

КРИСТИНА МИЛИВОЈЧЕВИЋ У ЧИКАГУ ЈЕ ОСТВАРИЛА СВОЈЕ МЛАДАЛАЧКЕ СНОВЕ

КУВАР МОРА ИМАТИ НЕИСЦРПНИ „БУНАР“ ИДЕЈА

- Кулинарство је било у мом срцу од најранијих дана. Још као дете сам записивала неке рецепте и слушала клипове. Увек сам желела да направим нешто укусно и другачије, каже за СЛОВО Кристина Миливојчевић



фото: Србија данас



Пише:
Гордана ЛАКОВИЋ

Кристина Миливојчевић, по образовању економиста, родом из Љига, (Србија), мулти-талентована је девојка очаравајуће и гламурозне лепоте. Остварила је своје снове у Чикагу пративши интуицију, знање, таленат и своју велику љубав из ране младости према кулинарству. Притом, изградивши свој препознатљив стил, постала је једна је од најтраженијих куварица у Чикагу али и у Америци.

Нешто што је јако занимљиво и везано баш за Кристино име је "Кики палачинка" ("Kiki Sweet Crepe").

- Направљена сасвим случајно постала је велики boom како за мене тако и за ресторан - палачинка која је освојила нешца Американаца". - каже за Слово **Кристина Миливојчевић**.

Уписала сам и Kendall College јер планирам у слободно време да радим као "private chef", па поред сертификата желим да имам и диплому.

По уласку у ресторан Compass Arena у Чикагу дочекује нас срдачан осмех Кристине Миливојче-

вић. Захваљујући непосредности којом ова млада особа гламурозне лепоте и веселих очију зрачи, већ после неколико размењених реченица стиче се утисак да је познајете годинама. Док разговарамо она у исто време даје инструкције конобарицама, одговара на телефонске позиве клијената, уз осмех пита муштерије да ли су задовољне услугом, препоручује које пиће и храну да наручимо, отрчи до кухиње да то "часком" припреми, врати се распо-

облици, декорација, укус, презентација, која се виђа само код великих и светски познатих мајстора кухиње. У њу је био уткан не само сликарски већ и поетски таленат којим се Кристина поноси.

Завршавамо ручак са Кики палачинкама. Шта рећи за овај специјалитет пун боја и укуса обојен Кристинином љубављу осим: ако их нисте пробали, као да нисте ни били у Чикагу.

Е баш ту, у Компас Арени, ужи-

ПОТРЕБНО ЈЕ ПУНО ОДРИЦАЊА

- Српкиња, лепа и куварица, како?

- Нико ми не верује да сам шеф и да кувам од наше традиционалне кухиње до модерне, све док се не увере и онда су у шоку. Јако пуно одрицања је требало да бих постигла да људи овде препознају и мене и мој квалитет. Мислим првенствено на људе из Источне Европе. Пуно ми је срце што све више људи препознаје квалитет који нудим и све више ме траже и прате мој рад.

ложена и насмејана као да је управо изашла из салона лепоте. Иако озбиљна колико то посао налаже, Кристина је пуна младачалке енергије и увек спремна за шалу и смех.

Већ после неколико размењених реченица сазнајемо о њеној љубави према кулинарству коју још из младих дана носи у срцу. Колико је та љубав велика уверили смо се када нам је сервирана храна. Тањир су изгледали као сликарско платно по ком се у савршеним облицима башкарела храна.

Све је изгледало савршено: боје,

вали смо у специјалитетима које нам је управо она аранжирала и у причи коју је са нама поделила за часопис Слово.

■ **Да ли се Американцима свиђа српска кухиња?**

- Сви знамо да је Америка један микс свих могућих култура, нација, раса. Не могу да тврдим сто одсто, али мислим да јако воле наш бурек, сарму, палачинке... Трудимо се да промовишемо нашу српску културу и традицију и то радимо кроз веома важан део, кроз нашу националну кухињу.



фото: Србија данас

■ **Сопственим радом и трудом сте се изборили за своје место у свету бизниса. Како то изгледа бити пословна жена у Америци?**

- Моја мама Гордана је просветни радник и с обзиром да је путовала свуда по свету одлучила се за живот у Америци. Тако сам и ја, на њену иницијативу, дошла и решила да живим код ње у Чикагу Треба доста одрицања да би сте постигли успех. Морате да волите свој посао, да верујете у оно што радите и да га радите најбоље што можете. Само тако се могу постићи велики резултати и то ће вас сигурно учинити посебним. Ако не ризикујемо, никада се нећемо макнути с места.

■ **Иако сте у Чикагу тек седам година, већ сте постали познати по храни коју у ресторану нудите својим муштеријама. Шта је то што је пресудно ути-**

фото: Србија данас



Као сликарско платно- Кристина Миливојчевић на редовном послу

цало да баш ваша кухиња победи у великој понуди хране коју свакако нуди Чикаго..?

- Љубав према храни се родила сама по себи и сада је постала моја страст, а све што вам је страст у животу – радите с највећом љубављу. Послуживање хране не подразумева искључиво послуживање хране на сто, већ целокупан доживљај госта у угоститељском објекту. Дефинитивно у сваком смислу бити другачији, увек свежа храна на менију, прелепе декорације и приступачна цена. То је оно што треба понудити гостима. Квалитет, префињеност и јединствен укус.

■ **Како Ви, као млада особа која гради каријеру, успевате да балансирате пословни и приватни живот?**

- Тренутно немам превише слободног времена, али да би у животу постигли одређени циљ, морате се и одрећи неких ствари. Успех је процес, треба истрајати у томе! Не каже се чабе:"стрпљен- спасен".

■ **Постоји оно чувено питање које се често поставља у Северној Америци а то је: где видите себе за пет до десет година?**

ГЕНИ СУ ЧУДО

- Пишете поезију, сликате, певате, бавили сте се спортом. У кухињи сте прави мајстор за аранжмане хране. Од кога сте наследили те таленте?

- Гени су чудо! Зато увек кажем пазите кога бирате за животног сапутника. Моја мама је просветни радник и од ње сам наследила доста талената. Форсирала ме је доста као дете, добијала сам награде на такмичењима из ликовног и поезије. Исто тако и са татине стране. Све је везано за музику и спорт. Бавила сам се јако дуго плесом и спортом, а од прабаке сам наследила таленат за кухињу.

- За пет до десет година видим себе као мајку петоро деце. Оно о чему стално размишљам су деца, породица, нешто што је за мене јако битно. Не бих волела да бирам али ако бих морала да бирам између деце, породице и каријере, без размишљања бих изабрала породицу и децу. Мислим да је то нешто чему свако треба да тежи.

наставка на страни 26



*Кулинарство
у срцу од
најранијих
дана младости
- Кристина
Миливојчевић*

Борити се за себе, јер нико други неће за вас. Живим само садашњи тренутак, све остало је неизвесно хоће ли и када ће доћи.

Нажалост, млади данас превише времена посвећују друштвеним мрежама, кућним љубимцима, изласцима, пороцима...

■ По образовању сте економиста, откуд онда у области која нема баш неке директне везе са кухињом?

- Кулинарство је било у мом срцу од најранијих дана. Још као дете сам записивала неке рецепте и слушала клипове. Увек сам желела да направим нешто укусно и другачије. Мораш да се родиш такав. Дефинитивно мислим да се са тим рађаш, понесеш то у генима ко зна

„МАТОРА,, ЗА MISS

- Били сте кандидаткиња за Miss Serbian Diaspora USA 2020. у организацији American Serbian Association for Prosperity (A.S.A.P) из Лос Анђелеса. На крају сте одустали у избору за прво место?

- Да, главни организатор је био "American Serbian Association for Prosperity". Позив сам добила од њихове председнице Марине Швабић из Калифорније, који сам радо прихватила. Већ после пар дана, уследиле су понуде и разни позиви. Разлог зашто сам одустала је што је за прво место услов био да имаш испод 25 година. Исто тако, мораш да им будеш доступан стално за сликање и путовања. Мало сам "матора" за све то.

откуда. Исто тако, уз то „богомдано“ мораш да имаш неисцрпни бунар нових идеја, креативност, мораш да познајеш одлично све намирнице, да знаш који се зачин са којим јелом слаже, да познајеш много зачина, да имаш способност за тимски рад. Све то, плус руковођење потребно је за једног доброг куvara.

Уз то, добар кувар мора да зна да прихвати и критику. Морате бити изнад тога што сте чули и ићи даље и трудити се подједнако снажно. Никако не смете да се обесхрабри-те. Увек верујте у способности које имате, каже на крају разговора Кристина Миливојчевић.

СЛОВО