

## Kolači iz

radionica

## mamine kuhinje

RANKO MARKOVIĆ

MARINKA ĐAKOVIĆ

Kažu da za slastičara nema veće pohvale nego kad mu i ne probavši pohvalite nekom ispečen kolač. Baš to smo učinili, kad smo u kasno jesensko poslijepodne iznenada upali u kuhinju zagrebačke slastičarnice Piece of cake. Obavijeni ugodnom mješavinom mirisa pečena tijesta iz triju povećih limova, uspoređujemo je s dobro poznatom iz mamine kuhinje uoči blagdana. Tom rečenicom izmamljujemo osmijeh naše domaćice Ljiljane Franke, voditeljice slastičarnice i velemajestorice kolača.

Nakon upoznavanja, poziva nas da joj se pridružimo u pokrajnom sobičku garderobi, dodajući da je to jedino mjesto za razgovor u 35 četvornih metara slastičarnice.

»Kad nas ljubitelji kolača prvi put posjete, uvijek su zbunjeni minijaturnim lokalom i vitrinom u kojoj police samo što se ne sruše pod brdom torti, kremšnita, rolada... No još više kad se uvjere da zahvaljujući staklenoj stijeni u pozadini imaju »izravni prijenos« iz povišene kuhinje. To je prigoda da se s kupcima postigne osjećaj prisnosti

kakav sam priželjkivala dok sam sa suprugom Srđanom kovala planove o uređenju. Odmah smo se složili da kuhinji (ili u dokumentima nazvanoj 'radionici') dodelimo najviše 'kvadrata'. To više što smo znali da ćemo slastice u našoj slastičarnici prodavati bez kušanja. Tako sam se nakon godina manevriranja u kuhinji od osam četvornih metara, napokon našla u lijepom i

suvremeno uređenom prostoru«, govori pedesetogodišnja Ljiljana Franke, dodajući da uoči Božića uspijeva ispeći 300 kilograma kolača!

No na postizanje takvog rekorda nije je natjerao natjecateljski duh nego potreba. Naime, sredinom devedesetih Ljiljana je, kao službenica računalnog centra propale tvrtke ostala bez posla, a nakon tri mjeseca jednaka je sudbina snašla i njezina supruga programera. U obitelji sa dvoje djece (danas tridesetogodišnje Ivane i dvadesetdvogodišnjeg Vedrana) slijede dani očaja i bespomoćnosti. No u Ljiljani se probudio inat, pa se zatvarala u kuhinju i neumorno eksperimentirala s godinama skupljanjem receptima slastica. Pečenje kolača za Ljiljanu je djelotvorna terapija, ugodna novost za ukućane i susjedstvo, te dobrodošla pomoć uoči svečanih prigoda za znance iz četvrti nadomak Kvaternikovu trgu.

»Nakon što je moja strina Marija isprobala nekoliko novih vrsta, zainteresirala ju je zbog čega ne pečem i ne prodajem veće količine. To nije stigla ni dva puta ponoviti, a ja sam već o tome razmišljala. Zato sam od 1998. poznati zagrebački restoran počela opskrbljivati slasticama. Narudžbe su bile sve učestalije i u većim količinama, pa se događalo da je naš kućni

red i raspored često bio podređen kolačima. Zbog njih se ispražnjavao hladnjak, a sinova se soba pretvarala u sladak trezor. Zahvaljujući tome, zarada za preživljavanje pretvorila se u prihod od kojeg smo pristojno živjeli«, odaje naša sugovornica.

Tada se gradom počeo prenositi glas o iznimnoj kakvoći Ljiljanih kolača, iako se u njihovoj pripremi ni-

**Nitko im ne može odoljeti kad ih Ljiljana Franke peče s ljubavlju, bez mnogo šećera i kemijskih dodataka, pa izgledom i okusom podsjećaju na prave domaće**

kad nije doslovno pridržavala recepta. Možda baš zato što je odlučila umjesto margarina koristiti maslac, lošu čokoladu zamjenjuje skupljom, zaboravlja na rum, a unaprijed određenu količinu šećera prepolovila je na pola.

»Posao se toliko razgranao da više nisam mogla udovoljavati svim zahtjevima ljubitelja kolača. Poslije dogovora sa suprugom, uzeli smo kredit, kupujemo lokal i otvaramo slastičarnicu. Zbog toga sam se opet našla u školskim klupama i nakon davno završene gimnazije postala učenicom Turističko-ugostiteljskog učilišta. Iako sam bila odlična, djeca su me upozoravala da ne

smijem »markirati«, nabavljala mi literaturu i ispitivala me, a Vedran mi je bio potpora tijekom polaganja stručnog dijela mature. Nastavnike sam oduševila dvjema tortama i samoborskom greblicom (slanim kolačem od prhkog tijesta), pa sam dobila diplomu slastičarske majstorice«, prisjeća se Ljiljana.

To je za nju bio pravi razlog za slavlje, to više što je prvom svojeručno pripremljenom slasticom obitelj obradovala kao dvadesetsedmogodišnjakinja. Iako je riječ bila o palačinkama, nijednu nije bacila i sve su izgledale kao »skinute« sa slike. Potom se ohrabrena okušala u pečenju rođendanskih torti, savijača, pita...

»Obožavam peći kolače i s ljubavlju obavljam taj posao. Zato znam reći da svakom limu dajem dio svoje duše. Jer napokon radim posao kojim volim i nije mi teško katkad do 18 sati dnevno mijesiti tijesto, mijesati kremu, topiti čokoladu... To može zvučati čudno, kad priznam da se ubrajam u ljude koji više vole 'krmiće', nego kolače. Tek svaka dva tjedna kušam neki od deset vrsti sitnih (trokutiće od lješnjaka, gervais prutiće, toblerone trokute, trostruki užitak, Julka prutiće...) i torte (od čokolade, sira, kestena i žarbo) koje od 8. ožujka nudimo kupcima. Onda smo pretrpani poslom, pa nismo imali vremena ni za svečano otvorenje.

Zato nije čudno što smo u posljednji trenutak djeca, prijateljica Ana i ja, uz pečenje kolača i u dva noću, vijećanjem odlučivali o imenu slastičarnice. Nakon nekog vremena, Ana je rekla kako taj problem za nas pravi piece of cake. Tog trenutka samo smo se pogledali i znali da će se tako zvati naša radionica«, prisjeća se Ljiljana Franke, čija je slastičarnica postala poznata i po tome što se ujutro pečeni kolači do navečer uvijek prodaju.

