



Većini ljudi, svakodnevno kuhanje predstavlja obavezu, a samo rijetki znaju i mogu uživati u spravljanju obroka te time unijeti svoju kreativnost na tanjur. Poznata koprivnička kuharica 33-godišnja Nikolina Lončar svojom osobnošću i kulinarskim talentom osvojila je mnoga nepca, ali i mnogobrojne nagrade i priznanja za kvalitetna jela, koja je spravljala na raznim natjecanjima u Hrvatskoj i Europi. No, Nikolina je kuharica postala slučajno ili bolje rečeno silom prilika.

– Nisam htjela biti kuharica, voljela sam slikati i išla sam na likovnu grupu u osnovnoj školi. Silno sam željela ići u Varaždin u Umjetničku školu i postati slikarica, ali iz financijskih nemogućnosti morala sam ostati na školovanju u Koprivnici. Zbog svog nemirnog duha nisam htjela ići u ekonomsku ili sličnu školu, pa mi je onda preostalo da budem kuharica. Tu moju odluku podržala je i mama, s riječima, da je to dobro za mene, jer će mi uvijek biti toplo i neću biti gladna. No, sad mi je više puta hladno, a ponekad sam i gladna. – o svojim počecima ulaska u kulinarski svijet priča Nikolina, te dodaje, da koliko ispočetka nije bila oduševljena izabranom školom, to joj se kasnije vratilo na najljepši način.

HLADNE EKSPONATE DOŽIVLJAVA KAO SKULPTURE

Kulinarstvo je zavoljela tek, kada je na praksi počela raditi razne bifee s delicijama, jer hladne eksponate s kojima je radila, doživljavala je kao skulpture i tada je sve krenulo. Nakon škole nije odmah radila, čak je i konobarila, ali kad se zaposlila kao kuharica, krenula su i kulinarska natjecanja. Tamo su vrhunski kuhari prepoznali njen talent te vrlo rado su Nikolini dali i po koji stručni savjet, a koje je ona pak željno upijala.

– Moje prvo natjecanje bilo je prije deset godina u Vinkovcima, gdje sam osvojila osmo mjesto. No, na slijedećem natjecanju u Umagu, već sam pobijedila, što me dodatno potaklo da nastavim, pa sam redovito prihvaćala pozive i za slijedeća natjecanja. Ponekad, išla sam mjesečno i na dva natjecanja, bilo je naporno, ali isplatilo se. – govori nam Nikolina te ponosno pokazuje svoje mnogobrojne medalje i diplome, koje je osvojila na mnogobrojnim natjecanjima.

{clgallery}images/stories/osoba_tjedna/2013/Prosinac/Nikolina_Loncar_23_12_2013/G1/{end-clgallery}

No, pokazuje Nikolina i one najvažnije nagrade – kristalne kuhače, šeflje, veliku lentu, škrinjicu... sve je to trud odricanja i dano-noćnog rada. Kad je pobijedila na svim mogućim hrvatskim kuharskim natjecanjima, bila je uvrštena u reprezentaciju, pa je svoja kulinarska umijeća pokazala i prije pet godina u Wellsu, gdje je osvojila treće mjesto u Europi, a sudjelovala je i na dvije kuharske olimpijade u Erfurtu – 2008. i 2012. godine. U dobrom sjećanju, Nikolini je ostalo i svjetsko natjecanje u Ženevi, na kojem se uvijek natječu samo najprestižniji kuhari sa svih kontinenata. No, najviše je ponosna na titulu državnog prvaka, koju je osvojila 2009. godine, što je Nikolinu motiviralo, da već slijedeće godine napiše i svoju knjigu „Moja podravska kuharica“, koja je bila odlično prihvaćena te već planira kroz dvije, tri godine napisati i svoju drugu kuharicu. Nakon toga, 2011. godine na državnom natjecanju u Umagu osvojila je srebro, slijedeće godine s eksponatom od riže u Varaždinskim toplicama također na državnom prvenstvu osvaja zlato, dok ove jeseni u Umagu u ukupnom poretku osvaja srebro na razini Hrvatske. Nikolina Lončar, osim što je državna kuharska prvakinja i hrvatska predstavica na međunarodnim kulinarskim natjecanjima, godinama je i jedna od najboljih majstorica kuhinje te šefica jednog od najboljih restorana u gradu.

VOLI SLATKO-SLANE OKUSE I SLOBODNE RUKE

– Od 2007. godine vodim restoran u kojem osim mene rade još dva kuhara. Na jelovniku imamo prava podravska jela kao što su šćipanci s lukom, prosena kaša s čvarkima, špek sa sirom i vrhnjem, bakina juha s hajdinom kašom, patka... a to se sve spravlja na isti način kako su nekad podravske domaćice radile, ali ipak na malo suvremeniji način. Osobno, najdraže mi je, kada gosti dadu mi slobodne ruke, da napravim nešto po svome i tada moja kreativnost dođe do izražaja. Volim slatko-slane okuse i najradije radim hladna predjela – paštete, galantine, plate... obožavam bife stolove, gdje se mogu igrati s hranom, pa tada napravim puno malih kanapea. Obožavam raditi catering, ali ne i jednolične stvari (bečki, zagrebački...), koji se najčešće traže na svatovima, pa to već radim rutinski. – objašnjava nam Nikolina, koja je doma ipak pošteđena kuhanja, jer svekrva kuha kroz cijeli tjedan, a Nikolina svoju kreativnost u kuhinji iskaže nedjeljom ili blagdanom.

NA BOŽIĆ ZA RUČAK OBAVEZNO JUHA

Upravo u ovim predblagdanskim danima sprema jelovnik za božićni ručak, kojim će počastiti svoju obitelj supruga Božidara, 13-godišnju kćer Miju i 12-godišnjeg sina Petra, koji već pokazuje sklonosti prema kuhanju i želi postati šef kuhinje poput svoje mame.

– Na Badnjak skraćeno radimo, pa kad dođem kući svatko ima svoje pripreme za starinski običaj slavljenja Božića. Navečer u šest sati kad zvoni pozdravljenje najstariji u kući, dakle djed unosi slamu i stavlja je pod stol, djeca nose svijeću jer su najmlađi, pa se svi zajedno pomolimo i kitimo bor te odlazimo na misu polnoćku. Na Božić za ručak obavezno mora biti juha, kuhano meso s hrenom, pečeno s mlincima i naravno kolači. Namjeravam speći paprenjake, vanilin kifle, zvjezdice, nekoliko kremastih kolača te Saher tortu. – svoj jelovnik za predstojeće blagdane Nikolina je podijelila s nama, ali i pohvalila se, da njena jela su jeli i predsjednici države – Mesić i Josipović, kod kojih će bila nekoliko puta na Pantovčaku. Na kraju, priznaje, da nije imala potporu obitelji, vjerojatno danas ne bi bila ovoliko uspješna i priznata kuharica. Za slijedeću godinu Nikolina ima samo jednu želju, da ide na europsko kuharsko natjecanje u Luxemburg.