



Miloš Kržanović je mlada, talentovana nada srpskog kulinarstva u kojeg njegov iskusni deda Staniša ima neograničeno poverenje.

- Ovo nije ni hobi ni dečja igra, već ozbiljan posao. Završavam srednju školu, u kojoj sam stekao drugačija iskustva od onih koje sam kroz praksu u Nacionalnom restoranu stekao, kao što je ekonomski, turistički, marketinški aspekt ovog posla i smatram da će povratkom nekolicine školovanih ljudi istočna Srbija za pet godina biti prava turistička atrakcija Srbije - kaže ovaj mlad čovek, koji nadograđuje svoja znanja, prati predavanja, kurseve, da bude što spremniji da ostvari svoj cilj.

Smatra da paralelno sa srednjom školom treba sprovoditi i praksi, jer se samo na taj način mlad čovek može pripremiti da uđe u privatne vode.

- Ja mogu da zahvalim dedi što mi je pružio mogućnost da sve to imam i već sada sam član KFS, KAS, i sa nepunih 19 godina zauzimam zavidnu poziciju u srpskoj gastronomiji – sa ponosom ističe Miloš Kržanović, koji za deset godina sebe vidi kao uspešnog privatnika, hotelijera, koji radi punim kapacitetom, koji je stvorio porodicu i živi od tercijalne usluge rezoriana i hotela, jer upravo hoteli nedostaju ovom kraju, koncipirani na porodičnom nivou, da se gosti osećaju kao da su kod kuće, kao preduslov potpunom užitku.

Školovani kuvar od detinjstva zaljubljen u kuvarstvo, Miloš Kržanović najviše voli da priprema jela nacionalne kuhinje, jer je „srpska kuhinja fenomenalna i daje mogućnost daljeg usavršavanja i rada na njoj - da „pogrešimo“ u dodatku samo jednog začina dobićemo sasvim novo jelo. Mića Stojanović nije pogrešio, već je u šniclu stavio kajmak, urolao je i ispohovao. Tako je nastala Karađorđeva šnicla.

I na kraju, velikim slovima ostaće zapisana obavezujuća želja izrečena od strane

Miloša:

- GENERACIJA KUVARA KOJA SADA STASAVA ŽELI DA U KULINARSTVU POSTANE SVETSKI BR.1, DA UZDIGNE NEKA NACIONALNA JELA NA PIJEDESTAL I DA O TOME UČE NEKI BUDUĆI KUVARI U STRUČNIM ŠKOLAMA. CILJ NAM JE DA BUDEMOSA NAJBOLJI I DA SE O NAMA PRIČA.

