



MAMA, BITĆU KUHAR

U Srednjoj školi Metković još od 1980. moguće je steći zvanje konobara, a od 1995. i kuhara. Kad je svojedobno građeno novo krilo zgrade, u koje su smještene radionice za praktičnu nastavu, svoj prostor u potkrovlju dobili su kuhari i konobari. Manji dio potkrovlja uređen je u suvremenu kuhinju sa svim potrebnim uređajima, financiranu iz županijskoga proračuna. Veći dio potkrovlja pripada restoranu u kojem se svake srijede služe jela što ih na praksi spremaju kuhari. Odlučili smo zaviriti u potkrovlje pa na koncu i kušati ono što se tamo sprema.

Otkako se turizam vratio na istočne obale Jadrana, kuharsko zanimanje postalo je iznimno traženo, a dobra kuhara se plaća *suhim zlatom*, naročito tijekom ljetne sezone. To je razlog što Srednja škola Metković ove godine nije uspjela upisati sve koji su bili zainteresirani jer svake godine mogu upisati jedno mješovito odjeljenje od 15 kuhara i 15 konobara. U tri razreda u školi trenutno ih je devedeset. Učenici opće i stručne predmete uče u školi, a praksu obavljaju po ugostiteljskim objektima Metkovića i okoline. Srijedom to sve utvrđuju i bruse pod stručnim vodstvom nastavnika kuharstva Markiše Majstrovica i Obrada Lalovca, dugogodišnjeg nastavnika ugostiteljskog posluživanja.

U kuhinji smo zatekli g. Majstrovica s dijelom učenika II.h

razreda od kojih svaki obavlja svoj dio posla. Pripremaju pohanu piletinu, a za prilog duveč, grašak i ječam. Pokraj njih je već i malo brdo ispečenih palačinki koje će se služiti za desert. Pitali smo ih kako su se odlučili postati kuhari. Jedan



Salatu treba dobro pregledati da ne promakne kakva buba. Dino Dominiković na radnome mjestu.

odio odgovara da im se to sviđa, a Dino Dominiković kaže da je kuharstvo izabrao zato što u osnovnoj školi nije volio fiziku i matematiku te da mu nije žao što se odlučio postati kuhar. – Kako smo rekli? Prste svinuti unutra! – upozorava nastavnik Markiša Dinovoga kolegu Lovru Crnčevića koji pokraj njega nožem reže povrće. Josipa Druplić nam je rekla da je kuharica postala majčinim odabirom, a nakon trogodišnjeg školovanja u Metkoviću namjerava nastaviti u Opatiji. Ivan Bulum se za kuharstvo odlučio nakon osmoga razreda jer mu se to sviđalo. Sad je drugi razred i sve više mu se sviđa budući posao.

Budući kuhari kažu da im je najteži predmet poznavanje robe. Ništa zato jer to znači da se u školi kvalitetno radi. – Meni je najteži tjelesni – više

jedna cura iz pozadine. – A najteže jelo?

– Pašticada – odgovara Josipa. – Zar je tako komplicirana? – Ma ne, nego priprema traje jako dugo.

Sve što kuhari skuhaju, netko mora i poslužiti. U školskom restoranu grupica budućih konobara čekala je da počne njihov dio posla. Neki su nam izgledom već poznati jer praksu obavljaju u metkovačkim kafićima i restoranima. Postavljamo im klasično pitanje kako su stigli u konobare. Prvi je Lovre Obšivač. – Kad sam završio šesti razred, neki moji prijatelji, koji su već učili za konobare, rekli su mi da je to dobro, a kako mi je i otac bio konobar, odlučio sam nastaviti obiteljsku tradiciju. – Ja sam tu da mogu nastaviti daljnje četverogodišnje školovanje u Opatiji

ili Zadru i jednoga dana otvoriti restoran ili hotel jer to ne mogu s trogodišnjom školom – rekao nam je Nedjeljko Kaleb.

Sećemo školskim restoranom i razgledavamo priznanja što uokviru više po zidovima. Jedna vitrina puna je medalja s raznih natjecanja. Gospodin La-



Nikica Ilić, osvajač bronačane medalje na međunarodnome *Gastru 2008*.

lovac nam sve potanko objašnjava tvrdeći kako su metkovski učenici izvrsni. Uskoro stiže mladić i donosi nam jelo što se ga spremili Josipa, Lovro, Ivan, Dino i ostali koji su se malo stidjeli pa nisu htjeli pred novinare. Pohana piletna jednostavno je jelo, bar smo tako mislili. Ova je bila vrlo ukusna. Što su joj radili – ne znamo. Grašak je klasika, duveč nam se svidio jer nas je podsjetio na onaj slavonski. Probali smo i ječam, mada ga sami nikad ne bismo naručili. Zanimljivo. Sve u svemu, za nešto više od godinu dana učenja nama je izgledalo jako dobro. Pri tom priznajemo da nismo nikakvi gastronomski stručnjaci.

Pozdravljamo se s učenicima i njihovim nastavnica. Pozivaju nas opet u srijedu. – Možda neke druge srijede – odgovarano jer sljedeća srijeda nam je *dead line*, dan kad se zaključuje naš list.

GASTRO

Gastro je natjecanje ugostiteljsko-turističkih i srednjih škola, a vrhunac je međunarodni *Gastro* što se svake godine održava u Hrvatskoj. Na njemu sudjeluju budući hotelijeri, recepcioneri, kuhari i konobari iz više europskih država, a put do njega ide preko županijskih, regionalnih i državnoga natjecanja. Metkovski kuhari i konobari često se s takvih natjecanja vrate s medaljama, a najvrjednija do sada (zato što je riječ o najtežoj disciplini) je bronačana medalja u posluživanju *menija*. Osvojio ju je Nikica Ilić, sada učenik trećega razreda konobarskoga usmjerenja.

– To je najteža disciplina na natjecanju. Treba složiti *meni*

i pravilno ga poslužiti – kaže Nikica. Kao zaljubljenik u svoj posao ne želi ostati samo na srednjoj školi, nego četvrti razred nastavlja u Opatiji, nakon čega će upisati fakultet.

Obrad Lalovac već godinama svoje znanje i iskustvo prenosi na konobare i iznimno je zadovoljan i uvjetima rada i svojim učenicima. Kaže da se konobari Srednje škole Metković do sada samo jedne godine nisu uspješno plasirali na međunarodni *Gastro*, tj. proći sve selekcije. Škola je na *Gastru* postala prepoznatljiva po stalnim uspjesima u pripremi barskih mješavina (koktela), a jedno vrijeme imali su uspjeha i u *flambiranju* jela.



Obrad Lalovac i Markiša Majstrovčić. Treba znati kako višedesetljetno iskustvo i znanje prenijeti na mlade. – Još kad bi nam bilo odobreno više za troškove namirnica, s ovih 20 kuna po učeniku mjesečno teško se čine čuda. No, mi se ipak snađemo – kaže g. Majstrovčić.



Medalje s raznih natjecanja što su ih osvojili metkovski kuhari i konobari.



Sve što ona skuha, oni uz osmijeh posluže. Josip Vidović, Josipa Droupilić, Nedjeljko Kaleb i Lovre Obšavač.