

KOLAČI KAO KOD KUĆE

Inovativne slastice

Piece of Cake jedna je od novijih i originalnijih slastičarnica u Zagrebu. Otvorena je prije godinu i pol, a zahvaljujući maštovitim receptima koje je godinama skupljala vlasnica Ljiljana Franke slastičarnica toliko dobro posluje da se uskoro otvara još jedna.

LJILJANA FRANKE sa zaposlenicama slastičarnice Piece of Cake koja se nalazi u Petrovoj ulici u Zagrebu



"Osnovna karakteristika onog što radimo je pravljenje kolača i torti na način na koji bi ih netko radio kod kuće. To znači da nitko za svoju

obitelj ne bi kupio vreću nekakvog praška od kojeg bi napravio gotovu kremu ili biskvit, niti bi stavio razne aditive da produži dugotrajnost kolača. Drugim riječima, znači da bi svatko u kolače stavljao najkvalitetnije namirnice jer ih radi za sebe. Tako ne bi umjesto maslaca stavljao margarin samo zato jer je 300 posto jeftiniji, niti bi iz istog razloga umjesto prave koristio zamjenu za čokoladu.“

Njezinu ideju o domaćim kolačima neki su kolege iz struke, kaže, već u početku osudili na propast tvrdeći "da je budućnost u kemiji", ali ona i njezine zaposlenice gotovo od otvaranja ne mogu zadovoljiti potražnju. Ove godine u Importanne Galleriji planiraju otvoriti još jedan lokal koji će biti samo prodajno mjesto, što je dovoljan dokaz o uspješnom poslovanju slastičarnice. No ona tu planira stati:

"Kvaliteta i masovna proizvodnja ne idu zajedno i nije mi cilj preći u industriju. Kako ne radim da bih kupila stan ili jahtu, nego iz ljubavi prema kolačima, nemam ni razloga širiti posao iznad toga."

O smjeru u kojem se razvija slastičarstvo u Hrvatskoj Ljiljana Franke kaže:

"Ta se struka industrijalizira kao i mnoge druge. Nekad nije ni bilo potrebe za aditivima, jer su slastičarnice bile mali obiteljski obrti koji su proizvodili kolače za manji broj ljudi. Danas žene više ne peku kolače. Razlog tome nije samo ubrzan tempo života; njima se to više financijski ne isplati. Namirnice su skupe

i danas se više isplati kupiti gotov kolač nego ga spravljati kod kuće. Slastičari su istodobno koncentrirani samo na zaradu, svi ti kemijski dodaci mijenjaju okus kolačima i kupci to osjete. Pritom nisu nimalo inovativni i mislim da se može reći kako je slastičarstvo marginalizirano, ako ne i gotovo propalo. Kako sam ne tako davno maturirala u slastičarskoj školi, mogu reći da je i edukacija slastičara na katastrofalnom nivou. Uče se nemaštovite stvari i ne potiče se kreativnost. Uostalom, ne postoji ni udžbenik iz slastičarstva. I sve se to odražava na

ponudu koja je svugdje ista. Usvojili smo kvalitetnu austrougarsku tradiciju, ali nismo ju ni na koji način nado gradili. Čak mi se čini da su i albanske slastičarnice ograničile svoju ponudu orijentalnih slastica, kako bi se zbog njihove, po

meni potpuno neopravdane reputacije manje kvalitetnih slastičarnica, što više stopile s ostalima.“

Ipak, da se posljednjih godina otvara sve više inovativnih slastičarnica, dokazuje i novootvoren Torte i to Cafe u zagrebačkom Centru Kaptol. Torte od mrkve, sira i višanja, kao i torte „ledeni vjetar“ u voćnoj ili čokoladnoj varijanti, novi su zagrebački slastičarski hit. Spravljaju se isključivo ručno i od prirodnih sastojaka u radionici koju je lani u ožujku u Zagrebu otvorila Martina Bračić, a osim u Centru Kaptol mogu se naručiti i kušati u nekoliko zagrebačkih kafića. Ipak, Torte i to Cafe, nije tipična slastičarnica. Riječ je zapravo o komforno uređenom kafiću u kojem gosti svježe

'Kvaliteta i masovna proizvodnja ne idu zajedno', kaže Ljiljana Franke iz Piece of Cake