



Svugde gde se priča o hrani i piću nailazimo na prepoznatli lik i ime Milijana Stojanića. O njegovim utiscima sa skupa održanom na Čeneju, „Food Talk 2013“ u organizaciji Roberta Čobana, predsednika “Color Press Grupe”.

Među učesnicima našao se i gospodin Milijan Stojanić, najtrofejniji srpski kuvar, pobednik 214 od 216 takmičenja širom sveta na kojima je učestvovao, doktor kulinarstva i predsednik opštine Kosijerić,

-Uvek sam ja impresioniran ovakvim jednim panelom iz prostog razloga zato što je na prvom mestu struka imala svoju reč. Ja moram da budem i počastvovan i da se zahvalim organizatorima zato što su mi omogućili kolegu Stevu Karapandžu, kojeg nisam video nekoliko godina. Na panelu sam rekao da dok je on palio i žario hrvatskom televizijom ja sam na beogradskoj. Dosta se dugo iz opravdanih razloga nismo videli i za mene je to danas bio jedan divan trenutak.

Međutim, ovde je bilo dosta priče i o televizijskim serijama koje snimaju neki mladi momci, bilo je dosta govora i o hrani, o vinima, bilo je priče o svemu onome što se dotiče običnog čoveka, a kada je u pitanju turizam, bilo je reči o gastro-mapama, putu vina, rakije, hrane itd, ali opšti utisak je da sve to što rade rade ljudi koji nisu iz struke. Ako treba da pravimo gastronomsku mapu Srbije da bi je predočili prvenstveno strancu, to prvenstveno moraju raditi profesionalci - kuvari, kada je u pitanju vino – enolozi, kada je u pitanju rakija – stručnjaci iz te oblasti i da sve to mora da predstavi Srbiju koja zaista mnogo čime da se pohvali i da predstavi na pravi način.

**\*Da li to znači da u pravim utakmicama nemamo prvi tim naših stručnih ljudi koji su sposobni da iznesu određene teme?! Kako onda komentarišete osvojena prva nagrada na prestižnom takmičenju u Turskoj iz marta ove godine, kada su odabrani kuvari iz Srbije pokazali sve majstorstvo i talenat?**

-Upravo i jeste u tome problem. To je bila jedna dobro odabrana ekipa, pa rezultati nisu izostali. Međutim, situacija u izdavaštvu, kada su u pitanju gastronomske knjige, kuvari, nije nimalo ružičasta. Uglavnom autora knjiga, izuzev Steve Karapandže i mene, imate vrlo malo u Srbiji. Većinom su to prepisivači i kojekakvi izdavači koji izdaju knjige neprilagođene srpskom mentalitetu niti struci, kada je u pitanju gastronomija. Čuli ljudi da se kuvarske knjige dobro prodaju pa svi pišu i objavljuju, međutim, tu kvaliteta nema. Nema knjige bez istinskog autora koji je godinama pekao zanat, prešao sve faze u gastronomiji, apsolvirao svo znanje i to preneo u knjigu. Knjigu nije lako napisati. Ja sam ceo jedan radni vek, punih 35 godina u ovom poslu, a objavio sam do sada 9 knjiga, koje su prevedene na mnogo jezika.

**\*Oduvek je Srbija imala dobru, domaćinsku hranu. U međuvremenu su mnogi kulinarski talasi prodrli, ali čini se ipak stranci najviše vole naše tradicionalne**

### **specijalitete: pasuljem sa rebarcima, svadbarski kupus, pečenje ispod sača?**

-Pomodarstvo, evropska i svetska civilizacija i kultura je zapljusnula i Srbiju, kada je u pitanju gastronomija. Sastavni deo svakog naroda i svake kulture je i kultura ishrane. Međutim, to je samo trend, moda sa malo kvaliteta i mnogo troškova. Pun tanjir lepo pripremljen, lepo dekorisan, je najbolji tanjir. I za tim tanjirem vapi i stranci kada dođu u Srbiju. Ali, kada sa druge strane pogledate naši "mladi kuvari" se trude da predstave evropsku i svetsku kuhinju, pod izgovorom da su oni veliki majstori ako znaju da sprema suši ili nešto drugo, a pri tom pojma nemaju o tradicionalnim srpskim jelima, tobože da je to sramota. Treba se svime ponositi i najbolje se jede u našim domaćinstvima gde su naše domaćice gostoljubive, i onim nacionalnim restoranima gde zaista na pravi način možemo predstaviti naše kulinarstvo. Ja sam jedan od vodećih kuvara u ovoj zemlji, uz mog profesora Miću Stojanovića, i verujte mi, nema lepše i slađe kuhinje na svetu od naše, a ja sam obišao čitav svet. Svi oni koji budu ovo čitali moraju da mi veruju da sam ja ponosni Srbin na svoju srpsku kuhinju.

### **\*Na koji način popularizovati našu hranu i kod odmaćih i kod stranih turista? Da li su manifestacije, sajmovi, možda prava mesta za to?!!**

-Manifestacije su samo jedna pokazna vežba i demonstracija onoga što imamo i znamo. I tu zaista u izobilju možete da vidite mali milion jela. U praksi, u restoranima, to nije tako iz jednog prostog razloga što u Srbiji manjka jedan broj pravih kuvara a i oni što završe škole odmah pobegnu u inostranstvo. Restorane, hotele, kafane vode ljudi koji nisu iz struke. Problem nastaje u momentu kada čovek koji ima para otvori kafanu, a nema veze kako se vodi takvo jedno mesto nego prepisuje od kafane do kafane menije iz razloga što ta jela najbolje "idu". Međutim, svakom gostu, pa i strancu jela treba nametnuti, u smislu prezentovanja, a za to vam trebaju vrhunski kuvari i vrhunski konobari. Kuvari koji umeju da sprema i konobari da to "prodaju". I tu nastaju naši problemi, nedostatkom edukovanih i stručno profesionalnih kadrova.

### **\*Koliko su za ovaj posao značajna opšta kultura, poznavanje jezika ili neke druge stvari?□**

-Srbija postaje sve otvorenija zemlja za strance i treba poraditi na tome da se uče strani jezici, jer to i te kako koristi, posebno engleski i ruski. Ako dođe stranac u restoran, a vi ne umete da ga primete, ne razumete ga, onda ste stvarno u problemu. U stvari, kafane su ogledalo jedne sredine u kojoj se živi, bitiše. Čovek prvo ulazi u restoran, gleda kako je sreden, uređen, da li je prvenstveno čisto, a onda kako se osoblje ophodi prema njemu.

### **\*Koji je pravi put da se dođe do prave hrane i do pravog gastronomsko-turističkog proizvoda?**

-Usko su vezani i poljoprivreda i turizam, ali i putna infrastruktura. Bez dobrih puteva, nemamo šta da tražimo. To što se mi deklarativno zalažemo za proizvodnju zdravstveno ispravne hrane, bavimo se nekim turizmom, ništa ne znači ukoliko nismo uspostavili vrednosni sistem kako to raditi. Šta je najprioritetnije u ovoj zemlji? Najprioritetnije su putevi bez obzira da li oni vodili od severa na jug, od istoka na zapad. Kada je u pitanju turizam, prvo da očistimo Srbiju, da uvedemo zakon kako poštovati prirodu, kako postići visoki nivo u turizmu i ugostiteljstvu. To ne može da se uradi preko noći, ali za tri do četiri godine, može.

Sve to mora sistemski da se reguliše i da kada je u pitanju poljoprivredna proizvodnja hrane moramo da vodimo računa o standardima, da se industrijska proizvodnja hrane pretvori u zanatsku, čiji su proizvodi mnogo bolji, i sa tim zanatskim proizvodima od plodova koje ubiramo u poljoprivredi može da se mnogo lepo izvozi, mnogo lepo da se zarađuje. Ali, još jednom podvlačim, da struka mora da uzme vodeću reč, a političari da se bave politikom. Struka je ta koja treba da se bavi naukom, uspostavljanjem sistema vrednosti i u poljoprivredi i turizmu

ukoliko želimo da se Srbija podigne i da se predstavi svetu na bolji i kvalitetniji način, kao autentična gastronomsko-turistička destinacija – smatra Milijan Stojanić.