

# Kuhinja je golemi poligon za IGRANJE I KREACIJU

Poznata chefica i gastro blogerica BigMamma smatra da trebamo odagnati osjećaj manje vrijednosti kada je riječ o hrvatskim jelima. Njezin je cilj brendirati hrvatsku kuhinju i pomoći postaviti je na svjetski tron koji joj itekako pripada

**N**a spomen Maje Mačković, voditeljice kuhinje "Zlatne školjke", prvog slow food restorana u Dalmaciji, prva nam je asocijacija da se radi o kreativnoj čarobnici zaljubljenoj u svoj posao i ljude koje preplavljuje božanstvenim senzacijama. Ali kako to biva na početku najvećih ljubavnih priča, ova se sjajna dama najprije tvrdoglavo opirala kuhanju, da bi mu kasnije poklonila svoje srce. Iako je odmalena radila uz svojeg oca Ivana Buzolića, prvog hrvatskog kulinarskog suca i World Master chefa, kulinarstvo je nije zanimalo, a danas je poput olimpijca ovjenčana mnoštvom medalja, a usto je i prva Hrvatica koja je osvojila zlatnu medalju za modernu kuhinju u Hrvatskoj. Zamolili smo Maju da podijeli s nama svoju prekrasnu energiju i dočara nam kako je

to biti u njezinim... loncima. :)

**Kada si se zaljubila u kuhanje? Koji je bio taj prijelomni trenutak kada si "popustila" svojem životnom pozivu? Što misliš zašto si se toliko opirala ideji da se profesionalno baviš kuhanjem?**

Ne znam, vjerojatno kao djevojčica kada sam prvi put očarano primijetila očeve pokrete u kuhinji, precizno baratanje nožem, kemijske reakcije namirnica pod utjecajem vode i vatre, mirise kojima je bio obavljen moj dom i odrastanje... Strašno dugo sam se borila protiv kuhanja, prezirala sam ga, mrzila, odbijala. Iz ove perspektive, razumijem taj otpor. Vi kao individua želite nešto samo svoje, nešto unikatno, drukčije, daleko od doma ili od onog što društvo očekuje ili smatra logičnim. Da ne spominjem breme očeve



Maja Bigmamma Mačković, chefica i gastro blogerica

veličine, nedostižnog uzora koji me godinama kočio da zaista samostalno zagrebem u tu priču. Odrasla sam u kavezu vlastitih ograničenja jer sam uvijek mislila: "Kako da ga dostignem i prestignem, to se ne može". Naravno da se ne može jer ne možete biti netko drugi, možete samo biti vi, takvi kakvi jeste. Onda kada sam to shvatila, vjerojatno sam se ponovo rodila, prodisala i zaista zavoljela kuhinju i kuhanje.

**Iako nemaš formalnu kulinarsku naobrazbu, tvoj primjer zorno pokazuje da je učenje**

**kroz rad uz vrhunske majstore kuhinje (između ostalog i uz tvojeg oca) najdragocjenija škola. Danas ti mentoriraš druge. Po tvojem mišljenju, koji su nedostaci formalnog obrazovanja?**

Sve što možete nabrojati kao nedostatak ili manu u našem školskom sustavu, vrijedi i u ovom kontekstu. Fali znanja, entuzijazma, kreativnosti, duše, inicijative i ambicije, liderstva. Nedostaje ono najbitnije: prenošenje emocije, ne samo činjenica. Najtužnija mi je stigma nad ovom

Neopisivo mi je važna mentalna njega u vidu povremene samoće, biti sama sa sobom, meditirati, odraditi introspekciju, presložiti prioritete, voljeti sebe i svoju "malu Maju" kako bih i dalje mogla biti pozitivna i za sebe i za druge

profesijom koja nije ni blizu promjeni: u našem društvu, kada je klinac "probisvijet" i loš učenik, praktički jedini izbor mu je neka ugostiteljska škola. Tragično je da država koja dobrim dijelom živi upravo od turizma, iz tih škola iznjedrava najgori kadar, a to je nešto što se ne rješava samo kurikularnom reformom, već temeljitom promjenom mentaliteta: i edukacijom, ali prije svega odgojem. Objasnimo djeci kakvo blago i bogatstvo imamo (naročito u kuhinji) i naučimo ih da trava nije nužno zelenija sa druge strane ograde. Kada im otvorite takve "prozore", oni će sami odškrinuti i vrata, te zakoračiti kroz njih.

**Što ti je najvažnije u tvojem pozivu? Kako bi opisala svoju profesionalnu filozofiju? Što te najviše usređuje u tvojem poslu, a što te može frustrirati?**

Autentičnost i dosljednost. Hrabrost i otpor prema pisanim i nepisanim pravilima koja u ovom poslu zaista nemaju smisla. Kuhinja nije egzaktna znanost već golemi poligon za igranje i kreaciju, umjetnost čiji je rezultat buđenje emocija i evociranje uspomena. Nemam posebne filozofije osim da u tome što radim/kreiram uvijek dajem svoj maksimum; znanja, vještina i ljubavi. Konkretno u kuhinji – poštivanje tradicije i kraja odakle dolazite, korištenje lokalnih i sezonskih namirnica. Stravično sam tvrdoglava kada se radi o našoj nacionalnoj kuhinji i

frustrira me taj naš urođen otpor i sram prema našem, odnosno konstantno oduševljenje tuđim. Upravo zbog toga sam si zadala životnu misiju – brendirati hrvatsku kuhinju, odnosno otvoriti vrata ili utabati put onima koji to mogu bolje od mene, kako bi jednom u budućnosti doživjela da naša kuhinja zasjedne na svjetski tron koji joj itekako pripada.

**Na što si kod sebe najponosnija?**

Integritet. U svemu što radim i u životu generalno. Svako jutro se, bez obzira na frizuru, podočnjake i strije na pozadini, pogledam u ogledalo bez problema i s ljubavlju.

**Ljudi i struka uvijek imaju pod povećalom djecu proslavljenih roditelja. Kći si prvog hrvatskog kulinarskog suca i World Master chefa. Koliko ti je to pomoglo, a koliko odmoglo?**

Na samom početku karijere odmoglo mi je do te mjere da sam bila spremna u potpunosti odustati (emotivna račica koja se najteže nosi s nepravdom). Vremenom sam naučila koegzistirati s predrasudama i stigmama i nemam više potrebu dokazivati ikome išta, puštam svoja djela da govore za mene. Činjenica da sam upravo Ivanova kćer zsigurno mi je u određenim momentima otvorila neka vrata, međutim kroz njih je trebalo i proći, a to nitko osim mene nije mogao učiniti.

**Vrlo si svestrana, poduzetna i kreativna. Baviš se fotografijom, slikarstvom, community managementom, marketingom, izradom nakita, poezijom... kažeš za sebe da imaš puno zanimanja i puno hobija. Neću ti postaviti pitanje "da nisi chef, što bi bila u životu", već mi je zanimljivije još jednom se dotaknuti raskoraka između očekivanja okoline i kreativnog multipotencijala - tvojeg naziva za svestranu osobu kakva si i sama. Jesi li nailazila na nerazumijevanje okoline i što bi poručila svima onima koji se "traže" i ne idu utabanim stazama?**

Svaki dan nailazim na to nerazumijevanje. Ujedno, svaki dan nailazim i na otvorenost uma da se nauči, shvati i prihvati. Život je predivan balans u kojem ako pronadeš svoje mjesto, imaš priliku educirati i dalje otvarati tuđe umove. Ne znam zašto baš ja imam toliki spektar interesa i ambicija, ali znam zašto ga imam. Upravo da skrećem pažnju na mogućnosti, na širine, na golemost slobode koju pruža ovaj život. Smatram se djetetom svijeta, nemam granica u glavi i zaista sam živi primjer riječi "openminded" – upravo to je ono što kroz čitavo svoje biće dajem svijetu – pogled iz moje perspektive i hra-

Objasnimo djeci kakvo blago i bogatstvo imamo (naročito u kuhinji) i naučimo ih da trava nije nužno zelenija sa druge strane ograde

brost drugima da iskorače iz svojih okrija i uskoče u jednostavno, život.

**Provela si djetinjstvo na Hvaru i Komizi i svako ljeto provodiš na Hvaru**

**radeći kao glavni chef u obiteljskom restoranu "Zlatna školjka", dok si ostatak godine na kopnu. Kako preživljavaš bez mora i svojih otoka u hladnijem dijelu godine, čime se zaokupiš?**

Čime god mogu. Poslom, hobbijima, novim edukacijama, druženjima, putovanjima, kreiranjem. Dovoljno rano (sa 19) sam se odselila iz Hvara, što mi je omogućilo da temeljito i zauvijek zavolim Zagreb, pa mi izostanak mora ne predstavlja nepremostiv problem. Ipak, kad zabijeli, ne izlazim iz kuće jer su me u djetinjstvu naučili da je snijeg elementarna nepogoda, pa me možete naći ispred radijatora, s laptopom u krilu. :)

**Koliko se ljubavi prema tvojim korijenima nalazi u tvojim jelima, pričaš li svojim kulinarskim kreacijama neku svoju priču? Što izdvaja Hvar od ostatka Dalmacije?**

Sva moja ljubav je u svemu što radim, ne znam drukčije osim davati svoj maksimum. Nisam pretenciozna i ne smatram se genijem ili čarobnjakom u kuhinji, dapače ogavno sam samokritična i ništa mi nikad nije dovoljno dobro. Ali želim kuhanjem izazvati reakciju, kakvu god. Kuham do kraja, sva su jela kompletna i gotova, ne ostavljam prostora konzumentu da finalizira obrok za stolom. Medite-

ran, otok i more su mi u krvi pa uglavnom sva jela (i deserti) u sebi nose neke otočke priče, kroz začine, namirnice ili uspomene koje pokušavam prezentirati okusima. Hvar je planeta



za sebe. Sve ga izdvaja od ostatka svijeta: geografija, klima, povijest, dišpet. Njega ne možete opisati, on se mora doživjeti samostalno.

**Vješto se koristiš društvenim mrežama, pišeš blog... Koristiš se tehnološkim blagodatima da bi kao prava Račica sačuvala divnu tradiciju od zaborava ali i utjecala na znatizeljnu budućih generacija. Koliko je važno biti povezan sa svijetom na taj način? Kakav feedback dobivaš?**

Apsolutno važno. Svi smo doma u neku ruku geekovi opremljeni svim blagodatima tehnologije, ali ja sam ona koja je „uštekan“ 24/7 i koja 90% posla obavlja online, naročito na društvenim mrežama. Imam golemi network nevjerovatno različitih ljudi koji moj život čine beskrajno bogatim i jednostavnim. U tom kontekstu, feedback je u pravilu najbolji mogući. Brzina i jednostavnost protoka informacija i rješavanja bilo kojeg problema online je fantastična, a da ne govorim o dodatnim mogućnostima i o svemu onome što ostavljamo budućim generacijama. Ja zaista, najiskrenije oboža-

vam internet i sve što mi je omogućio.

**Kakve planove imaš u bliskoj budućnosti? Kakve si si ciljeve postavila?**

Ne planiram previše jer me život naučio da se živi danas i ovdje i to je jedino što teoretski možete kontrolirati. Jedini mi je cilj i dalje živjeti sretnu slobodu koju imam i uživati u svakom danu kojeg dobijem. Voljela bih da se ova londonska priča (op.a. prihvatila sam posao postavljanja i vođenja kuhinje Venturina, prvog dalmatinskog pop up restorana u Londonu) pokaže uspješnom, voljela bih u skoroj budućnosti u Zagrebu pokrenuti svoj studio kitchen za radionice i edukacije kroz udrugu Women chefs league, koju sam pokrenula s ciljem razvoja networking platforme za žene u gastronomiji i nadam se da će gastronomski projekt na kojim radim s ocem biti uspješan i na vrijeme. Društveni standard i odgovornost su mi najbitniji, pa sve što radim radim s ciljem da je društvo oko mene O.K. i uređeno, jer je u tom kontekstu i meni dobro. Sve mi je trenut-

no u drugom planu osim gastronomije, pa koristim i dajem maksimum kako bih jednom u retrospektivi mogla zadovoljno odahnuti, znajući da sam napravila nešto dobro i plemenito.

**Gdje stanuje tvoje srce? Što te može izliječiti od negativnih emocija?**

Tamo gdje su moji. Ne vezujem se toliko za prostore koliko za ljude. Srce mi je u zagrebačkoj Dubravi s mojim dečkima, u Hvaru s roditeljima i bratom, u Komiži gdje sam utkana u sve pore djetinjstvom i na različitim punktovima svijeta gdje sam ikad voljela i bila voljena. Od negative se branim odmah, na naglo, ne taložim stvari u sebi. Kao fetiva bodulka ponekad vičem i pjenim se, psujem k'o kočijaš, a onda se dobro isplačem. Neopisivo mi je važna mentalna njega u vidu povremene samoće, biti sama sa sobom, meditirati, odraditi introspekciju, presložiti prioritete, voljeti sebe i svoju "malu Maju" kako bih i dalje mogla biti pozitivna i za sebe i za

kreativni trans, odnosno da sam prisutna tijelom, ali sam mislima i dušom na nekom drugom, divnom mjestu. :) Beskonačno sam slaba na čokoladu, sireve i tartufe. Bez svega mogu, al' ovo mi ne dirajte. Sapienti sat.

**Koristiš li prirodne lijekove, čajeve ili pripravke? Imaš li neki dobar recept protiv neke boljke?**

Već godinama se trudim što više se vratiti prirodi, u svakom pogledu; prehranom, njegom, kozmetikom, u domaćinstvu... Udana sam za divnog luđaka koji je opsjednut biljem i hortikulturom pa su nam kuća i vrt prepuni bilja, što je divno jer on za razliku od mene koja svojom energijom ubijam sve oko sebe, ima zelenu ruku i sve što posadi, izraste i cvjeta godinama. Nerado priznajem da nisam ljubitelj čajeva (asocijacija na djetinje traume od bolesti), ali obožavam koristiti tinkture, balzame i kojekakve pripravke od bilja. Jedan od najdražih prirodnih anal-

Već godinama se trudim što više se vratiti prirodi, u svakom pogledu; prehranom, njegom, kozmetikom, u domaćinstvu...

druge. Fizički, sve negativno rješavaju čokolada, masaža, seks, muzika i društvo voljenih (ne nužno tim redoslijedom).

**Koja jela obožavaš kuhati, a koja jela najviše voliš jesti?**

Nedavno sam shvatila da mi je daleko najveća strast u kuhinji eksperimentiranje s tortama i slasticama "bez ičega" (op.a. bez glutena, laktoze i šećera) pa dok se igram na taj način, pro-matrač zaista može vidjeti iz prve ruke kako izgleda

getika mi je klinčić protiv zubobolje (zdrobljen u par kapi rakije, na malo vate, direktno na bolni zub), ulje konoplje za imunitet, prah guarane i mace za energiju (i protiv PMS-a), ulje čajevca protiv gljivica i ultimativno kantaronovo ulje (hvala mama!) kao lijek za sve živo. Moji hvarski začini (origano, metvica, kadulja, ružmarin, lavanda, gospina trava, koromač, pelin, kopriva... itsl.) su kategorija za sebe – antioksidansi, antibiotici, diuretici, karminativi i sl., te ih koristim svakodnevno.