



Golubinci su sremsko, staropazovačko selo tipične vojvođanske arhitekture poznato po dvorcu Šlos, parvoslavnoj crkvi s kraja XVIII, rimokatoličkoj iz XX veka, „Mačkarama“, i po Cafe&poslastičarnici „Maesto Nikola“, svojevrsnoj turističkoj atrakciji ovog mesta

Vlasnik ovog slatkog kutka je gospodin Nikola Gašparović, kojeg su iz poštovanja prema njegovom radu, njegovoj posvećenosti istom, nazvali „maestro“.

Maestro Nikola se punih 53 godina bavi poslastičarstvom, od kada je, juna 1967. godine upisao Školu učenika u privredi u Beogradu, a praksu radio u poslastičarnici „Petrović“. Više od 40 godina je preduzetnik. Prvo je kolače i torte pravio pravio u porodičnoj kući, a od devedesetih godina prošlog veka u objektu u Maradičkoj 39, u savremeno uređenoj i opremljenoj radionici i poslastičarnici „Maestro Nikola“.

Specifičnost njegovog rada ogleda se u starinskom, tradicionalnom načinu rada, koji je naučio praktikujući u poslastičarnici „Petrović“ od vrhunskih majstora - poslastičara iz Beča, Pešte, koji su po mesec - dva svoja znanja prenesili mlađima. Upravo je tradicionalan način pripreme, kojeg se uporno drži uprkos tome što su gotovo svi prešli na komercijalnu proizvodnju, presudan za jedinstven ukus slatkog programa maestra Nikole: kuvanje, pečenje, bez upotrebe konzervanasa, aditiva... Pored toga, gospodin Nikola Gašparović i posle decenija i decenija u ovom poslu, istraživanja i prilagođavanja sadašnjem vremenu, još uvek za svaki novi ukus traži sud svojih najbližih, uvažavajući njihove sugestije. Oni mu kažu da li su kolač/torta previše ili premalo slatki, da li ima nečeg suviše ili premalo...

Ranije je dosta obilazio sajmove uglavnom one evropske, danas novine skida sa interneta, ali ostaje veran svom starinskom načinu rada koji je sve više tražen na ovim našim prostorima. Zna se to po tome jer mu je tržište veliko, dugo se njegove delicije traže i u dvomilionskom Beogradu. Jedan je od privih koji je počeo da dostavlja svoje proizvode na kućnu adresu, naravno određene količine, sveže i sa deklaracijom.

Koliko je isplativo danas baviti se poslastičarstvom, i to još na tradicionalan način? Gospodin Gašparović kaže da od svog rada pristojno živi i da ne može da računa na enormne zarade, ali da je za njega najvažnije da svoj posao voli.

- Poslastičarstvo je lep i kreativni posao, i ja smatram privilegijom da radim ono što volim i da od toga mogu da živim. Mislim da je to dovoljno jednom normalnom čoveku – kaže

naš sagovornik.

Odnedavno je adaptirao i proširio postojeći objekat uređen po svim standardima, u poslastičarnicu dodao deo za pušače i zahvaljujući odličnom ventilacionom sistemu, niko nikome ne smeta i svi mogu da uživaju u mnogobrojnim vrstama kolača i torti: od 5-6 programa sitnih kolača u pakovanju od po 10, 8 i 6 vrsta, standardnih, ekskluzivnih kolača, minjona, posnih i etno kolača, torti za sve prilike, gotovo svega što se da zamisli, Maestro Nikola može da napravi. Maestro Nikola je jednako ponosan na sve svoje proizvode, jer su svi rađeni sa ljubavlju i sa puno truda i poštovanja prema sastojcima, klijentima i prema sebi samom.

Za svoj rad gospodin Nikola Gašparović je dobio brojna priznanja, zlatnih medalja za slatki program, poneo je šampionski pehar kvaliteta Novosadskog sajma za pekarske proizvode, prestižno priznanje „Kapetan Miša Anastasijević.

Njima se nedavno pridružilo još jedno. Naime, Turistička organizacija opštine Stara Pazova predložila mu je da za 250 godina od rođenja slavnog kompozitora Ludviga van Betovena, kojeg je ljubav prema lepoj Kapetanici Žanet, kako se može saznati iz njihove prepiske, čak devetnaest puta dovela u posetu svojoj ljubavi u Golubince, osmisli kolač koji će simbolizovati tu ljubav. Pošto nisu mogli da se sastaju u njenom domu, u dvorcu Šlos, nežnosti su razmenjivali u obližnjoj kući, u kojoj je, igrom sudbine, danas smeštena poslastičarnica „Maestra Nikole“. Upravo je ovaj poslastičarski mag, uzimajući u obzir vreme i namirnice dostupne u to vreme, osmislio Betovenov kolač, sa devetnaest sastojaka, i dodao dvadeseti - LJUBAV, koji će grejati srca ljubavnika širom sveta.

Kaže, da ga je ljubav opredelila za ovaj posao i učinila da i dan danas radi sa voljom. Ali, ne sam. U tome mu osim nekoliko radnika, pomaže čitava porodica, njegova supruga, čerka, sin, snaja, njegova 85-togodišnja majka, i četvoro unučadi. Svako onoliko koliko može i koliko mu godine dozvoljavaju.

