše traže da se ne ugrožavaju životni balans i to treba poštovati i orijentisati se u tom pravcu. Rešenje za ovo je da svako ima jedan stepen odgovornosti koji će da preuzme na sebe i da na kraju dana nema izgovora i svako mora da ispuni svoja zaduženja i očekivanja. Jedino uz dogovor možemo da guramo u istom pravcu!

Na koje postignuće u svojoj karijeri ste posebno ponosni?

Mislim da još nisam ostvario svoj cilj i da nema smisla da trenutno budem ponosan na sebe.

Kako motivirate i vodite svoj tim u kuhinji?

Trudim se da pravim jasne ciljeve i da se okružim ljudima koji su motivisani za više, a moj zadatak je da uvek izazivam još više i da guram da budemo kolektivno bolji. Dogovor je isto jedna velika stvar koju ne kršim!

Koliko su timska saradnja i komunikacija ključne za uspjeh restorana?

Komunikacija je jedna od zanemarenih stvari u našoj industriji a jako je bitna i presudna za uspešno poslovanje i međuljudske odnose ,smatram da moramo da mnogo više poradimo na ovome u jednom kolektivu.Kako da ispravimo greške , gde možemo da unapredimo hranu,uslugu moraju da postoje redovni sastanci i trenenizi da bi došli do najboljih rezultata i da bi mogli da ispunimo očekivanja gostiju . Dobar tim sa dobrom komunikacijom =uspešno poslovanje. Jedno bez drugog ne može.

Šta biste savetovali mladim kuharima koji žele uspeti u gastronomiji?

Savetovao bi da na početku krenu od najboljih mogućih hotela ili restorana i da teže samo za znanjem, tehnikama i mentorstvom! Dok je neko mlad i neoblikovan on mora da svoje neznanje poveri nekome ko ga je kroz godine i godine nadograđivao i usavršavao. Prva stanica mora da im bude temeljna edukacija pa tek posle novac, nikako kontra smer! Rad na sebi je još bitnija stavka: Čitanje knjiga, sport ovo su stvari koje grade duh, ideje i disciplinu i biće svakome od velikog značaja!



ANTIQUE PELINKOVAC: NAJBOLJE ČUVANA TAJNA HRVATSKE I PONOS BADEL 1862

ANTIQUE PELINKOVAC najstariji je i najpoznatiji Badelov premium biljni liker, ali i jedno od najintrigantnijih pića. Proizvod datira iz davne 1862. godine kada je i osnovana tvrtka Badel 1862.

Osmislio ga je Franjo Pokorny, trgovac i utemeljitelj tvrtke Badel 1862. U to vrijeme, Antique se prodavao isključivo u apotekama pod preporukom „želudačno okrepljujuće sredstvo“. Bio je toliko tražen da je Franjo Pokorny postao dobavljač ovog fantastičnog likera čak za bečki i francuski dvor, a prema zapisima već se u to doba izvezio i u Ameriku. Receptura prema kojoj je proizveden Badel Antique Pelinkovac najstarija je i dobro čuvana receptura u arhivi Badela 1862, u njenom sastavu nalazi se nezaobilazan pelin, a originalna boca u kakvoj se proizvod prodaje i danas čuva se u Muzeju grada Zagreba.

Antique Pelinkovac se od 1862 proizvodi na istovjetan, tradicionalan način, prema izvornom receptu, od 100% prirodnih sastojaka. Za one koji se razumiju u tehnologiju pripravljanja finih likera otkriti ćemo da se birane začinske biljke prvo odležavaju u alkoholu, a potom se odležani macerat u malim serijama destilira u bakrenim kotlovima te se ovako spravljeni liker nakon odležavanja ručno puni u boce što ovaj proizvod svrstava u iskonski craft proizvod. Svaka boca označena je i jedinstvenim serijskim brojem otisnutim na etiketi na poledini.

Okusom ovog premium biljnog likera dominira pelin, aromatska biljka koja se izdvaja mirisom, a zatim i notom gorčine po čemu ga mnogi pamte i prepoznaju zbog blagotvornog djelovanja na organizam što pelinkovac čini savršenim digestivom, ali i jednom od najjačih baza za tradicionalne aperitivne cocktaile.

Za potpun užitak preporučuje ga se poslužiti dobro rashlađenog, a sjajno ga nadopunjavaju jedna do dvije kockice leda te komadić limuna ili naranče. Zbog savršenog, raskošnog okusa Antique je postao omiljeno piće pravih znalaca i ljubitelja finih likera te nezaobilazan dio ponude finih restorana i barova, bilo da se konzumira samostalno, kao omiljeni sastojak ukusnih koktela ili uz kafu.



A woman with long brown hair and bangs, wearing a black dress and a light grey trench coat, is smiling and pouring red wine from a bottle into a glass. The background is dark with faint, abstract shapes.

Intervju: Lucija Matijević, sommelijerka

Lucija Matijević: U vinskoj industriji ima mjesta za sve - bez obzira na spol, važno je biti predan, strastven i kontinuirano učiti

Pravi trenutak za profesionalni interes dogodio se tokom putovanja u regije poznate po vinogradima, gdje sam imala priliku osobno upoznati vinare, probati vina i učiti o procesu proizvodnje.

Lucija Matijević nije samo sommelijerka; ona je posvećena majka, supruga i domaćica koja s velikom strašću pristupa svijetu vina i gastronomije. Odrastajući u okruženju gdje su obitelj i prijatelji njegovali ljubav prema vinu, razvila je duboku povezanost s ovom umjetnošću koja povezuje ljude. U ovom razgovoru, Lucija će podijeliti svoja iskustva, izazove i uspjehe na svom profesionalnom putu, te otkriti što ju motivira i kako nastavlja usavršavati svoje znanje u vinskoj industriji.

Za početak, recite nešto više o sebi?

Nešto o sebi ću početi mojim glavnim ulogama u

životu a to su majka, supruga pa onda i domaćica, a kada se to sve postavi na mjesto onda sam i veliki ljubitelj eno gastronomije, lokalnog i pozitivnih ljudi. Eto mislim da su to neke osnovne definicije Lucije Matijević.

Kada ste prvi put otkrili interes za vina i kako ste odlučili postati sommelierka?

Interes za vina počeo je u ranoj mladosti, kroz obitelj koja je imala isti interes i putovanja. Odrasla sam u okruženju gdje su obitelj i prijatelji cijenili kvalitetna vina, a često su se održavale večere i okupljanja uz vino, što me uveliko oblikovalo. Sjećam se da sam uživala u razgovorima o vinima i njihovim karakteristikama, ali nisam

Lucija Matijević je sommelierka koja svoj profesionalni put temelji na strasti prema enogastronomiji, ljubavi prema lokalnim proizvodima i poštovanju tradicije. Odrasla je u obitelji koja je njegovala kulturu vina, a rane uspomene na obiteljska okupljanja i razgovore o vinima postavile su temelje za njen profesionalni interes. Inspiraciju za karijeru pronašla je kroz putovanja u poznate vinske regije, gdje je stekla duboko razumijevanje o vinarstvu i proizvodnji vina. Svoje formalno obrazovanje stekla je u Hrvatskom Sommelier klubu, gdje je prošla tri razine edukacije, koje su joj dale široku osnovu i omogućile daljnje usavršavanje. Lucija smatra da je sommelierstvo poziv koji zahtijeva kontinuirano učenje, istraživanje i otkrivanje novih perspektiva. Na njen razvoj utjecali su mnogi ljudi, a posebno se ističu Branko Muzdeka i Darko Baretić, čije su ideje i pristupi ostavili trajni trag na Lucijin način kušanja i razumijevanja vina. Aktivno sudjeluje na sommelierskim natjecanjima, smatrajući ih ne samo profesionalnim izazovima već i prilikom za druženje i razmjenu znanja s kolegama iz industrije. Lucija danas kombinira svoju profesionalnu ekspertizu s osobnim pristupom, spajajući priče o vinima s pričama o ljudima i regijama iz kojih dolaze. Njen rad karakterizira strast, autentičnost i posvećenost stalnom usavršavanju u dinamičnom svijetu vina.



Interes za vina počeo je u ranoj mladosti, kroz obitelj koja je imala isti interes i putovanja. Odrasla sam u okruženju gdje su obitelj i prijatelji cijenili kvalitetna vina, a često su se održavale večere i okupljanja uz vino, što me uveliko oblikovalo.

u početku bila svjesna koliko duboko to može postati strast. Pravi trenutak za profesionalni interes dogodio se tijekom putovanja u regije poznate po vinogradima, gdje sam imala priliku osobno upoznati vinare, kušati vina i učiti o procesu proizvodnje. Ta iskustva su me inspirirala da dodatno istražujem svijet vina i naposljetku odlučim postati sommelierka. Oduvijek mi je bilo važno razumjeti kulturu i tradiciju vina, kao i način na koji vino povezuje ljude i čini proslave ugodnijim.

Postoji li neka prekretnica u Vašem obrazovanju ili karijeri koja Vas je usmjerila prema ovom zanimanju?

Sada kada razmišljam dvadesetak godina unazad, mislim da su na mom putu prekretnice ili niti vodilje bili ljudi koji su se vrtili tada oko sommelierske priče u regiji. Tu je svakako na prvom mjestu obitelj ali i dva imena koja su promijenila moje viđenje vina i način na koji ih kušam i razumijem su Branko Muzdeka i Darko Baretić. Oboje nisu više s nama ali su ostavili dubok, veoma dubok korijen vinovoj lozi u ovoj regiji.

Gdje ste stekli svoje obrazovanje kao sommelierka, i koje certifikate posjedujete?

Hrvatski Sommelier klub kao krovna udruga za

obrazovanje sommeliera na ovim područjima mi je dala s prvom razinom temelje i opću kulturu stola. Zatim druga razina je zagrebala malo dublje u svijet vina, a treća razina je sve to zaokružila i naučila nas uživati u hrani i picu.

Nakon završene treće razine sam shvatila da "ništa" ne znam i da je vino i sommelierstvo poziv u kojem se stalno treba usavršavati, kušati i otvarati nove vidike.

Koliko su važna natjecanja u sommelierstvu za Vašu profesiju?

Veoma su važna prvenstveno zbog druženja i upoznavanja kolega i internacionalnih sommeliera.

Uvijek se nešto novo nauči, svake godine se napreduje i svakako bi svima sa završenom prvom i drugom razinom, a kamoli trećom preporučila da se odu okušati na natjecanje jer kako god uvijek se nešto dobije, a ništa se ne gubi.

Koja su vina trenutno najpopularnija među Vašim klijentima?

Ha ha rekla bih u lijepoj čaši, optimalne temperature. Onda sve prolazi. Još ako vino ima neku lijepu priču koja se može podijeliti s gostima onda nitko neće odbiti taj gut, cašu ili bocu.

HUBiH

Koje je najčešće pitanje koje dobijate od gostiju kada preporučujete vino?

Iskreno najčešće me pitaju gdje sam kupila narukvicu i gdje se šišam:) A ako pričamo o vinu uvijek nastojim uz bocu koju preporučujem imati i neku sitnicu za reći koja će goste impresionirati i otvoriti im mogućnost da možda posjete vinariju, upisu sommelierski tečaj ili samo zapamte restoran, vino i mene po nekoj dodanoj vrijednosti koja se danas zanemaruje.

Jeste li primijetili razliku u pristupu ili stilu rada između žena i muškaraca u sommelijerstvu?

Razlike u pristupu i stilu rada između žena i muškaraca u sommelijerstvu mogu biti prisutne, ali je važno napomenuti da je sommelijerstvo u velikoj mjeri individualna disciplina u kojoj je svakom sommelijeru ili sommelijerki omogućeno da razvije vlastiti stil, bez obzira na spol.

Ipak, postoje određene tendencije i sociološke razlike koje se mogu primijetiti u industriji. Razlike u sommelijerstvu prvenstveno ovise o osobnosti, iskustvu i obrazovanju svakog pojedinca.

U konačnici, u sommelijerstvu uspjeh ne ovisi o spolu, već o stručnosti, strasti prema vinu, sposobnosti povezivanja s ljudima i stalnoj želji za učenjem.

Koji bi bio vaš savjet ženama koje razmišljaju o karijeri u vinskoj industriji?

Žene koje žele ući u vinsku industriju imaju mnogo prilika i, uz pravu edukaciju, strast, upornost i otvorenost prema novim iskustvima, mogu ostvariti izuzetne karijere.

Ključ je u stjecanju stručnosti, izgradnji odnosa i razvijanju vlastitog stila. U vinskoj industriji ima mjesta za sve – bez obzira na spol, važno je biti predan, strastven i kontinuirano učiti.



**vlašička
rosa**



**prirodna
izvorska
voda**

Dženita Ramić: Sve što radimo vođeno je željom da zadovoljimo potrebe i želje naših gostiju, stvarajući iskustvo po njihovoj mjeri

Održavanje visokih standarda čistoće i higijene presudno je za zadovoljstvo gostiju, zdravlje i sigurnost, usklađenost s propisima i cjelokupni uspjeh hotela.

Intervju: Dženita Ramić, menadžer odjela za iznajmljivanje apartmana



Sarajevo Waves je jedinstven arhitektonski projekt na Ilidži koji spaja luksuzni smještaj, savremeni dizajn i multifunkcionalne prostore, pružajući gostima potpuno novo iskustvo boravka u Sarajevu. Inspirisan bogatom historijom i prirodnim ljepotama grada, ovaj kompleks ne samo da redefiniše koncept ugostiteljstva, već doprinosi razvoju lokalnog turizma i urbanog života. U

razgovoru s menadžerom kompleksa otkrivamo šta Sarajevo Waves čini posebnim, filozofiju gostoprimstva koju njeguje i kako se kontinuirano prilagođava potrebama modernih posjetilaca.

Možete li nam reći nešto više o kompleksu Sarajevo Waves i šta ga čini jedinstvenim u odnosu na druge hotele u Sarajevu?

Sarajevo Waves je moderan arhitektonski projekat smješten

na Ilidži, koji kombinira stambene, komercijalne i rekreacijske prostore, sa ciljem poboljšanja urbanog krajolika Sarajeva. Sam projekat je inspirisan prirodnom ljepotom, kulturom i historijom grada, dok prihvata savremeni dizajn i održivost. Ono što je jedinstveno za ovaj kompleks je to da pružamo luksuz hotela, a komfor apartmana.

Kako bi opisali filozofiju usluge i pristupa gostima u Vašem hotelu? Što je ono na čemu se posebno fokusirate?

Naš cilj nije samo pružiti mjesto za boravak, već pružiti iskustvo koje će gosti cijeniti i pamtiti, te zbog čega će se željeti vratiti opet kod nas. Sve što radimo vođeno je željom da zadovoljimo potrebe i želje naših gostiju, stvarajući iskustvo po njihovoj mjeri. Gostoprimstvo i toplina - u središtu naše filozofije usluga je uvjerenje da je cilj ugostiteljstva učiniti da se naši gosti osjećaju kao kod kuće. Svakog gosta doživljavamo kao pojedinca, te nastojimo kreirati mjesto u kojem će gosti ostaviti djelić sebe, a ponijeti sa sobom iskustvo vrijedno pamćenja. Cilj nam je stvoriti ugodnu atmosferu u kojoj se naši gosti osjećaju dobrodošlo, ugodno i cijenjeno.

Kako Sarajevo Waves doprinosi razvoju turizma u Sarajevu? Koje usluge i sadržaji privlače posjetitelje?

Kompleks posjetiteljima nudi luksuzni smještaj - apartmane



sa jednom spavaćom sobom ili sa dvije spavaće sobe, sigurno parking mjesto u podzemnoj garaži, mogućnosti kulturnog angažmana i društvenih događanja, blizina aerodroma te jednostavan pristup lokalnim atrakcijama i uslugama.

Pozicionirajući se kao višenamjensko odredište koje kombinira ugostiteljstvo i turizam, slobodno vrijeme i posao, Sarajevo Waves pomaže revitalizirati grad i učiniti ga sve privlačnijim mjestom za međunarodne turiste i poslovne putnike.

Kakve strategije primjenjujete za smanjenje operativnih troškova, a da pritom ne ugrozite kvalitet usluge?

Održivost, kvaliteta zaliha kao i obuka osoblja su ključni za balansiranje smanjenja troškova i zadovoljstva gostiju.

Naš cilj je svakako i povećavanje direktnih rezervacija putem



naših direktnih kanala kako bismo izbjegli nepotrebne troškove posrednika. Nastojimo koristiti strategije koje ne ugrožavaju naše klijente.

Koje sve ključne odjele uključuje Sarajevo Waves kompleks i kako su ti odjeli

međusobno povezani u cilju pružanja što boljeg iskustva gostima?

Recepcija - prva tačka kontakta za goste i igra jako bitnu ulogu u pružanju kvalitetne usluge, prijave i odjave gostiju, kao i ispunjavanja zahtjeva. Svi odjeli u Sarajevo Wavesu



“

Svakog gosta doživljavamo kao pojedinca, te nastojimo kreirati mjesto u kojem će gosti ostaviti djelić sebe, a ponijeti sa sobom iskustvo vrijedno pamćenja. Cilj nam je stvoriti ugodnu atmosferu u kojoj se naši gosti osjećaju dobrodošlo, ugodno i cijenjeno.



moraju biti dobro integrirani, od recepcije sve do prodaje i marketinga kako bismo gostima omogućili visokokvalitetno iskustvo, posebno zbog veličine kompleksa te velikog broja apartmana. Jasna komunikacija, strateška koordinacija i korištenje tehnologije ključni su za održavanje visokih standarda usluge, kao i pružanja što boljeg iskustva za naše goste.

Kako se organizira odjel za čišćenje i održavanje? Koliko je važno za Vas održavanje visokih standarda čistoće i higijene?

Održavanje visokih standarda čistoće i higijene presudno je za zadovoljstvo gostiju, zdravlje i sigurnost, usklađenost s propisima i cjelokupni uspjeh hotela. Gradi povjerenje, osigurava pozitivna iskustva gostiju i u konačnici pridonosi ugledu i profitabilnosti hotela.

Hoteli koji ulažu u čistoću i održavanje ne samo da stvaraju sigurno i ugodno okruženje, već i postavljaju temelje za ponovno poslovanje i dugoročni uspjeh. Nakon odjave gostiju iz apartmana, higijeničarke su odgovorne da pripreme apartman do dolaska narednog gosta. Kada se završi čišćenje, odgovorna osoba za održavanje pregleda stan kako bismo bili sigurni da je sve spremno za naše goste.

Za kraj, koji je Vaš osobni cilj kao menadžera ovog kompleksa? Postoji li nešto što biste željeli ostvariti u svom profesionalnom životu kroz rad u Sarajevo Waves?

Kroz svoj profesionalni život kao menadžer, želim pridonijeti uspjehu i profitabilnosti kompleksa kroz operativnu izvrsnost i inovacije.

Željela bih učestvovati u izgradnji snažnog, održivog poslovanja koje ne samo da ispunjava finansijske ciljeve, već podržava visoke standarde kvaliteta i usluge. Dugoročno, želim biti prepoznata kao neko ko je pridonio uspjehu kompleksa i dobrobiti ljudima s kojima sam radila.



REMA TRADE d.o.o.

OPREMA ZA UGOSTITELJSTVO, MESARSTVO
I SITNI UGOSTITELJSKI INVENTAR



RATIONAL

Certified dealer

REMA TRADE Vam nudi visoko kvalitetnu profesionalnu opremo za ugostiteljstvo, te vrhunsku uslugo prodaje, montaže i servisiranja profesionalne opreme za ugostiteljstvo i mesarstvo. Pored opremanja, nudimo Vam i usluge projektovanja, konsaltinga i obuku radnog osoblja.

www.rematrade.net

RATIONAL

BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

DICK
Traditionsmarke der Profis

fimar

ASTARCO

lcematic

📍 VIDOVDANSKA 2, 78252 TRN, LAKTAŠI ✉ info@rematrade.net ☎ +387 51 585 135
PROFESIONALNA OPREMA ZA UGOSTITELJSTVO I SITNI UGOSTITELJSKI INVENTAR

Marin Pleše: Vodim se principom 'manje je više', trudim se da ne pretjeram u količini namirnica, tehnika i elemenata u jednom tanjiru

Najveći izazov je svaki dan biti bolji nego jučer, biti dovoljno samokritičan da konstatno guraš sam sebe dalje a pritom uživati u procesu. Još uvijek mi je to izazov.

Intervju: Marin Pleše, chef

Danas razgovaramo s talentiranim i perspektivnim chefom koji nas svojom karijerom vodi kroz zanimljivu priču punu neočekivanih obrata i uspjeha. Iako formalno nije obrazovan za kulinarску struku, svojim radom i predanošću dokazao je da strast, upornost i vizija mogu prevladati sve prepreke.

Nakon što je diplomirao geodeziju i proveo dio života u Sarajevu, otkrio je ljubav prema gastronomiji, koja ga je dovela do osvajanja trofeja za mladog talenta 2024. godine i sudjelovanja u MasterChefu. Saznajte više o njegovim počecima, utjecaju sarajevske kuhinje, izazovima u karijeri i viziji budućnosti u našem razgovoru.

Za početak recite nešto više o sebi i Vašem putu ka gastronomiji. Da li ste se obrazovali za ovaj posao kojim se danas bavite?

Pozdrav svima koji čitaju HUBiH. Pa moj put ka gastronomiji nije bio uobičajen. Kao mali nisam volio ništa jesti, nisam kuhao, nisu me zanimali ni hrana ni kuhanje. Tek su se na fakultetu, tijekom studija geodezije krenuli javljati zanimanje i znatiželja za time. Nemam formalno obrazovanje za kuhara, međutim moje akademsko obrazovanje i studentski život, koliko god bili nepovezani s gastronomijom, bili su mi od velike koristi. I još su uvijek.

Živjeli ste i studirali 2 godine u Sarajevu, šta Vas najviše fascinira u bosanskoj kuhinji, i postoji li neko tradicionalno jelo iz Sarajeva koje Vam je posebno drago?

Da, master geodezije sam završio na građevinskom fakultetu na Koševu. Mogu reći da



Marin Pleše je chef rodom iz Malinske, čiji je profesionalni put u gastronomiji započeo nekoliko dana prije odbrane diplomskog rada na Geodetskom fakultetu. Nakon što je upisao početnički tečaj kuhanja u Klubu Gastronomada, otkrio je strast prema kulinarstvu i odlučio promijeniti karijeru. Prijavio se u restoran Pelegrini s Michelinovom zvjezdicom, gdje ga je Rudolf Štefan prihvatio u tim. U Šibeniku je proveo dvije godine, usvojivši ključne vještine u organizaciji i pripremi, što je oblikovalo njegov odnos prema kuhinji i gostima. Godine 2020. prelazi u zagrebački Mano, gdje je pod mentorstvom Matije Bogdana napredovao do pozicije sous chefa. Nakon tri godine, preuzeo je vodstvo kuhinje u restoranu Vila Rova u Malinskoj, gdje stvara inovativna gastronomska jela. Zimi stažira u renomiranom katalonskom restoranu El Celler de Can Roca, jednom od najboljih restorana na svijetu. Marin je poznat po svom predanom radu, visokoj razini profesionalnosti i strasti za učenjem, što ga čini jednim od perspektivnih chefova u regiji.



sam više vremena u Sarajevu provodio po restoranima, čevabdžinicama, kafanama i čajdžinicama nego na fakultetu. Umijeće spravljanja bureka i pita me je uvijek oduševljavalo, visio sam u buregdžinici Sadiković svaki dan prije predavanja i gledao kako gospođe šire jufke. Nikada neću zaboraviti tople uštipke i domaći džem od šipka i krušaka s domaćim sлагanim slanim kajmakom u Kulinom Dvoru, kao ni klepe i pljeskavice u Dženiti. Kad se sjetim Sarajeva tih se stvari najradije sjetim.

Osvojili ste trofej mladog talenta 2024 godine, kako gledate na to postignuće?

Ponosan sam na to postignuće. Lijepi je osjećaj kada netko prepozna i nagradi vaš trud i rad. Ali isto tako gledam na tu nagradu kao na obavezu koju u budućnosti moram opravdati. Ona je još jedan razlog više za ustrajnost u daljnjem radu.

Također ste sudjelovali i u MasterChefu, možete li nam reći nešto više o tom iskustvu?

Da, sudjelovao sam u sezoni 2023. kao gostujući chef na stres testu gdje su natjecatelji paralelno samnom kuhali i morali rekreirati moje jelo. Izabrao sam prezentirati jelo u kojem su glavne zvijezde palenta, slani inćuni i crveni luk- namirnice koje su othranile generacije i generacije Krčana. U kombinaciji s tehnikama koje sam mislio da su u tom stadiju emisije korisne za natjecatelje. Bilo mi je jako adrenalinom nabijeno iskustvo jer sam zapravo i ja tada prvi put kuhao svoje jelo, dok sam paralelno morao objašnjavati postupke natjecateljima, a sve to pred kamerama sa još 30ak ljudi u studiju. Nimalo to nije bio lak zadatak, ali mogu reći da sam uživao svake sekunde. Snimku emisije sam pratio s 20ak prijatelja u svome stanu u pravoj navijačkoj atmosferi. Dobio sam mnoge pozitivne reakcije sumješтана nakon emitiranja, što mi je bilo iznimno drago. Definitivno je iskustvo koje ću pamtiti do kraja života.

Kako vidite utjecaj kulinarskih emisija poput MasterChefa na popularizaciju gastronomije?

S jedne strane definitivno pozitivno utječe na način da su gledatelji educiraniji i informiraniji o kulinarskim tehnikama i namirnicama. Međutim ipak su to televizijske emisije koje ovise o gledateljima i gledanosti te malo daju krivi dojam stvarnosti u kuhinji. Volio bih da takve emisije budu fokusiranije na kuhanje, a manje na reality i dramu. Zato mi je posebno drago što su moja epizoda, i epizode s nekolicinom mojih kolega, bile fokusirane gotovo isključivo na kuhanje.



Nadam se da će uvijek biti Masterchefa, ipak mi je draže da čujem u trgovini, na cesti i na druženjima kako se priča o Masterchefu nego o Ljubavi na selu.

Možete li nam ispričati svoje prve korake u svijetu profesionalne gastronomije?

Prvi koraci, ali doslovno koraci, su bili iznimno bolni. Trebalo mi je dosta vremena da se prilagodim iz cjelodnevnog studentskog sjedećeg položaja u cjelodnevni boravak na nogama. Srećom, pomogla mi je moja obojka upornost, gdje nema odustajanja. Imao sam sreće da je moj prvi posao u kuhinji bio u restoranu Pelegrini, na moj prvi radni dan restoran je nagrađen s Michelinovom zvjezdicom. Šef i kolege s kojima sam radio pomogli su mi da izgradim važne temelje. Tu sam shvatio da su za biti uspješan šef, osim poznavanja kulinarskih tehnika, jednako bitni koncept, filozofija, storytelling te doživljaj koji gost ima u vašem restoranu.

Kako biste opisali svoj kulinarski stil i što ga najviše definira?

Moj smjer definiraju gastronomsko nasljeđe otoka Krka, namirnice i jela karakteristične za Krk i Malinsku te moja dosadašnja iskustva, kako poslovna tako i osobna. Kod smišljanja jela vodim se time da jelo prije svega bude ukusno. Zatim da izazove pozitivnu emociju, prvo kod mojih kuhara, a zatim kod gosta.

Vodim se načelom 'manje je više', trudim se da ne pretjeram u količini namirnica, tehnika i elemenata u jednom tanjuru. Volim koncept dugih degustacijskih menija gdje mogu kroz veći broj tanjura ispričati priču o sebi, svom okruženju i iskustvima. Ovo ljeto jedan od gostiju mi je bio Leo Fonseca, jedan od najboljih svjetskih mladih chefova, bivši head chef Hiše Franko iz doba kada

su dobili svoju treću Michelinovu zvjezdicu. Njegov komentar nakon večere posebno mi je drag jer mislim da je jako lijepo verbalizirao moju kuhinju. „Very personal & straight forward, honest, tasty food with zero bullshit“.

Što smatrate ključnim osobinama za uspjeh u kulinarskoj industriji?

Konzistentnost, iskrenost, predanost, strpljenje, otkačenost, otvorenost i neprestana želja za učenjem i dokazivanjem.

Koji je najveći izazov s kojim ste se suočili u svojoj karijeri i kako ste ga savladali?

Najveći izazov je svaki dan biti bolji nego jučer, biti dovoljno samokritičan da konstatno guraš sam sebe dalje a pritom uživati u procesu. Još uvijek mi je to izazov.

Na koje postignuće ste posebno ponosni?

Zvali su me nedavno iz osnovne škole koju sam pohađao, da dođem održati radionice i predavanja za učenike na domaćinstvu, gastronomskoj geografiji te za osmaše i novinarsku sekciju. Imali smo radionice sa začinskim biljem karakterističnim za Otok Krk, kuhali smo sirupe od bilja, radili bezalkoholne koktele, voćne salate. Divota, uživao sam taj dan. Nikad prije nisam vidio da su se djeca toliko trgala da pojedu voće kao tada. Novinarska sekcija je pripremila pitanja i snimila intervju samnom, zatim su to editirali i objavili na youtube kanalu škole. Jako sam bio sretan i ponosan što sam dobio takvu priliku, baš sam se osjećao kao neki superjunak taj dan.

Kako gledate na trenutne trendove u gastronomiji, poput održivosti i povratka lokalnim sastojcima?

Iskreno vjerujem da su to pravi smjerovi i nadam se da to neće ostati samo trend i prazna priča. Ali

evo uvijek mi se nekako čini da pojam održivosti nije dovoljno dobro definiran. Na bilo kojem forumu, panelu, raspravi primijecujem da ga gotovo nitko ne gleda kroz prizmu radne snage koje nema dovoljno, a bilo kakav poslovni projekt bez kvalitetne radne snage u startu je neodrživ. Čast izuzecima, ali u našoj su industriji još uvijek prisutne prijave na minimalce, iznimno dugi radni sati i mobing.

Dok se takve stvari ne riješe teško je pričati o održivosti u smislu zero wastea, ekologije, čiste energije i nutricionizma. Također se nadam da će trendovi korištenja lokalnih sastojaka biti jedan od ključnih elemenata i okidača da se krene stvarati bolja klima za veći razvoj poljoprivrede i kratkih lanaca opskrbe. Bitno je da se kuhari ne srame koristiti lokalne namirnice, kuhati jela na kojima su odrasli, ponuditi gostima ono što su jeli u svojim

domovima. Mislim da u Bosni imate zbilja veliko i bogato gastronomsko nasljeđe na koje trebate biti ponosni. Mladi kuhari bi trebali u prvi plan gurnuti mladu teletinu, kajmak, bamiju, travnički sir, kupus. Poigrati se s izvedbama bosanskog lonca, kljukuša, sogan dolmi, japrača, kadaifa i tako dalje. Mogućnosti su beskrajne.

Da li imate neke planove za budućnost?

Imam poprilično jasnu viziju gdje želim doći. Nekako se putem onda otvaraju prilike koje ni u snu ne bih mogao planirati. Nije mi bio plan raditi niti u Pelegriniju, niti u Manu, niti u Vili Rova, ali kako su se prilike otvarale ja sam ih prihvaćao.

Naravno samo ako se uklapaju u moju viziju. Trenutna mi je želja biti što duže sretan u Vili Rova. Konstantno podizati kvalitetu ponude te ostaviti pozitivan utjecaj i trag u lokalnoj zajednici.





Admiral Klub, Vrhunska zabava na korak od Starog Mosta

Admiral klub u Mostaru nudi vrhunsko iskustvo zabave i opuštanja, smješten samo nekoliko koraka od Starog Mosta. Ovaj elegantni klub savršeno povezuje šarm historijskog Starog Mosta i moderne tehnologije, stvarajući jedinstven prostor gdje prošlost susreće budućnost.

Osim najnovijih automata za igre, gosti mogu uživati i u elektronskom ruletu, a tijekom igre na raspolaganju im je besplatno osvježanje i vrhunska usluga fantastičnog osoblja. Za jednostavne transakcije, na blagajni su dostupne direktne zamjene gotovog novca za tikete, a interni bankomati omogućuju brze uplate.

Bilo da ste turistički posjetitelj ili poslovni gost, **Admiral Automat Klub** je savršen izbor za opuštanje i uživanje u vrhunskoj zabavi, smješten u neposrednoj blizini mostarskog Starog Mosta, gdje prošlost i budućnost idu ruku pod ruku, čekamo Vas na adresi Oneščukova 39, Mostar. Dobro nam došli!



ADMIRAL

18+

Posjetite nas

Splitska 7, Mostar

Oneščukova 39, Mostar

Kralja Tomislava bb, Čitluk

Mate Bobana bb, Čapljina

Dr. Franje Tuđmana 1, Grude



admiral.fbih

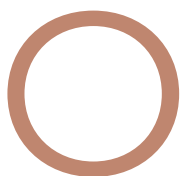


24/7

Milan Lekić: Trudimo se da budemo korak ispred svih, pa tako uvijek pored nas imamo chefove iz Azije od kojih saznajemo neke nove stvari

Ponosan sam na činjenicu da su naši restorani već tri godine uzastopno nagrađeni Michelin preporukom, od kada je Michelin vodič prisutan u Srbiji.

Intervju: Milan Lekić, glavni šef restorana Ebisu u hotelu Square Nine



d djetinjstva
provedenog u
Ljigu, gdje je
učio osnove
srpske kuhinje
od ujaka, do

šefovske pozicije u prestižnom Ebisu restoranu hotela Square Nine, karijera ovog talentovanog kuhara obiluje strpljenjem, posvećenošću i učenjem. Njegovo iskustvo obuhvata raznovrsne kuhinje, od nacionalne do japanske, kao i uticaje rada sa porodicom u Švajcarskoj. Sa timom koji konstantno unaprjeđuje kvalitet i tehniku, zaslužan je za Michelin preporuke koje već tri godine krase njihov rad. U ovom razgovoru saznati ćemo više o njegovom kulinarskom putu, izazovima, viziji i inspiraciji za unaprjeđenje srpske gastronomije.

Sami počeci me vežu za moju porodicu, imao sam sreću da od ujaka naučim osnove srpske kuhinje. Ujak je držao restoran na planini Rajac, poznatoj po tradicionalnoj kosidbi, koja svake godine okuplja posetioce i zaljubljenike u našu kulturu.

Odrastao sam u Ljigu, malom gradu u podnožju Rajca, gde sam završio osnovnu školu, a potom i srednju školu za kuvara. U tom periodu učio sam o nacionalnoj kuhinji, uz korišćenje lokalnih namirnica, čime sam stekao čvrste temelje u kulinarskoj tradiciji naše zemlje.





Ponosan sam na činjenicu da su naši restorani već tri godine uzastopno nagrađeni Michelin preporukom, od kada je Michelin vodič prisutan u Srbiji. Naš tim neprestano radi na unapređenju usluge i kvaliteta hrane – uvozimo svežu tunu iz Jadranskog mora, nabavljamo pravi vasabi i primenjujemo najnovije tehnike pripreme namirnica. Trudimo uvek da budemo korak ispred svih, pa tako uvek pored nas imamo Šefove iz Azije od kojih saznajemo neke nove stvari. Ryo koji trenutno radi kod nas dolazi iz Kobe Japana, tako da sa njim dosta učimo o tradicionalnim metodama kao i ukusima koji su zastupljeni u Japanu.

Fascinira me duboko poštovanje Šefova iz Azije prema kulturi i tradiciji. Nadam se da će buduće generacije kuvara s naših prostora krenuti sličnim putem, promovisanjem domaćih namirnica kroz moderan pristup, i na taj način približiti svetu bogatstvo srpske nacionalne kuhinje, kao što su to već učinili Japanci, Kinezi, Italijani i Francuzi.

Kao otac troje dece, trudim se da održim balans između posla i porodice, koja mi je najvažnija. Moja supruga i deca su ono što čini moj život potpunim, i uz njihovu podršku nastavljam da se razvijam, profesionalno i lično.

Takođe, imao sam privilegiju da učim od svoje tetke, koja radi kao kuvarica u Švajcarskoj. Proveo sam neko vreme radeći s njom, gde sam se prvi put susreo s preciznošću i disciplinom koje karakterišu kuhinju iz tog dela Evrope. Bilo je to dragoceno iskustvo koje mi je proširilo kulinarski horizont.

Veći deo svoje profesionalne karijere proveo sam u Beogradu, radeći u raznovrsnim restoranima i usavršavajući se u različitim kuhinjama – od srpske, preko meksičke, kineske i francuske, do japanske, koja me najviše privukla i kojoj sam posvetio najviše pažnje.

Poslednjih desetak godina zaposlen sam u hotelu Square Nine u Beogradu, prestižnom hotelu s pet zvezdica i jedinom hotelu u Srbiji koji je član organizacije Leading Hotels Of The World. Hotel ima dva restorana: The Square, pod rukovodstvom šefa Davida, i restoran Ebisu, smešten na sedmom spratu hotela. Ebisu poseduje prelepu letnju baštu i otvorenu kuhinju, a poslednjih nekoliko godina imam čast da budem šef kuhinje u tom restoranu.

Glavni šef restorana Ebisu u hotelu Square Nine u Beogradu, poznatog po prestižnom restoranu Ebisu, rođen je i odrastao u Ljigu, gdje je započeo svoje kulinarsko putovanje uz porodičnu podršku. Prve korake u srpskoj kuhinji naučio je od ujaka, vlasnika restorana na Rajcu. Nakon završene srednje škole za kuhara, sticao je iskustvo u nacionalnoj kuhinji i usavršavao se kroz rad sa tetkom, kuharicom u Švajcarskoj, gdje je upoznao evropsku preciznost i disciplinu u kulinarstvu. Profesionalni put vodio ga je kroz raznovrsne restorane u Beogradu, gdje se specijalizovao za različite kuhinje, uključujući japansku, koja je postala njegova strast. Poslednjih deset godina vodi kuhinju Ebisu restorana, koji već tri godine za redom dobija Michelin preporuku. Njegov tim koristi najkvalitetnije namirnice i sarađuje sa šefovima iz Azije kako bi kombinovali autentične tehnike i moderni pristup. Pored posla, posvećen je porodici i inspirisan željom da unaprijedi srpsku gastronomsku scenu i približi je svetskim standardima.



WWW.GALAGROUP.BA

Equa koja će vas motivirati da ih nosite svugdje

prije treninga, s elegantnom ručkom koja ih čini stilskim dodatkom.

Zašto Odabrati EQUA?

Kao sportaš, vaša hidratacija je od vitalnog značaja. EQUA boce nisu samo korisne; one su simbol održivog i zdravog načina života. Odlukom da koristite višekratne boce, ne samo da poboljšavate svoje sportske performanse, već i podržavate borbu protiv plastičnog otpada.

Gdje Pronaći EQUA Boce u BiH?

EQUA boce dostupne su kod distributera u Bosni i Hercegovini — Gala Group d.o.o. Posjetite njihovu web stranicu ili se zaustavite u Gala Home Showroomu na adresi Ortiješ bb. Također, možete ih pronaći na dm BiH online shopu, kao i u Apoteka Monis (Alta), Pharmacia SCC i Pharmacy. Ostanite hidratizirani i u pokretu s EQUA bocama — jer pravi sportaši biraju održivost i stil! hladnom čitavi dan. EQUA šalice: Termo šalica s keramičnim premazom za najbolji okus jutarnje kave na putu. Elegantna ručka za nošenje čini je ujedno i modnim dodatkom.

Iskoriste popust od 20% do kraja 2024. god na wep shopu www.galagroup.ba

U dinamičnom svijetu sporta, pravilna hidratacija je ključna za postizanje vaših ciljeva. Bez obzira jeste li u teretani, na jogi ili trčite po stazi, vaša EQUA boca postaje vaš najbolji prijatelj. Ovaj slovenski brend, koji već više od deset godina oduševljava ljubitelje sporta, nudi moderni i funkcionalni način da ostanete hidratizirani dok istovremeno brinete o planeti.

Uloga EQUA Boce u Vašem Sportskom Životu

Jedna EQUA boca godišnje može zamijeniti čak 217 plastičnih boca za jednokratnu upotrebu. Ovo nije samo lijepa brojka; to je konkretan korak prema održivosti.

Korištenjem EQUA boce, ne samo da se brinete o svom zdravlju, već aktivno doprinosite smanjenju otpada, što je posebno važno za sportaše koji žele živjeti u skladu s prirodom.

Što Nudi EQUA?

EQUA vam pruža različite vrste boca, prilagođene vašim potrebama:

- **BPA Free boce:** Izrađene od kvalitetne plastike, lagane i sigurne za zdravlje, savršene za svakodnevne treninge.
- **Staklene boce:** Elegantne i moderne, idealne za hidrataciju na poslu ili u školi, pomažu vam zadržati stil čak i tijekom užurbanih dana.
- **Čelične boce:** Izdržljive i praktične, dostupne u raznim bojama i uzorcima, savršene za vanjske aktivnosti.
- **Termosice:** Održavaju vašu vodu hladnom cijeli dan, idealne za vruće treninge ili duge trke.
- **Termo šalice:** Savršene za uživanje u jutarnjoj kavi



WWW.GALAGROUP.BA



Koncept modernog doma



EGGER

Fundermax
For you to create

elica

HÄFELE

ARTISAN

elleci
TOGETHER, WITH STYLE

PARKY

SHINNOKI
prelimished wood panels

QUERKUS
oak collection

blum

BLANCO

REHAU

gorenje

Miele

Sve za izradu namještaja po mjeri i opremanje doma



Petar Žuljević: Tehnika mora da bude na prvom mjestu, to je prvi korak ka uspjehu

Kada ne može da se sakrije onaj prvi osjećaj zadovoljstva i čistog uživanja, e to je najveća inspiracija.

Intervju: Petar Žuljević, executive pastry chef

Strast prema kulinarstvu često se rađa iz najjednostavnijih trenutaka provedenih u kuhinji, a to je bio slučaj i s našim sagovornikom. Njegova poslastičarska priča započela je uz baku, u toplini porodične kuhinje, gdje su eksperimenti, smijeh i kreativnost stvorili temelje za izuzetnu karijeru. Danas, kao majstor poslastičarstva, on se izdvaja inovativnim pristupom, eksperimentisanjem s neobičnim sastojcima i vizijom koja spaja tradiciju i modernost. U ovom intervjuu, otkrivamo inspiraciju, izazove i planove čovjeka koji je svoju ljubav prema desertima pretvorio u umjetnost.

Šta Vas je inspirisalo da se posvetite poslastičarstvu i kako ste započeli svoju karijeru u ovom polju?

Od malih nogu sam znao da ću se baviti sa nečim što je usko vezano sa kuhinjom. Ona je bila bakino i moje kraljevstvo u kojem mi je sve bilo dozvoljeno.

Upoznao sam sastojke, kroz igru i smeh spremao hranu i shvatio da se upravo najviše radujem tom kolaču... Dalje je sve došlo prirodno, pratio sam svoju ljubav i danas sam na tome što posao smatram i zadovoljstvom zahvalan najviše baki.

Petar Žuljević je iskusni executive pastry chef s više od 20 godina rada u luksuznim hotelima i restoranima. Specijalizovao se za izradu deserata vrhunskog kvaliteta, luksuznih torti i čokoladnih skulptura, a poznat je po svojoj kreativnosti, pažnji prema detaljima i posvećenosti stvaranja nezaboravnih iskustava za goste. Tokom karijere radio je u prestižnim objektima poput hotela Crowne Plaza, Gorski Hotel & Spa, i Mona Plaza, te učestvovao na međunarodnim sajmovima i edukacijama. Aktivno doprinosi industriji kroz radionice, televizijske emisije i promocije renomiranih brendova. Petar je također poznat po svom doprinosu edukaciji kroz radionice i seminare, uključujući saradnju s renomiranim akademijama poput Callebaut Chocolate Academy i Puratos Academy. Njegova stručnost u upravljanju timovima, kontrolisanju troškova, i implementaciji HACCP standarda dodatno doprinosi njegovom profesionalnom profilu.



Koje kolače ili deserte smatrate svojim zaštitnim znakom i zašto?

Poznat sam kao neko ko voli da eksperimentiše sa namirnicama i ukusima, volim da sa vremena na vreme izađem iz svoje zone komfora i da se malo poigram sa neobičnim sastojcima. Ono što bi možda mogao biti moj zaštitni znak je mus od cvekle koja je pečena u slami. Svi su vrlo skeptični kada im predložim da to probaju ali se svi rado vrte ponovo i što je najzanimljivije dovedu i nekog svog da proba.

Možete li nam opisati najizazovniji projekt na kojem ste radili i kako ste ga uspješno realizovali?

Teško je odabrati najizazovniji, konkurencija je ozbiljna, smeh. Šalu na stranu, radio sam postavke menija za razne ekskluzivne hotele, a to sa

sobom nosi posebnu težinu jer je u vreme kada je sve dostupno teško biti inovativan. Tu su i razna privatna slavlja sa brojnim zahtevima na koje nije lako odgovoriti, ali volim izazove i nekako uvek na kraju svi budemo zadovoljni.

Kojim tehnikama ili sastojcima se uvijek rado vraćate kada pravite deserte?

Nema proverene tehnike, vraćam se uvek sebi. Sam sebi postavljam izazove i više standarde, eksperimentišem, put mi nije uvek proveren, ali što je najbitnije, rezultat je uvek sjajan.

Šta mislite, kako će se poslastičarstvo razvijati u budućnosti? Koji trendovi su trenutno najvažniji?

Nemoguće je predvideti, jer se protekle decenije poslastičarstvo jako razvilo i promenilo u neslućenim granicama. Deluje mi da sve više poslastičarstvo prerasta u umetnost i da je mala tajna zapravo napraviti magični spoj vizuelnog doživljaja i ukusa.

Sa druge strane vreme je pokazalo da postoje proizvodi koji su opstali i odoleli vremenu i da su uvek aktuelni kao sto su na primer, tufahije, dobra baklava, štrudla sa makom, reforma...

Kako doživljavate ulogu lokalnih sastojaka u Vašem radu? Da li imate omiljeni lokalni proizvod koji koristite?

Obzirom da sam uvek radio u renomiranim hotelima koji su pratili Mišelinove standarde korišćenja lokalnih proizvoda, smatram da je to jako važno.

Na kome god podneblju da sam radio maksimalno sam implementirao upravo te lokalne proizvode, pa tako su u postavci koja je rađena na Kopaoniku pored cveta madagarskarskog bibera deo bile i ručno brane domaće borovnice sa obronaka planine. Jedna od Najpoznatija sorta višanja u Srbiji je Iskra, recimo da mi je to omiljeni naš proizvod.





Koliko su važni detalji i preciznost u izradi sofisticiranih deserata? Kako balansirate umjetnički i tehnički dio posla?

Pored dobrog ukusa fokus mora biti i na detaljima. Tehnika mora da bude na prvom mestu, to je prvi korak ka uspehu. Treba pustiti mašti na volju, ali je potrebno i prilagoditi se potrebama i potražnji. Primenom detalja se ističete i razlikujete od drugih, ali je potrebno biti umeren i naći granicu koja je prihvatljiva za konzumente.

Kako prilagođavate svoje deserte različitim preferencijama i potrebama, poput bezglutenskih ili veganskih opcija?

Tržište diktira potrebe i uslove. Mi kao ugostitelji osećamo odgovornost da svima izađemo u susret i da za svakoga bude

po nešto. Plavi slatkiš je onaj koji vas tera na greh, ali se posle njega osećate srećno. Naravno, treba prilagoditi i ljudima koji iz zdravstvenih razloga ne mogu sebi to da priušte, ali moraju da zadovolje svoje potrebe. Danas su nam dostupne namirnice sa kojima jednostavno i lako možemo da izađemo u susret i takvim zahtevima.

Da li imate omiljeni alat ili uređaj u kuhinji koji smatrate nezamjenjivim?

Sve radim rukama, ali bez dobrog miksera ne mogu i radija sa dobrom stanicom i glasnom muzikom.

Koje Vas reakcije gostiju ili klijenata najviše inspirišu i podstiču na dalji rad?

Na svojim kolačima radim zaista puno, volim kada za svaki recept mogu da dobijem feedback a to je moguće samo ako je

“

Jedna od Najpoznatija sorta višanja u Srbiji je Iskra, recimo da mi je to omiljeni naš proizvod.

neko prisutan sa druge strane, spreman za izazov čula ukusa. Kada ne može da se sakrije onaj prvi osećaj zalagaja zadovoljstva i čistog uživanja, e to je najveća inspiracija.

Koji su Vaši planovi za budućnost - da li ste razmišljali o pisanju knjige, otvaranju vlastite poslastičarnice ili nečemu drugom?

Na dobrom sam putu da jedan plan i ostvarim, ali o tome ćemo tek razgovarati.

Sa druge strane, mišljenja sam da je ipak živa reč bolja od slova na papiru, pa bih od knjige trenutno pre napravio Masterclass putem kojeg bih svoje znanje preneo dalje. Važno je opipati sastojak i doživeti sam proces, putem pisanog recepta to nije uvek moguće, i ja sam svoje iskustvo sticao od izuzetno uspešnih poslasticara. Voleo bih da i ja budem u poziciji da mladima podstičem tu ljubav i strast prema poslastičarstvu.

Da li imate savjet za mlade pastry chefove koji tek započinju svoju karijeru?

Da veruju u sebe, slušaju starije ali ne slepo i prate svoj unutrašnji osećaj. Mladi obično žele sve i odmah, ali to nije moguće ni u jednom poslu. Bitno je strpljenje, posvećenost i istrajnost.

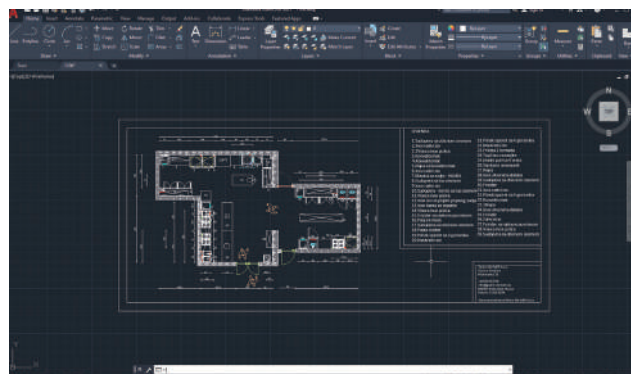
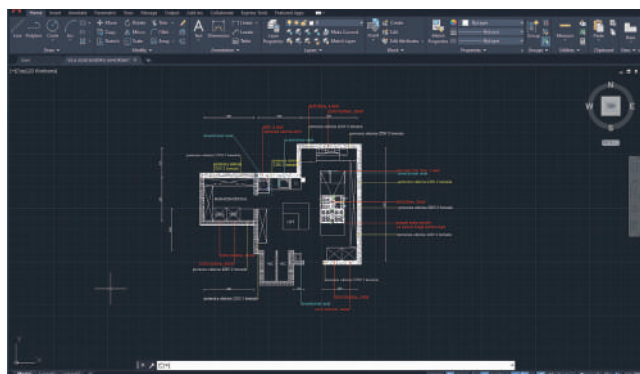
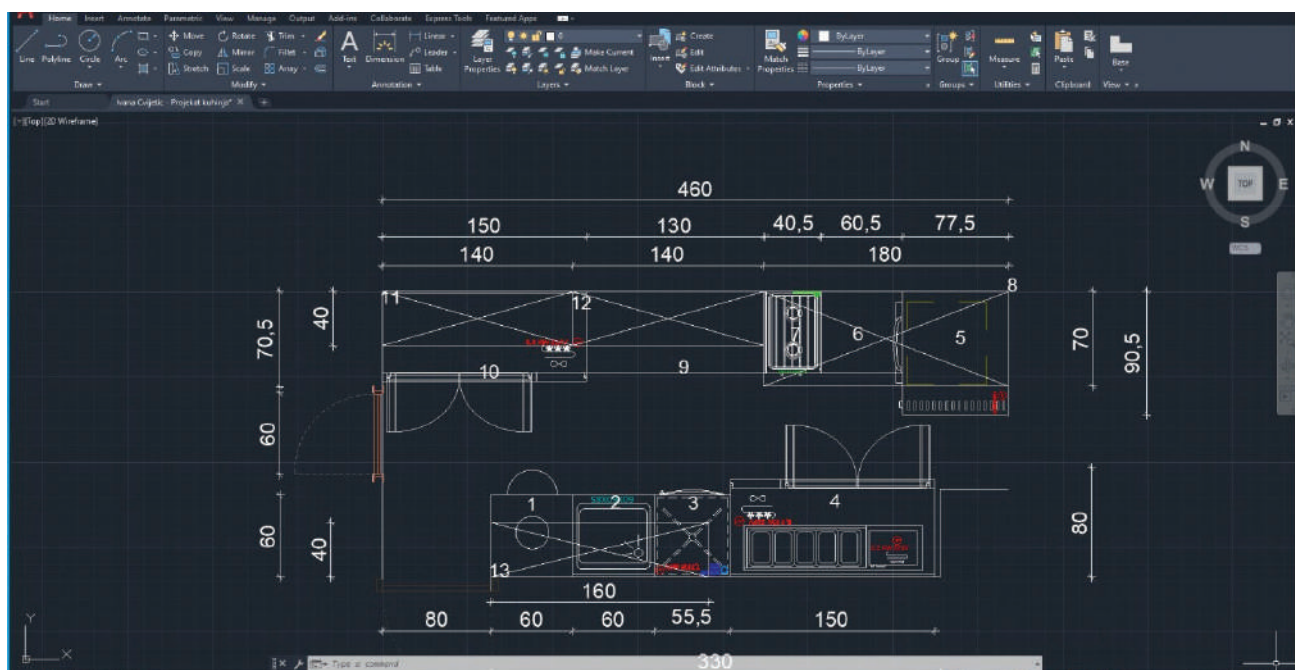
Savršena kuhinja za efikasnost i udobnost: Projektovanje i 3D prikaz po vašoj mjeri

Svaki detalj u kuhinji osmišljen je i dizajniran da vam olakša i učini rad efikasnijim. Vršimo kompletan proces od projektovanja pa do krajnjeg opremanja ugostiteljskog objekta.

Iz naše ponude želimo izdvojiti projektovanje idejnih rješenja za vašu kuhinju, te 3D prikaz vaše buduće kuhinje. Naš stručni tim će se potruditi da Vama i Vašem osoblju olakša rad, te Vaše radno okruženje dovede do savršenstva.



Posjetite nas u našem izložbenom salonu koji se nalazi u **Istočnom Sarajevu u ulici Hilendarska 23.**





Gastro
UGOSTITELJSKA OPREMA



INOXSAN

Dušan Todić: Početna tačka i najveća inspiracija prilikom kreiranja svakog jelovnika jeste sezona u kojoj se tada nalazimo

Osnova moje kuhinje jeste disciplina i praćenje standarda koju postavim šefovima koji rade u mom timu.

Intervju: Dušan Todić, head chef



Gastronomija je umjetnost koja ne poznaje granice, a priče ljudi koji se ovom profesijom bave često su ispunjene strašću, trudom i izuzetnim iskustvima. Naš današnji sagovornik nije samo glavni chef s bogatim međunarodnim iskustvom, već i osoba koja u kuhinji vidi priliku za izražavanje kreativnosti i emocija. Sa radnim iskustvom u restoranima sa Michelin zvjezdicama širom svijeta, trenutno vodi inovativan projekat u San Diegu. U ovom intervjuu otkrićemo kako je započeo svoj profesionalni put, šta ga inspiriše, i koje poruke ima za mlade koji sanjaju o vrhu gastronomije.

Recite nam nešto više o sebi, šta Vas je motivisalo da postanete chef i kako je izgledao Vaš profesionalni put do ove pozicije?

Otkad sam postao svestan da određene radnje mogu da izazovu neku emociju u vama i da vas upotpune, a da u tom trenutku nisi svestan šta se dešava samo znaš da te



Dušan Todić je priznati kuhar sa bogatim iskustvom u restoranima nagrađenim Michelinovim zvjezdicama, poznat po svojoj strasti za inovacijama i stalnim usavršavanjem. Svoju karijeru započeo je u prestižnom Hotelu Square Nine u Beogradu, gdje je izgradio čvrste temelje svoje kulinarske vještine. Tokom svoje karijere, radio je s nekim od najcijenjenijih svjetskih šefova, uključujući Erika Bosta i Williama Bradleya (SAD), Edwina Vinkea (Holandija) i Jonathana Gomez Lunu (Meksiko). Iskustvo u restoranima sa jednom, dve i tri Michelinove zvjezdice oblikovalo je njegov stil, fokusiran na perfekciju i kreativnost u svakom tanjiru. Kao Chef De Cuisine restorana Jeune et Jolie u Kaliforniji, Dušan je doprinjeo dodijeli prve Michelinove zvjezdice ovom restoranu 2021. godine, što je potvrda njegove posvećenosti izvrsnosti i vođenju tima na najvišem nivou. Trenutno, Dušan predvodi kuhinju restorana Lilo u San Dijegu, gdje nastavlja da spaja svoju kulinarsku filozofiju s jedinstvenim lokalnim namirnicama, pružajući gostima nezaboravno iskustvo kroz degustacijske menije koji slave umjetnost kuhanja.

čini srećnim. To se meni desilo sa kuvanjem još u ranom detinjstvu kod mene je uvek postojala neka želja da budem u kuhinji i da stvaram nešto koliko god malo bi to moglo biti u tom trenutku. Tada sam znao da je to jedini poziv kojim želim da se bavim. Nakon završene srednje Ugostiteljsko Turističke Škole i nakon upisane Visoke Hotelijerske Škole otvorio se Hotel Square Nine u kome sam proveo par godina i koji mi je

pomogao da jasnije vidim put kojim treba da idem kako bih došao u poziciju u kojoj sam danas.

Tokom narednih par godina sam imao tu mogućnost da radim u Meksiku (Le Chique Restoran), Holandija (De Kromme Watergang Restoran), Sjedinjenim Američkim Državama (Addison Restoran, Jeune et Jolie Restoran). Svi ovi restorani imaju MIšelinove

zvezdice što znači nivo servisa i hrane na najvišem nivou zbog očekivanja gostiju koji dolaze u te restorane mora biti dostavljen svakog dana i to okruženje iz tebe izvlači najbolje svakog dana.

Koji je bio Vaš prvi posao u kuhinji i kako Vas je oblikovao?

Iz perspektive koju sada imam kada pogledam svoj profesionalni put iako sam vrlo rano imao susret sa kuhinjama restorana i hotela uvek volim da naglasim da je početak rada u kuhinji Hotela Square Nine nešto što me je oblikovalo i dalo dobru bazu za dalje napredovanje i rad u svim daljim kuhinjama. Disciplina, organizacija, pristup i poštovanje namirnica, sezonalnost, vođenje tima. To je osnova koja je postala deo mene i koja mi je omogućila da budem uspešan u svim drugim kuhinjama u bilo kojoj zemlji da sam se nalazio.

Koji je Vaš pristup u vođenju kuhinje i kako osiguravate da tim funkcioniše skladno?

Osnova moje kuhinje jeste disciplina i praćenje standarda koju postavim šefovima koji rade u mom timu. Shodno tome kreiramo profesionalno okruženje puno poštovanja, ali to ne znači da šefovi ne uživaju u vremenu provedenom sa nama. Veoma bitna stavka u mom vođenju kuhinje je da je vreme koje šefovi prevedu u našoj kuhinji bude kvalitetno provedeno i sa te strane radimo sve što je potrebno kako bi stvorili radno okruženje u kojem će oni uživati. A smatram da je osnova kreiranja tog okruženja uzajamno poštovanje.

Kako kreirate jelovnik - šta Vas inspiriše pri izboru novih jela?

Početna tačka i najveća inspiracija prilikom kreiranja svakog jelovnika jeste sezona u kojoj se tada nalazimo. Shodno tome poznavajući region u kome se nalazim kao i stvarajući dobar odnos sa malim domaćinstvima i dobavljačima koji u mojoj kuhinji uvek imaju prioritet gledam da na svaki način momenat u kome se nalazimo prenesem na jelovnik..



“

Nakon što smo prepoznati od strane Mišelinovog Vodiča za Kaliforniju 2021. godine kada je restoran Jeune et Jolie dobio svoju prvu Mišelinovu zvezdicu čiju sam kuhinju vodio kao Chef De Cuisine odlučio sam da je bilo vreme malo da promenim sredinu i da se vratim u Srbiju.

Za to vreme provedeno u Srbiji uvek sam bio u kontaktu sa kolegama iz San Diego.

To je bitno iz toliko razloga ali na kraju sve se svodi na to da gostu treba pružiti najbolje što se u tom trenutku može naći na tržištu. Moja filozofija kuvanja je uvek bila fokusirana na sirov kvalitet proizvoda i na maksimalnom naglašavanju tih ukusa i tekstura.

Koji su najveći izazovi s kojima se suočavate kao glavni chef?

Verujem da mnogi šefovi posle određenih godina vođenja kuhinja i velikih timova mogu mnoge situacije da razumeju malo dublje i da vide da će se neke stvari desiti pre nego što se i dese. To je ključno za održavanje kvalitetnog poslovanja, bilo to praćenje svih troškova na dnevnom nivou, analiziranju prihoda, ili situacija vezane sa dobavljačima i kvalitetom namirnica. Treba prepoznati situaciju i povući prave poteze kada je to potrebno.

Možete li nam reći više o trenutnom projektu na kojem radite u San Diego? Šta je njegova osnovna ideja i cilj?

Reč je o restoranu LILLO. Ima samo dvadeset dva sedeća mesta, gde se radi samo jedan servis dnevno (večera). Služiće se samo tasting menu koji će biti podeljen u 12+ sledova. Moji šefovi će tokom celog servisa biti u interakciji sa gostima, i pored tog kulinarskog dela moraće da pruže i taj šarmantniji deo servisa, a to je veoma personalizovanu uslugu na visokom nivou koju naši gosti očekuju i zaslužuju.

Jelovnik će oslikavati Južnu Kaliforniju kroz sam progres jelovnika i balans ukusa, hiper sezonski u svakom pogledu. Ali opet želimo da iskoristimo tu pogodnost što se nalazimo na Pacifičkom Okeanu koji je kroz istoriju korišćen kao put što spaja sve krajeve sveta kroz trgovinu. Samim tim neće nam biti strano da svežu ribu dobijamo direktno iz Japana sa pijaca gde ćemo imati naše ljude sa kojima smo već ostvarili kontakt koji će ići po aukcijama i kupovati ribu kvaliteta koji mi smatramo da naši gosti zaslužuju. Takav pristup imamo

za svaki proizvod koji ćemo koristiti u našoj kuhinji.

Kako ste došli do prilike da radite na projektu u San Diegu i šta Vam to iskustvo donosi?

Nakon što smo prepoznati od strane Mišelinovog Vodiča za Kaliforniju 2021. godine kada je restoran Jeune et Jolie dobio svoju prvu Mišelinovu zvezdicu čiju sam kuhinju vodio kao Chef De Cuisine odlučio sam da je bilo vreme malo da promenim sredinu i da se vratim u Srbiju. Za to vreme provedeno u Srbiji uvek sam bio u kontaktu sa kolegama iz San Diega. Već rano u samom procesu pripreme projekta neformalno smo započeli razgovore o nekoj ideji šta bi restoran Lilo trebalo da predstavlja za gastronomsku scenu u San Diegu i kako treba prići celom projektu kako bi to i ostvarili.

Duboko u razgovorima smo zajedno shvatili da je to projekat koji ima dosta izazova i koji će kolege koji ga budu vodili izvući iz neke zone komfora i terati ih da razmišljaju malo van kutije a samim tim ih i učiniti još i boljim. Kao neko ko ne voli da stagnira i da čeka da se stvari dese same od sebe odlučio sam da se priključim timu za otvaranje i da od plana predjemo na realizaciju i samo konkretno otvaranje koje će mi doneti to neko dodatno iskustvo i bolje razumevanje ozbiljnijeg i efikasnijeg servisa na visokom nivou.

Šta biste poručili mladim kuharima koji sanjaju o karijeri glavnog chefa?

Ulažite u sebe, radite sa najboljim šefovima sa kojim možete raditi i do kojih možete doći, čak i ako je to stažiranje. Budite uporni, ako to znači slanje po 50+ mailova dnevno na različite adrese kako bi mogli da se priključite njihovom timu na makar par meseci to i uradite. Promeniće vam život i otvoriti neka nova vrata i neke nove prilike o kojima do tada ne bi ni razmišljali. Pričam to iz ličnog iskustva. Verujte u proces, budite uporni i disciplinovani, i okružite se ljudima koji će iz vas svakodnevno izvlačiti ono najbolje.



Limmo Limunada:

Svjetski prvak okusa i inovacija

Limmo Limunada je potpuno objektivno ocjenjena od strane 200 šefova kuhinja sa Michelinovim zvjezdama i somelijera iz različitih zemalja svijeta u Međunarodnom institutu za okus i kvalitet sa sjedištem u Briselu.

Ova limunada je dobila najvišu ocjenu tokom 5 godina i postala je prvi proizvod koji je na testu mirisa dobio maksimalnu ocjenu od 100 do 100. Ova limunada ima prestižni status kao „Prva i Jedina Limunada na svijetu!

Koja je dobila „3-zvezdasti Superioran Kvalitet Ukusa“ i „Kristalna Nagrada 2019“ kao znak održivosti kvaliteta i ukusa. Limmo Limunada, sa svojom posebnom strukturom pakovanja, postala je prvak ulaskom u top 3 na takmičenju za inovacije „inovaling“ koje je organizovao Turski izvoznički savjet.



Svjetski poznat ukus!





LIMUNADA

prirodna & osvježavajuća

Limmo limunada – u tri laka koraka do osvježenja za cijelu porodicu. Otvori, sipaj, promiješaj i uživaj!
Bez dodanih konzervansa i umjetnih okusa, **Limmo Limonata** prirodno osvježava i daje ti energiju kada ti je najpotrebnija.



Izaberite svoje
okuse
sa šećerom, bez
šećera sa
steviom.



www.alimarket.ba

Milan Jurković: U tom trenutku sam shvatio – želio sam da budem kao on i da se bavim kuhanjem

Na kulinarској sceni Dubaija vađimo za jedno od omiljenih mjesta za doručak, kako među našim gostima, tako i među kolegama iz ugostiteljske industrije.

Intervju: Milan Jurković, Head Chef ,21grams Dubai,UAE

U zbudljiva priča o usponu od skromnih početaka u Novom Sadu do vrha kulinarске scene u Dubaiju oslikava ne samo posvećenost i talent ovog chefa, već i njegovu ljubav prema tradiciji i inovaciji. Inspirisan djetinjstvom provedenim uz baku i nezaboravnim trenucima uz emisije Jamieja Olivera, naš sagovornik već 15 godina kreira jela koja oduševljavaju ljubitelje dobre hrane. Njegov restoran nosi prestižno priznanje Michelin Bib Gourmand, a njegovi koncepti redefinišu modernu balkansku kuhinju u srcu jednog od najdinamičnijih gradova svijeta. O strasti, izazovima i planovima za budućnost saznajemo iz prve ruke u ovom inspirativnom razgovoru.

Za početak, recite nešto više o sebi i tome šta Vas je inspirisalo da se bavite kuhanstvom te kako je izgledao Vaš put do pozicije headchefa?

Kao šef radim već 15 godina. Moja priča počinje u Novom Sadu, gde sam počeo u malom roštilju, a potom me put vodio kroz restorane nacionalne kuhinje, pa sve do onih koji su se bavili internacionalnom kuhinjom. Danas živim i radim u Dubaiju već 7 godina. Moja strast prema kuvanju razvila se još u djetinjstvu. Odrastajući uz svoju baku Miru, koja je čuvala mene i mog brata, često sam joj pomagao u kuhinji. Prve recepte i tehnike, kako volim da kažem, "ukrao" sam od



nje. Ta ljubav prema kuvanju prenela se i na igru – pravili smo razne "đakonije" od blata i voća koje bismo našli u dvorištu. Kao tinejdžer, inspiraciju sam pronašao gledajući tada mladog Jamie Olivera na televiziji, koji je pripremao večere za svoje prijatelje. Njegova energija i pristup kuvanju delovali su mi neverovatno kul. U tom trenutku sam shvatio – želeo sam da budem kao on i da se bavim kuvanjem.

Osvojili ste nagradu za najbolji doručak na ovogodišnjoj dodjeli Fact magazina -DiningAwards. Kako ste se osjećali?

Na kulinarskoj sceni Dubaija važno za jedno od omiljenih mesta za doručak, kako među našim gostima, tako i među kolegama iz ugostiteljske industrije. Priznanje koje smo dobili predstavlja potvrdu da sav trud i rad ne prolazi neopaženo. Naša bogata ponuda jela

inspirisanih Balkanom, za koju volimo da kažemo da "hrani dušu", osvojila je srca naših posetilaca.

Restoran u kojem radite kao chef osvojio je 2023 godine priznanje Bib Gourmand, Michelin vodiča koji ste zadržali i u 2024 godini. Recite nam nešto više o tome.

Biti na listi Michelin vodiča san je i želja mnogih koji rade u ugostiteljstvu. U restoranu 21grams trudimo se da damo sve od sebe i predstavimo ono najbolje što Balkan nudi – ukusnu hranu i jedinstveno gostoprimstvo koje se ne može pronaći svuda. Biti među 18 restorana sa Bib Gourmand priznanjem u gradu sa preko 14.000 restorana za nas je velika čast. Posebno smo ponosni na činjenicu da smo uspjeli da zadržimo ovu prestižnu titulu, što dokazuje da iz godine u godinu uspevamo da održimo željene standarde dok se paralelno trudimo da podižemo naše sopstvene aspiracije na sledeći nivo.

Koji su ključni faktori koji su, po vašem mišljenju, doprinijeli osvajanju i zadržavanju Michelin Bib Gourmand-a?

Bib Gourmand je priznanje koje se dodeljuje restoranima koji nude izuzetno kvalitetnu hranu po pristupačnim cenama. Trudimo se da maksimalno koristimo lokalne namirnice, dok mnoge komponente za naša jela sami pripremamo u restoranu. To uključuje domaći hleb, džemove, pastu, kao i razne infuzije ulja i začina. Naša hrana, na taj način, dobija posebnu "dušu" – nešto što gosti prepoznaju, osećaju i zbog čega nas rado preporučuju i ponovo posećuju.



Milan je odrastao u Novom Sadu. Nakon završetka škole kulinarskih umjetnosti u Novom Sadu, započeo je karijeru u poznatom restoranu za specijalitete sa roštilja, a zatim radio u restoranima sa nacionalnim i internacionalnim jelima, istražujući bogatstvo lokalnih sastojaka i raznih tehnika. Iako je formalno obrazovanje postavilo temelje njegovog umijeća, mnogo je učio i od kolega, kroz eksperimente i samostalno istraživanje novih tehnika. Godine 2017. preselio se u Dubai, gdje je kao dio tima 21grams stekao priliku da unaprijedi balkansku kuhinju spajanjem sa različitim kulturama, načinima i tehnikama. Milan kombinuje tradicionalne recepte sa modernim tehnikama, teži jednostavnosti, integritetu, kreativnosti i održivosti. Njegova jela pričaju priče kroz pažljivo odabrane, lokalne sastojke, inovativne tehnike i posvećnost nezaboravnom iskustvu gostiju. Restoran 21grams, u kojem je Milan Head Chef, dobitnik je brojnih prestižnih priznanja, uključujući Michelin Bib Gourmand, 32. mjesto na listi The World's 50 Best za region Bliskog istoka i Sjeverne Afrike, preporuku u Gault&Millau vodiču, kao i mnoge druge nagrade.

**Kako Michelin priznanje
utječe na svakodnevni rad u
restoranu?**

Priznanje koje smo dobili pružilo nam je značajan marketinški prostor. Sam vodič, kao jedan od najpoznatijih u svetu, privlači pažnju mnogih i ima veliki uticaj. Osetili smo porast poseta i obima posla, a primetno je da veliki broj gostiju dolazi u naš restoran po prvi put upravo zbog vodiča. Među njima su kako lokalni stanovnici Dubajja, tako i turisti koji su ovde u poseti.

**Da li je ovaj uspeh otvorio nove
prilike za Vas?**

Kao i svaki uspeh, i ovaj je otvorio mnoge nove prilike. Imao sam čast da upoznam i družim se sa kolegama kojima sam se divio kada sam stigao u UAE pre sedam godina.

Također, dobio sam pozive da učestvujem na raznim panelima posvećenim diskusijama u oblasti ugostiteljstva, učestvovao sam u dokumentarnim serijalima o kuvanju na lokalnim televizijama, kao i u pisanju članaka za štampane medije i online portale.

**Koji su najveći izazovi s kojima
se susrećete u ulozi Head
Chefa?**

Kao što je to slučaj u drugim industrijama, veliki izazov je naći i zadržati dobro balansiran tim. Nije nepoznato da je sve manje kvalifikovanih profesionalaca koji žele da ulože vreme i upornost u svoj razvoj, pa samim tim budu deo dobrog tima.

Također, uspeh sa sobom nosi nove prilike ali i obaveze, nove aspiracije, nove snove. Biti neponovljiv, inovativan i kontinuirano dosledan sebi, brendu i tržištu je ponekad veliki izazov imajući u vidu gust raspored i balans između posla i porodice.

Sretan sam što su porodične vrednosti jedan od osnovnih postulata u 21grams. Naravno nikad nije dovoljno vremena kada se čovek ostvari i kao roditelj, što je moj slučaj, ali za sada uspevam da uz dobro



Kao i svaki uspeh, i ovaj je otvorio mnoge nove prilike. Imao sam čast da upoznam i družim se sa kolegama kojima sam se divio kada sam stigao u UAE pre sedam godina.



delegiranje, dobar tim i veliku podršku celokupnog kolektiva pronađem balans koji me čini srećnim i kod kuće i na poslu.

Koji trenutak u karijeri biste izdvojili kao najveći ponos?

Pored toga što smo kao restoran dobili priznanje u Michelinovom vodiču, naš najveći uspeh izdajamo plasman na 32. mesto liste The World's 50 Best za region Bliskog Istoka i Severne Afrike. Posebno mi je čast što

sam kao prvi šef sa prostora Srbije dospeo na ovu prestižnu listu.

Kakvi su planovi za budućnost – da li već radite na novim konceptima ili jelima za sledeću godinu?

Pripremamo novi koncept moderne balkanske pekare pod nazivom Piehaus, čije je otvaranje planirano za mart sledeće godine u umetničkoj četvrti Alserkal.



Paralelno s tim, radimo na razvoju novog koncepta pod nazivom Etar, koji će se fokusirati na kreativni catering za luksuzne brendove s kojima smo već imali priliku da sarađujemo, kao što su Chanel, Bvlgari i Carolina Herrera, Marli i drugi.

Nova jela kreiramo svakodnevno i s nestrpljenjem očekujemo da ih predstavimo na našem novom meniju sledeće godine.

Kako urediti prostor za igru u kojem će se djeca uistinu igrati?

Planirate spektakularan projekt kojim ćete se hvaliti, a niko vam ne želi pomoći u tome?

Potreban vam je individualni pristup, nešto posebno za vas, nešto po čemu ćete se istaknuti?

Imate viziju, ideju, plan, ali nemate partnera koji bi ga implementirao?

Budite uvjereni – s vama smo tokom cijele faze ulaganja. Pomažemo, raspravljamo, slušamo, imamo beskrajne ideje i mogućnosti, a naš kreativni tim je tu za vaše posebne zadatke.

Naši proizvodi su tu da vašem prostoru omoguće da postane okruženje koje inspiriše igru, potiče socijalizaciju i promoviše učenje kroz zabavu te podržava razvoj dječijih vještina. Zahvaljujući kontinuiranom širenju znanja i traženju novih perspektiva spremni smo i opremljeni da predložimo inovativna rješenja i pokrenemo pozitivne promjene.

Ako ste trenutno u fazi kreiranja kutka za igru, bilo da se radi o specijaliziranom prostoru za igraonicu, kutku u hotelu, restoranu, bolnici ili u stanu koji će biti praktičan te zadovoljiti sve vaše kriterije, pročitajte neke od naših savjeta u nastavku.

1. Izrada 3D vizuelnog projekta

Ovaj korak će vam pomoći da vidite proizvode i prilagodite ih veličini prostora te na osnovu toga uradite i troškovnik gdje je moguće saznati koliko će koštati projekt.

Još jedna prednost 3D izrade projekta jeste što ćete imati rezultat i moći vidjeti to što ste



Ključ dobrog uređenja prostora/igraonice je jednostavnost i dobra organizovanost mjesta na kome se djeca osjećaju ugodno. Podjela igraonice u odvojene zone je odličan način za organizaciju.



koje podrazumijevaju tihi igru, i jednu zonu za aktivnu igru. Zone je moguće odrediti i prema uzrastu, za toddler-e do tri godine i djecu stariju od tri godine. Što više prostora imate, više različitih zona možete napraviti. Također je dobro imati dio s policama, korpama i kantama gdje se sve može spremati na kraju dana. Nezaobilazno je da igraonica ima nekoliko stolova i stolica kako bi djeca, koja vole da pišu ili crtaju, imala svoju zonu mira i uživanja.

Djeca vole stvarati svoje priče – pronalaziti svoje mjesto uloga i istraživati pa bi možda neki mali šator, kuhinjica ili neka garaža mogla ispuniti njihova očekivanja. Za dodatnu udobnost možete ubaciti mekane jastuke, foteljice, dvosjede...



3. Boje u prostoru

Igraonica je mjesto na kome sebi možete dati gotovo potpunu slobodu u kombinovanju boja. Što više boja se preporučuje kada je prostor veći, ali ukoliko je prostor manji, tada boje moraju da se svedu na nekoliko blažih nijansi koje će odati energiju, radost i udobnost.

Upotreba odgovarajućih kontrasta je veoma bitna, jer određene boje nikada ne doživljavamo kao same, već se pojavljuju u kombinaciji sa tonovima boja iz okruženja. Za mirnije zone ili dječije sobe se koriste svjetlije nijanse, dok se na velikim proizvodima kao što su trampolina-parkovi ili velike kule sa toboganima ipak biraju malo šarenije boje jačeg intenziteta.

4. Podovi i zidovi

Imajući u vidu da se radi o unutrašnjem postoru namijenjenom za djecu, prilikom odabira podne obloge mora se voditi računa o više stvari kao što su bezbjednost, protukliznost i mekoća podloge zbog rizika od padova i povreda.

Također je jako važno da su podovi jednostavni za održavanje, s obzirom na to da se u tim prostorima pored

zamislili prije ugradnje opreme.

2. Podjela prostora po uzrastu ili zonama

Ključ dobrog uređenja prostora/ igraonice je jednostavnost i

dobra organizovanost mjesta na kome se djeca osjećaju ugodno. Podjela igraonice u odvojene zone je odličan način za organizaciju. Odredite jednu zonu za sve one aktivnosti

dječije igre, mogu odvijati i druge aktivnosti (radionice, fotografisanje ili rođendani naprimjer). Jasno je koliko je onda bitno da podovi trebaju biti takvi da ih je što lakše očistiti. Zidovi, također, osim što moraju biti lijepi, funkcionalno obojeni, s dizajniranim tapetama, svakako moraju biti izrađeni od sigurnih materijala. Ukoliko u prostoru, naprimjer, imamo puno stubova, te stubove bi bilo idealno obložiti mekanim oblogama predviđenim da spriječe povrede.

5. Sigurnost opreme

Na petom mjestu nam se nalazi sigurnost, ali ne znači da je najmanje važna. Naprotiv. Jedna je od najbitnijih stavki pri samoj odluci o uređenju prostora za igru. Važnost izrade proizvoda prema standardima koji se zahtijevaju za svaku kategoriju proizvoda je ključna za sigurnost i dugotrajnost proizvoda.

Evropske norme (EN) za opremu služe nama kao vodič za odabir proizvoda, a projektantima za njeno postavljanje u projekte uređenja prostora za djecu.

Kada su u pitanju mjesta u kojima borave i igraju se djeca, bezbjednost i zdravlje su na prvom mjestu.

Nadamo se da će vam naši savjeti olakšati u odluci da pokrenete redizajn igraonice, možda se odlučite da pokrenete biznis otvaranja dječije igraonice ili nekog prostora gdje borave djeca (biblioteke, radionice, vrtića, kutka u hotelu, firmi...).

Flex Invest doo je partner za odabir pravih proizvoda prilagođenih za razne namjene u prostorima za djecu. Direktni smo zastupnici proizvoda, nudimo njihovu montažu i projektovanje/izradu 3D vizualizacije prostora. Prepoznaju nas i poznaju jer mi #pravimo razliku, kako naš slogan kaže i ostavljamo #pečat u prostoru proizvodima koji su lijepi, funkcionalni, sigurni i moderni.

Budite slobodni da nas kontaktirate za bilo kakve informacije koje će vam olakšati poslovanje. Raduje nas da budemo vaš partner u uspjehu i karika u sretnijoj i sigurnijoj budućnosti sve naše djece.

Flex Invest doo
Braće Mulića 79
Tel: 033 658 990
Mail: info@flexinvestdoo.com
Web: www.flexinvestdoo.com

**PROSTOR U KOJEM ĆE DJECA
ZAISTA UŽIVATI**

www.flexinvestdoo.com



DESTILERIJA ZARIC

— 1 9 4 6 —



Distributer za BiH Frutela Group doo Banja Luka

Stefan Vasić: Najveća prekretnica u mojoj karijeri rekao bih da je kada sam bio chef kuhinje za Svjetsko prvenstvo u fudbalu u Kataru 2022. godine

Gledam na greške kao priliku da učim iz njih.

Intervju: Stefan Vasić, executive sous chefa





Kada govorimo o vrhunskim profesionalcima u kulinarstvu, iza svake priče o uspjehu stoje godine truda, rada i posvećenosti. Naš današnji sagovornik dokaz je da upornost i strast prema kulinarstvu mogu prevazići sve prepreke. Od skromnih početaka u Bijeljini do svjetskih priznanja i rada u prestižnim restoranima s Michelinovim vodičem, njegova karijera je inspiracija za svakoga ko teži izvrsnosti. U nastavku razgovora saznajte više o njegovom profesionalnom putu, izazovima koje je savladao i filozofiji rada koja ga vodi ka vrhunskim rezultatima.

Recite nam nešto više o sebi. Možete li nam reći kako ste započeli svoju kulinarsku karijeru i šta Vas je inspiriralo da se bavite ovom profesijom?

Oduvijek me je zanimala hrana. Gledao sam novinske članke o receptima i zamišljao kako bi bilo sjajno pripremati različita jela. U mojoj okolini niko se nije bavio time, pa je na početku izgledalo kao nedostižan san. Prije tačno deset godina prvi

Stefan Vasić rođen je u Tuzli, Bosna i Hercegovina, a trenutno živi u Rigi, Letonija. Svoje kulinarsko obrazovanje stekao je na Internacionalnoj Akademiji za Kulinarske Umjetnosti (ICCA) u Dubaiju, Ujedinjeni Arapski Emirati. Profesionalnu karijeru započeo je 2014. godine kao kuvar u hotelu Hyatt Regency u Beogradu, Srbija. Njegova impresivna karijera obuhvata rad u prestižnim hotelima i restoranima širom Bliskog Istoka i Evrope, uključujući Kempinski Mall of Emirates u Dubaiju, Oberoi u Ajmanu, The St. Regis u Dohi, te trenutno kao Executive Sous Chef u Grand Hotelu Kempinski Riga. Vasić je dobitnik brojnih priznanja, među kojima su Zlatna nagrada za Sous Chefa godine (2019) i Zlatna nagrada za šefa morskih plodova za Bliski Istok (2021). Pored toga, prepoznat je za svoj doprinos kulinarstvu u Srbiji, gdje je 2018. godine postao ambasador Srbijske Kulturne Asocijacije u Ujedinjenim Arapskim Emiratima. Takođe je član Svjetske Asocijacije Kuvara (WACS) i Srbijske Kulinske Federacije.

put sam ušao u kuhinju. Bilo je to 2014. godine u restoranu nacionalne kuhinje u Bijeljini. Moj posao je bio da operem sudove, ogulim krompir i da napravim neka jednostavna jela.

Na početku sam bio zadovoljan time, ali sam smatrao da mogu mnogo više da uradim u kuhinji. Pronašao sam oglas za posao u hotelu "Hajat" u Beogradu, gdje sam aplicirao i dobio posao. Tako je počela moja karijera u prestižnim hotelima sa 5 zvjezdica.

Restoran u kome radite trenutno je uvršten u prestižni Michelin vodič za 2025. godinu. Kakav je osjećaj?

Mišelinovo priznanje je nevjerovatna čast koja donosi mješavinu emocija i potvrde da ste na pravom putu. Uz priznanje dolazi i odgovornost za održavanje visokih standarda.

To je i pokazatelj konzistentnosti, truda, kreativnosti, kao i timskog rada koji je neophodan da bi kuhinja dobro funkcionisala.

Osvajili ste jednu od najprestižnijih nagrada za chefa morskih specijaliteta godine za Bliski Istok koju dodjeljuje The Pro Chef Middle East. Sigurna sam da Vam je ova nagrada donijela mnogo u poslovnom svijetu, a vjerujem i u privatnom. Recite nam nešto više o tome.

Da, u pravu ste. Za mene, koji dolazim iz malog mjesta u Bosni, zaista je privilegija uopšte biti nominovan u konkurenciji sa vrhunskim kuvarima sa Bliskog Istoka. Nagrada ti daje dodatnu motivaciju da nastaviš još bolje i da budeš još inovativniji. Na poslovnom planu otvorila mi je više mogućnosti za rast i napredovanje u ugostiteljstvu, kao i neka nova poznanstva.

Koja je bila Vaša najveća prekretnica na putu do pozicije executive sous chefa?

Rekao bih da je to bilo Svjetsko prvenstvo u fudbalu u Kataru 2022. godine. Tada sam bio na poziciji šefa kuhinje. To je neponovljivo iskustvo da sa samo 4 kuvara u kuhinji dnevno organizuješ operacije za preko 120 gostiju restorana, dok istovremeno spremaš 950 obroka



dnevno za catering na jedan od stadiona gdje su se održavale utakmice.

Organizacija kuhinje, ogroman stres na dnevnom nivou, i sve to raditi hladne glave je bio jedan od najvećih izazova i uspjeha u mojoj karijeri.

Kako se nosite sa svakodnevnom stresom i pritiskom rada u kuhinji na visokom nivou.

Kako godine prolaze i što više imam iskustva sve sam smireniji i pribraniji, čak i ako se greška potkrade. Gledam na greške kao priliku da učim iz njih. Uslijed velikog pritiska završavam jedan po jedan zadatak, u zavisnosti od prioriteta da ne bih bio preopterećen.

Trudim se da sa svim ljudima sa kojima sam u direktnom kontaktu na poslu imam jasnu komunikaciju kako ne bi došlo do nesporazuma i kako bi se sve operacije uspješno obavile.

Kako motivišete i vodite svoj tim da ostvari vrhunske rezultate?

Pokušavamo da budemo stalno inovativni i kreativni, da radimo na novim jelovnicima. Članovi moga tima imaju priliku da slobodno i otvoreno daju prijedloge za nova jela, kao i da budu svoji i kreativni. Dajem im do znanja da se rad i trud isplate, često u vidu unapređenja, jer ljudi kad su zadovoljni i motivisani mogu da pokažu svoj pun potencijal. Trudim se da krenem od sebe i da im budem uzor i primjer profesionalnosti. Tretiram čitav svoj tim sa poštovanjem gdje smo stvorili jedan timski duh u kuhinji.

Kako balansirate između tradicije i inovacija u vašim jelima?

Trudim se da sačuvam tradiciju koristeći lokalne proizvode i začine, osiguravajući da se ukusi međusobno nadopunjuju. Poštujem autentičnost i čuvam osnovne ukuse netaknutim, dok svakom jelu dodam notu modernog, između ostalog koristeći tehnike kuvanja kao što su sous vide.

Koji biste savjet dali mladim kuvarima koji su prvi put zakoračili u profesionalnu kuhinju?

Da budu radoznali i da uče. Da budu otvorenog uma, istražuju različite kuhinje, tehnike i kulinarske trendove. Da uče od iskusnih kuvara i postavljaju pitanja. Da budu istrajni i strpljivi, uspjeh dolazi kroz dosledan trud tokom vremena. Da budu pouzdani, da dolaze na vrijeme i budu spremni za rad!

Kada ne kuhate, kako provodite vreme i šta Vas ispunjava van kuhinje?

Slobodno vrijeme provodim sa porodicom. Volimo da istražujemo nova mjesta, nove kuhinje i isprobavamo nova jela. Pored toga, volim da treniram u teretani i šetam, to mi takođe pomaže posle stresnog dana na poslu da održim uravnotežen način života i da ostanem strastven i inovativan u kulinarskom svijetu.



Lino[®] Lada



Vrhunska kvaliteta kremnog namaza



Najveći izbor okusa



Pakiranja prilagođena i za
HORECA kanal

Podravka 

Podravka ®

ZIMNICA KAD IGRAS NA SIGURNO



Ivan Tartaro: Bilo je puno momenata gdje sam se trebao snaći u burnim ili nepredvidljivim situacijama tokom svoje karijere

Degustacijska večera i privatne večere su mi dale bolji uvid u direktni kontakt sa gostima da vidim njihov izraz na licu i da bolje poprimim dojmове tih jela koja sam spremio. To je veliki razlog zašto sam postao privatni šef, zbog direktne komunikacije.

Intervju: Ivan Tartaro, privatni chef

Svoja prva kulinarska iskustva stekao je u dinamičnom okruženju New Yorka, a školovanje u prestižnom French Culinary Institute-u otvorilo mu je vrata vrhunskih restorana s Michelinovim zvjezdicama. Kroz rad na najvišim pozicijama u kuhinji razvio je svoj jedinstveni stil, inspiriran korijenima, tradicijom i modernim tehnikama. S dolaskom u Hrvatsku, svoju strast i znanje posvetio je unaprjeđenju domaće gastronomske scene, balansirajući između konzultantskih poslova i rada kao privatni chef. U ovom intervjuu otkriva nam kako spaja različite kulinarske kulture, kreira personalizirane menije i inspiraciju pronalazi u sezonskim i lokalnim namirnicama.

Recite nam nešto o sebi i tome kako ste se odlučili za karijeru privatnog chefa?

Rođen sam u Queens'u, New York i proveo sam cijeli život oko hrane jer mi je majka često kuhala doma. Nakon srednje škole sam se upisao u FCI (French Culinary Center) gdje sam surađivao sa najboljim šefovima tada u Americi i stažirao po elitnim michelinovim restoranima po gradu. Nakon određenog vremena sam savladao sve stanice u kuhinji i postao sous chef gdje sam trebao osmišljavati svoje recepte i uhodati kolege i kolegice na svakodnevnoj bazi vezano za servis i obradu hrane. Tu sam



Ines Matić Matešković – sommelierka je s diplomom Hrvatskog sommelier kluba koja je u svijet sommelierstva ušla 2016. godine iz strasti prema vinima i sa željom da proširi vinsku kulturu i kulturu stila. Tijekom godina organizirala je i vodila niz vinskih radionica i degustacija te predstavljala hrvatska i inozemna vina na relevantnim vinskim sajmovima i konferencijama, usavršavajući paralelno svoja znanja i organoleptičke vještine. Završila je sve tri razine edukacije Hrvatskog sommelier kluba. Od 2019. godine predavačica je na tečajevima Hrvatskog sommelier kluba i kolumnistica portala vinskiklub.hr, ambasadorica talijanskih pjenušaca Bottega u Hrvatskoj te ambasadorica Kvarner Wines. Vlasnica je brenda Vinum Amoris posvećenog personalizaciji vina za posebne prilike čiji je cilj da svaka boca ispriča priču kroz pažljivo odabranovino i unikatne etikete koje odražavaju emociju trenutka.



skužio da koristeći inspiraciju svojih korijena i jela iz djetinjstva uz mentore kojim sam bio okružen, da vidim dugoročnu budućnost u gastronomiji. Kada sam došao u Hrvatsku sam postao savjetnik jer sam htio implementirati svoje znanje i iskustva iz New Yorka u modernoj Hrvatskoj gastronomskoj sceni, htio sam otkriti šta ova zemlja nudi pa sam počeo putovati i jesti po raznim restoranima, iša na ribolov i bacio se u obradu domaćih proizvoda da bi još dalje učvrstio i izdefinirao svoja jela kao privatni šef i savjetnik.

Koje vještine su Vam najviše pomogle u prelasku iz tradicionalne kuhinje u rad s privatnim klijentima?

Namirnice i odlazak na tržnicu je gdje sam uspio doći u dodir sa domaćom hranom, ali uz tehnologiju koja je pristupačna u današnje doba mi je dalje pomoglo da drugačije obradim namirnicu. Fermentacije, Sourdough kruh, Sous vide, je budućnost gastronomije jer mi pomaže da jelo sadrži dušu koju klijenti traže ali se servira na način koji zaista oduzima dah na prvi pogled. Degustacijska večera i Privatne večere su mi dale bolji uvid u direktni kontakt sa gostima da vidim njihov izraz na licu i da bolje poprimim dojmove tih jela koja sam spremio. To je veliki razlog





zašto sam postao privatni šef, zbog direktne komunikacije.

Kako pristupate kreiranju personalizovanih jelovnika za svoje klijente?

Kada stvaram meni ili jelovnik za klijente ili goste, jako mi je bitno da predosjetim šta žele. Još jednom spominjem tu komunikaciju jer je bitan faktor u ovom poslu. Od riblji jela do mesni ili čak veganski, moj posao je da ja također izađem iz te zone i da ostavim srce na tanjuru, da ljudi osjete iskrenost i emociju jer je ipak moj potpis. Imam svoj stil tako da ljudi trebaju biti spremni na to, ali također želim da su nepci a ne samo oči zadovoljni. U razgovoru sa klijentima imam već prvi dojam i skupim puno informacije. Moj cilj je da uspijem spojiti moju životnu priču, njihovu, i da se nađemo na sredini.

Da li imate omiljenu kuhinju ili stil kuhanja koji najviše volite da koristite?

Kako sam živio u Americi 23 godine, zaista sam bio okružen sa hranom svih nacionalnosti i kultura. Iako sam završio za Francusku Kuhinji, radeći

u jednom španjolskom Tapas restoranu sam otkrio čar mediteranske kuhinje koja je također imala puno utjecaja azijske hrane. Šarene boje ali minimalizam na tanjuru, strahopoštovanje prema namirnici i nagle ili sirove obrade hrane je gdje sam se najviše našao.

Živa vatra, jaki začini, prirodna vina i svježe namirnica, Tapas stil hrane me oduševio jer je to stil kuhinje koja potiče ljudsku interakciju i zabavu uz dobru hranu.

Koji su najveći izazovi s kojima se suočavate kao privatni chef?

Ljudi su navikli jesti neke namirnice kroz cijelu godinu, iako to meni nije realno jer se pretežito baziram na sezone tako da zimski meni zna biti najveći izazov. Trebam uključiti mozak na 110% i raditi sa limitiranom količinom namirnica ali na razne načine i vrste obrade. Koliko je izazov toliko i volim sebe motivirati da dalje istražujem razne kuhinje svijeta koje možda samo žive od tih namirnica. Bitno je da potičem uzbuđenje iako meni samo sadrži 10 namirnica koja su u rotaciji kroz cijeli meni.

Da li je bilo trenutaka u karijeri kada ste morali brzo da improvizujete, i kako ste se snašli?

Bilo je puno momenata gdje sam se trebao snaći u burnim ili nepredvidljivim situacijama tijekom svoje karijere. U današnje doba, ljudima se često zna promijeniti raspored u zadnjem trenutku i moj posao je da se prilagodim. Jedan dan sam u Zagrebu, i dan nakon sam u Dubrovniku, stvar je organizacije i konstantne komunikacije sa klijentima, dobavljačima i same inicijative da budem najbolji u svom poslu i da su klijenti uvijek zadovoljni.

Koliko je važno da poznajete sezonske i lokalne sastojke u ovom poslu?

U današnje doba, skoro pa su sve namirnice pristupačne kroz cijelu godinu. Ali da budem unikatan i da pružim jedinstvenu uslugu, baziram se na sezone. Zna ponekad biti teško ali moj posao zahtjeva od mene da sam u stalnoj potrazi za nove recepte i način pripreme hrane. Dali je to otvoriti nekoliko knjiga ili otići na putovanje da vidim što se događa oko mene i što kolege rade da mogu sebe inspirirati. Bitno je pratiti priču, i ta priče je tradicija, da jedemo kako su ljudi prije nas. Taj način poslovanja me dalje povezuje sa lokalnim poljoprivrednicama, gdje mogu svoju ideologiju podržavati sa velikom potporom i podrškom.

Za kraj, gdje vidite svoju karijeru u budućnosti?

Teško je procijeniti gdje ću biti za godinu dana kamo li širu budućnost, ali ja i cura imam relativno sličan posao i htio bi da nešto zajedno pokrenemo. Mali restoran ili lokal na otoku koji radi tijekom sezone a koristili bi namirnice iz lokalnog uzgoja, da možemo nakon nekoliko mjeseci rada otići na putovanja i jesti, degustirati, i dalje otkrivati neke tajne koje ćemo saznati samo kroz hranu. Kao što bi se reklo, htio bi baciti sidro i imati nešto svoje, ali također da dalje obrazujem ljude, klijente i studente o prehrani u modernoj / tradicionalnoj hrani ali i samog sebe.



“

U današnje doba, skoro pa su sve namirnice pristupačne kroz cijelu godinu. Ali da budem unikatan i da pružim jedinstvenu uslugu, baziram se na sezone.

Zna ponekad biti teško ali moj posao zahtjeva od mene da sam u stalnoj potrazi za nove recepte i način pripreme hrane.



Jedinstvena estetika, vrhunske performance

SMARTIA MF65 je toplotno izolovani sistem za sklopiva vrata. Zahvaljujući minimalističkom dizajnu, maloj vidljivosti aluminijuma i odličnim termičkim i zaptivnim performansama, idealan je izbor za velike i izdržljive konstrukcije.

- / Povećava ulaz prirodnog svjetla i vidljivost
- / Unaprijeđuje svaki prostor zahvaljujući svojoj jedinstvenoj estetici, minimalističkom dizajnu i veoma tankim profilima
- / Postiže vrhunsku toplotnu izolaciju (do $U_w = 1.1 \text{ W/m}^2\text{K}$) koja štedi energiju i troškove
- / Omogućava robusne i velike konstrukcije (do 1.3m širine krila ili do 3m visine krila)
- / Povećava zaštitu protiv provala (četverostruko zaključavanje u 3 tačke, mehanizam protiv podizanja)
- / Pruža širok izbor rješenja (neparan broj krila, dvostruko ili trostruko zastakljivanje, standardni ili nizak prag)
- / Obezbeđuje nesmetan i besprijekoran rad zahvaljujući visokokvalitetnim i izdržljivim točkicama

POSJETITE NAS!

D.O.O. „BH ALUMINIUM“

Njegoševa bb, 75440 Vlasenica
T: +387 56 733 750, F: +387 56 733 196

PJ SARAJEVO

Halilovići 6, 71000 Sarajevo
T: +387 33 766 275, F: +397 33 766 276

PJ BANJA LUKA

Glamočani bb, 78250 Laktaši
T: +387 51 508 630, F: +387 51 508 631

PJ BIJE LJINA

Industrijska zona 2, br. 48, 76300 Bijeljina

ALUMIL IZLOŽBENI SALON

Džemala Bijedića 279, lamela C5
naselje Bulevar, Ilidža, 71000 Sarajevo

www.alumil.com

bhmarketing@alumil.com

KÄRCHER



NEMOJ DA TE ČIŠĆENJE IZLUĐUJE.

Vrati onaj WOW osjećaj s ultra
jednostavnim uređajima za unutrašnje čišćenje.
Saznajte više na [kaercher.com](https://www.kaercher.com)



agrolaguna

Nagrađivani okus
Istre, spoj tradicije
i suvremene vizije.

