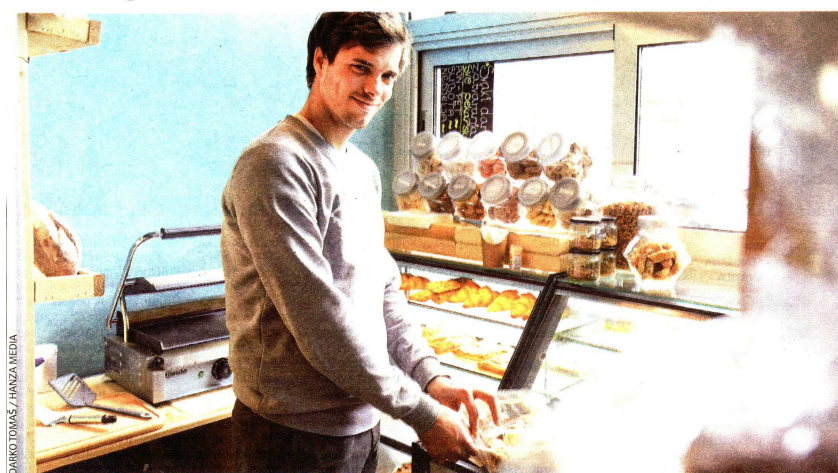




DJEČACI S JUGA NJIMA JE METROPOLA 'INOZEMSTVO'

20-GODIŠNJACI

osvajaju Zagreb okusom
svoje matere Dalmacije 





REPORTERI 'SLOBODNE' PROVELI SU DAN S 20-GODIŠNJACIMA KOJI RAZVIJ



PIŠE
MARIJANA
CVRČILA

V ećina njihovih vršnjaka fizički je, ili barem mentalno, prekoračila granice Lijepe naše. Njima je i Zagreb već dovoljno daleko. Mladi su, obrazovani, ambiciozni, vidjeli su svijeta, a u metropolu su s juga donijeli optimizam, dispet, snove i ono što je najvažnije – tradiciju svojih didova i baka, Dalmacija koja nije samo u oku, nego i u

vrijednim rukama, u srcu koje ne dopušta da se okusi i recepti na kojima su othranjeni naraštaji njihova kraja otmu zaboravu. Baš zato "kupili" su ne samo Dalmatince u Zagrebu, koji će možda i zbog nostalgije po njihove proizvode potegnuti s drugoga kraja grada, nego i Zagrepčane, kao i sve one koji su u glavni hrvatski grad navrli iz različitih krajeva i podneblja.

Jer, ono što nude zdravo je, prirodno, domaće, bez aditiva i kojekakvih podvala na koje današnji svijet postaje sve osjetljiviji. Mladi su, ali njima je tradi-

cija – počevši od svih sastojaka koje pribavljaju pretežito od domaćih proizvođača do originalnih recepata, načina proizvodnje, ali i stava kojega se drže na svome poduzetničkom putu – šansa na kojoj žele graditi priču o Hrvatskoj kao zemlji mogućnosti. Iako, složiti ćemo se, trenutačno nije nimalo lako.

OD JARUNA DO PERUNA

Zagreb se na tim životnim i profesionalnim skalinama ovim mladim poduzetnicima iz Dalmacije učinio nekako

nezaobilaznom stanicom.

Toni Serdar (23) iz Kaštel Štafilića, inače rodom iz Ljubitovice u općini Seget, i Stipe Dujmović (24), podrijetlom iz Rastovca pokraj Zagvozda, a odrastao u Tugarama pokraj Omiša, dio su tima "Nature Ideas", skupine mladih ljudi iz Dalmatinske zagore (najvećim dijelom Imotske krajinne), koja je u Zagreb prije tri mjeseca donijela proizvodnju i prodaju kruha ispod peke – sto posto prirodnoga, bez aditiva. Tako se reklamiraju i na zagrebačkom Jarunu, gdje



JU BIZNIS HRANEĆI GRAĐANE METROPOLE KRUHOM ISPOD PEKE, KROŠTULAMA I SLIČNIM DELICIJAMA S JUGA



Zagreb je naše inozemstvo, izvozimo okuse Dalmacije, uživamo i dobro zarađujemo

se navikli pa i oni ovamo često svrate. Otacme uvijek poticao da radim nešto svoje – nadovezuje se Toni.

Stipe i Toni ovdje su voditelji prodaje, rade i u maloprodaji, vode papirologiju, paze na svaki detalj. Stipe je nakon završene srednje ugostiteljske škole u Splitu već sa 17 godina došao u Zagreb, od diplome na veleučilištu VERN na studiju turističkog menadžmenta dijeli ga završni rad.

Radim od svoje petnaeste godine. Uz blagu financijsku pomoć roditelja, i sam sam zarađivao, najviše u ugostiteljstvu. Počeo sam kao pomoćni kuhar koji nije znao ni kruh narezati, a došao do vođenja jedne kuhinje u Zagrebu – govori Stipe o klasičnom putu mnogih mladih poduzetnika.

TRI MJESECA SA PARTNERA

Toni je pri kraju splitskog Pravnog fakulteta, uvijek je radio uz studij, kaže, a prije dolaska u Zagreb radio je kao voditelj ljudskih resursa u jednoj splitskoj tvrtki za gradnju brodova. I jedan i drugi nisu se dvoumili kada je stvarana ekipa "Nature Ideas".

Cilj je bio priču Dalmatinske zagore prenijeti u Zagreb. Lokacija je osnovna, Zagreb je najveće tržište u Hrvatskoj. Vodimo se logikom održivosti: što više idemo u budućnost, shvaćamo da su prošlost i jednostavnost prava priča – u jednom će dahu Stipe.

Toni se pohvalio kako je kupaca iz dana u dan sve više, dolaze iz različitih dijelova grada, imaju, na primjer, jednog stalnog kupca Britanca koji živi na zagrebačkom Pantovčaku pa mu dolazak na Jarun baš i nije "s ruke". Ali ne samo to.

U tri mjeseca sklopili smo posao s oko 50 partnera u cijoj je ponudi naš kruh, od ove pekarnice na Jarunu do poznatih restorana, trgovina i trgovačkih lanaca, mini barova, cheese barova, cateringa. Svaki dan praktički ugovoramo nove poslove, a kruh odlazi za Bosnu, Švicarsku, Austriju, kao i u cijelu Hrvatsku, od Korčule, Istre do Slavonije. Ljudi pričaju, kruh putuje – kaže Toni, otkrivajući da su u pregovorima za još jedan proizvodni prostor u Zagrebu.

Radni dan ovim mladim ljudima nerijetko počinje već u šest sati ujutro. Noću se peče kruh, pekari prolaze poselnu obuku jer u svemu se moraju poštovati stariški recepti. U pogonu iza prodajnog mjesta (doduše, nisu u metropoli izmikli komini) na šamotnim pločama i ispod pravilnih peka domaći se kruh priprema prema tradicionalnoj recepturi. Svakog jutra na policama je svježi bijeli, polubijeli, raženi (jedini u Hrvatskoj) kukuruzni kruh ispod peke. Prodaju se mali od kilograma i veliki od tri kila, koji najčešće traže veći restorani. Najjeftiniji su mali bijeli i polubijeli od kilograma, cijena im je 13,90 kuna, a najskuplji je kukuruzni od tri kila, koji doseže cijenu od 50,70 kuna.

Ljudi znaju da je to kvalitetan kruh koji mogu jesti par dana. Ovo nije kruh s aditivima i bojama koji svaki izgleda isto – kaže Stipe.

Razlika je između kupaca Dalmatinaca i Zagrepčana u tome što Dalmatinci dođu i pitaju "ima li kruv ruba?", jer oče da mu pucka pod zubima. Zagrepčani obično kažu "daj mi onaj bez ruba ili sa što manjim rubom". Jedini takav bez ruba je ovaj kukuruzni – stručnonas podučava Toni.

O svemu razgovorjivi, ovi mladi Dalmatinci podlaže crtu kad je riječ o recepturi, odnosno načinu pripreme tradicionalnog kruha ispod peke.

Kruh se radi od ukvasenog tijesta koji ostavi te stajati danje rime da fermentira. Tijesto koje fermentira onda se koristi kao svježi kvasac. I to je to. Dalje ne možemo reći. Za kruh ispod peke inače ne postoje neki poseban zapis, recepti se prenose s koljena na koljeno – kroz smijeh govori Toni.

MALI POČON VELIKA PRIČA

Vrijeme je za odlazak, kasno je poslijepodne, polako u smjeru dolaze i pekari otpočinju pripremu za pečenje još jedne "runde" domaćeg kruha koji iz ovog malog pogona krči put do kupaca željnih domaćeg spize.

O tome koliko su Zagrepčanima sru prišli tradicionalni domaći proizvodi koji nose biljeg Dalmacije već puno zna Pakošanac Karlo Vulin (24), prvostupnik zagrebačkoga Prehrambeno-biotehnoškog fakulteta.

Toni Serdar i Stipe Dujmović (lijevo): "Što više idemo u budućnost, shvaćamo da su prošlost i jednostavnost prava priča", a s njima se slaže i Karlo Vulin (dolje)

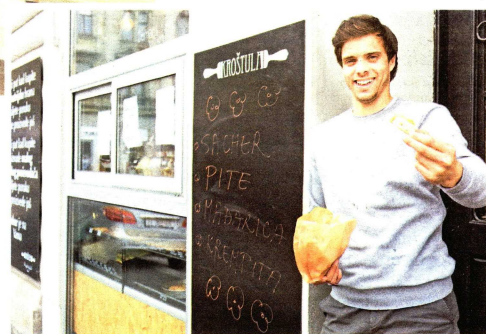
imaju pekarnicu nasuprot tržnici.

Da nije važna tradicija, već bih bio u Njemačkoj ili Irskoj. Muke su bile otic u Zagreb, a kamoli dalje – ozbiljan je Stipe kada ga pitamo što tako mladim ljudima znači tradicija njihova kraja.

Ja sam materino dite kupusa i ribe! Naravno, kao i u mnogim dalmatinskim obiteljima, i u nas se peče kruh ispod peke, osobito je babu tu glavna. Bile su drame kad sam iša za Zagreb, ajme, di će unuk! Čila je obitelj bila tužna. Ali sada su

Proizvodnja u Hrvatskoj puno je jeftinija nego, na primjer, u Austriji. Treba samo smisliti nešto što će se sviđjeti svim ljudima, a ne odustati, što mnogi prelako čine. Tradicija, ova naša, dalmatinska, može pri tome puno dati – kaže nam inovativni Pakošanac Karlo Vulin

SNIMKE DARKO TOMAŠ / HANZA MEDIA





'Moramo se ugledati na Talijane koji znaju gurati svoju tradiciju i kulturu, to je šansa za mlade, a ne odlazak u Irsku ili Njemačku'

"Kroštula – proizvodi vridnih ruku", pekarnica i slastičarnica sa sjedištem u Pakoštanima koja svoje prostore ima na još desetak lokacija u okolici Zadra te od prošle godine i u Zagrebu, obiteljski je biznis već 16 godina. U srcu je ponude domaća kroštula – tradicionalna dalmatinska slastica, ali za ljubljene u "prirodno, domaće, netretirano" sigurno neće razočarati ni mendule u cukru, paprenjaci, kantunčini, makroni, granole, sendviči od domaće divljači i drniškog prsta...

Na mrežnim stranicama o svojem će obiteljskom poslu ovako napisati: "Daleko od industrije, sve bazirano na izvornosti i ručnom radu, u ovom su katalogu izložene naše slastice, proizvodi vridnih ruku naših majki, baka, teta... kojima je Bog podario vještinu i talent, a one ga nisu iznevjerile. A i kako bi kada žive i rade na ovom blagoslovljenom pediju planete s rajskim voćem: smokvama, orasima, mendulama, malinama, višnjama, maraskom... Voćem koje ne stize s plantaže, već izraslim ispod našeg dalmatinskog sunca i na pediju naše skrite dalmatinske zemlje."

DARIVANJE RECEPTA

Sve to u Zagreb, gdje je studirao, odlučio je prenijeti i nastaviti obiteljsku priču mladi Karlo – najprije je prije godinu dana otvorio prostor "Kroštule" s pekarskim proizvodima i slasticama na zagrebačkome Preradovićevu trgu, a u rujnu i na Britanskom trgu, gdje je u međuvremenu odlučio zadržati jedini prodajni, nešto veći prostor. Smješten unutar dućana "Košara i kašeta", gdje drugi vlasnik prodaje ta-

koder domaću ribu i mesne preradevine, Karlo u prostoru "Kroštule" izlaže i prodaje slastice i proizvode koji će se drugdje rijetko naći.

– Naša je obiteljska tvrtka prva u Hrvatskoj počela komercijalnu proizvodnju kroštula prema tradicionalnoj recepturi. Mama i baka oduvijek su bile odlične kuharice. Za svaki blagdan znale su što je tradicionalni proizvod, sve je u obitelji isprobano i po tim receptima radimo. Naravno, ima tu i onih koje smo doznali od prijatelja, a

za neke, na primjer za čajne kekse "nonice", poznate po tome što na gornjoj strani imaju cijelu polovicu oraha, recept nam je ustupila starija gospođa iz Istre. Sve su namirnice domaće, od brašna malih mlina iz Slavonije, maslaca od domaćih mljekara do badema iz Dalmacije – govori Karlo, koji je oduvijek svoj životni put vidio u proizvodnji hrane.

Kao student zagrebačkog PHTF-a doškolavao se u Italiji i Francuskoj, gdje je pohadao glasovitu svjet-

sku kulinarsku akademiju Le Cordon Bleu, a njegov rad doznali i inovativni duh ne miruje, pa je tako u prodaju uveo svojih ruku i glave djela: kruhove s prirodnim kvascem i bez aditiva. Na policama su tako "kruhovi za zdravlje i sreću" s čilijem, bućom, rogačem, purom, teški pola kilograma s cijenom od 18,90 kuna.

ODLUČNI KOMENTARI

Domaće kroštule (cijena, primjerice, za 400 grama je 28 kuna) i ostale slastice koje imaju duži rok trajanja pripremaju se u pogonu u Pakoštanima, dok pekarski proizvodi na police stižu svježi iz pogona u Zagrebu. Osim toga, u dućanu se nude i Katinini proizvodi bez glutena, poput Katinih tapioka "navlakuša", krušcića bez glutena, po cijeni od 2,90 kuna komad, a uz sve pobrojeno ovdje se mogu naći i krosasani s bademima, krostate sa šumskim voćem i marelicama, različiti domaći kolači, štrudle, pizze... Sve u svemu, spoj tradicionalnog i modernog, ali opet na tradicionalan način.

– Radim od petog razreda osnovne. Moji su oduvijek poduzetnici, nekad su se bavili iznajmljivanjem brodova, što je sada preuzeo brat. Taj je poduzetnički duh prešao i na mene. Pa u našoj je kući svaki ručak sastanak upravnog odbora! – smije se Karlo, koji i danas, kada je preuzeo posao u Zagrebu, radi po 16 sati dnevno, a nekada i cijelu noć.

Kada čujem odličan komentar i pohvalu naših kupaca, osobito ako su u pitanju proizvodi koje sam sâm osmislio, to izbrise sav umor – kaže ovaj mladić.

U Zagrebu broj kupaca raste iz dana u dan, imaju već i 50-ak dostavnih mjesta na kojima se nude njihovi proizvodi, a cijela obiteljska tvrtka više od 200 partnera. Izvoze u Austriju i Italiju, a u pregovorima su i za plasman svojih proizvoda u Australiju. Iako Karlo od jeseni planira nastaviti studij uz rad u Milanu ili Parizu, konačni odlazak iz Hrvatske za njega nije opcija.

– Proizvodnja u Hrvatskoj puno je jeftinija nego, na primjer, u Austriji. Ovo je posao koji volim raditi, u interesu mi je imati pogon u Hrvatskoj, a izvoziti hrvatske proizvode van. Ali treba smisliti nešto što će se svijetiti u Austriji, a ne samo u svome selu. U tome tradicija, pogotovo naša iz Dalmacije, može puno dati. Pogledajte Talijane što oni rade vani i kako "guraju" svoju tradiciju i kulturu! Znam da su mnogi mladi ljudi kod nas razočarani, da ne dobiju pravu priliku. Ali mnogi od njih prelažu odustaju. Nije sve savršeno ni u Irskoj, ni u Njemačkoj – nema dvojbi za ovoga mladog Pakoštanca.



'Radim od petog razreda osnovne. Moji su oduvijek poduzetnici, nekad su se bavili iznajmljivanjem brodova, što je sada preuzeo brat. Taj je poduzetnički duh prešao i na mene. Pa u našoj je kući svaki ručak sastanak upravnog odbora!', smije se Karlo, koji i danas, kada je preuzeo posao u Zagrebu, radi po 16 sati dnevno, a nekada i cijelu noć