

Rodna Gruda

Bolj kot je preprosto, boljše je – ne le v kuhinji

The Simpler, the Better – Not Only in the Kitchen

Objavljeno dne/Published on: 04.12.2014

Avtor članka/Article Author: Blanka Markovič Kocen, foto: osebni arhiv M. C.

Mojca Cvetkovič je mlada priseljenka v Avstralijo, sicer pa vrhunska kuharica, ki se je v Sloveniji kalila pri znamenitem Janezu Bratovžu, čigar restavracijo JB v središču Ljubljane obiskujejo gurmani z vsega sveta.

Mojca Cvetkovič is a young immigrant to Australia who is a chef par excellence. She has been taught by the renowned chef Janez Bratovž whose restaurant JB in the center of Ljubljana is often frequented by epicures from all over the globe.



JMojca Cvetkovič

Vaš odhod v Avstralijo je bil nadvse nenavaden, skoraj podoben filmskim zgodbam. Ali nam lahko dogodke opišete?

Vse se zgodi z razlogom in ob času, ki je namenjen za to. Nikoli si nismo mislili, da se bomo kdaj preselili v Avstralijo.

Začelo se je z naključnim obiskom seminarja s predstavitvijo življenja in dela v Avstraliji, ki ga je takrat organiziral Tony Lenko, naš uradni migracijski predstavnik. Z »naključnim obiskom« hočem povedati, da smo le spremljali nekoga na omenjeni seminar.

Izkazalo se je, da imava z možem več možnosti za stalno bivanje v Avstraliji kot oseba, ki sva jo spremljala. Malo zares, malo za hec sva izpolnila okvirni brezplačni formular o možnostih dela in stalnega bivanja v Avstraliji. Tony naju je kmalu obvestil, da imava glede na delovne izkušnje, znanje angleščine, starost, zdravstveno in finančno stanje, družinsko skupnost in še in še ... idealne možnosti za pridobitev bivalne in delovne vize, ki ni v nobenem primeru omejena in je dejansko »najbolj idealna« vrsta vize. Praktično si skoraj Avstalec, le volilne pravice nimaš in potnega lista ne dobiš. Po štirih letih (zakon se je vmes spremenil) stalnega bivanja v Avstraliji pa lahko zaprosiš tudi za državljanstvo. Po približno dveh letih urejanja migracijskih dokumentov nas je 1. maja 2007 poklical migracijski agent in sporočil, da so nam odobrili omenjeno vizo.

27. septembra 2007 pa smo že pristali v Avstraliji. Teden dni pozneje je bila hčerka Julija že v avstralski šoli, leta 2012 pa smo postali tudi avstralski državljani.

Kako ste se z družino znašli v »deželi tam doli«? So se vaša pričakovanja izpolnila?

Okvirne načrte glede dela, lokacije bivanja ter izbire šole za Julijo smo pripravili že v Sloveniji pred odhodom. Avstralci imajo zaradi oddaljenosti in razvitosti veliko možnosti za urejanje najrazličnejših zadev »on line«.

Tako smo si veliko informacij pridobili že pred odhodom in prihranili čas - le za dejanja in ne za raziskavo.

Naš glavni razlog za selitev je bil več skupnega družinskega časa. Avstralci so namreč na splošno zelo naklonjeni družinskemu življenju. Drugi razlog pa je ekonomski: redne plače, boljši delovni pogoji, boljša zaščita delavcev itd.

Mislím, da so se naša pričakovanja izpolnila. Na splošno preživimo več časa skupaj kot družina, več si lahko privoščimo, družimo se s prijatelji, ki so Slovenci, Grki, Indijci, Italijani, Srbi, Avstralci, Egipčani....

Končali ste turistično šolo in slovite kot vrhunska kuharica, med drugim ste delali tudi pri slovitem Janezu Bratovžu. Kako je sprejel vaš odhod? Kaj vam je položil na srce?

»Bolj kot je preprosto, boljše je,« je stavek, ki mi ga je na koncu referenčnega pisma zapisal Janez Bratovž. Ta stavek z veseljem uporabljam v vsakdanjem življenju in ne le v kuhinji.

Kot novi priseljenci smo se večkrat morali »spustiti« nekaj stopnic nižje, da smo se lahko izkazali na »preprost in iskren način«. Zato sem prvo leto delala v šolski menzi, kamor je hodila Julija v šolo, eno leto popolnoma brez plačila!

Prostovoljno delo je v Avstraliji zelo cenjeno, vendar ga novi priseljenci premalo izkoristijo, češ, »saj nisem prišel v Avstralijo zastoj delat«. Rezultat takega dela je veliko večje »plačilo«: spoznavanje in zaupanje ljudi, izkušnje, spoznavanje njihove kulture, navad itd. Julija je bila stara sedem let, govorila je zelo malo angleško, tako da ji je bila moja prisotnost v šoli največje zadovoljstvo. Kadarkoli je lahko prišla do mene, da sem lahko pomagala pri prevodih. Včasih pa je priskaljala samo po poljubček. Mar ni to največje plačilo?

Janez Bratovž je »car«! Njegove kulinarične ideje, vdanost tradiciji in volja so neprecenljivi. Obenem pa je izjemno preprost človek, ki je vedno pripravljen pomagati.

Pred časom smo z njegovo pomočjo pripravili prestižno prireditev v Brisbaneu, imenovano »Alps-Adriatic night«, kjer smo želeli splošni avstralski javnosti predstaviti tradicionalne slovenske jedi.

Janez je poskrbel za meni, ki ga je pod njegovo taktirko pripravil indijski kuhar Rhian Rodrigues. Prireditev smo organizirali v idilični lokaciji ob Brisbane river v italijanski restavraciji.

Meni je vseboval zaseko, namaz iz bučnega olja, kranjsko klobaso z zeljem kot toplo predjed, gobovo juho, žlikrofe, mlado svinjska pečenka, prekmursko gibanico in seveda potico. Ker je bila takrat v Avstraliji na turneji tudi Helena Blagne, smo večer popestrili z njenim nastopom. Imeli smo tudi tiho avkcijo košarice slovenskih izdelkov, kuharske knjige Janeza Bratovža ter slike, ki nam jih je v ta namen podarila Slovenska izseljenska matica, za kar se ji še enkrat najlepše zahvaljujem in z veseljem sporočam, da so slike pristale na stenah doma slovenske družine v Brisbaneu. Večer je bil zelo dobro sprejet, deležni pa smo bili tudi veliko zahval z željami, da bi podobno prireditev pripravili vsako leto.

Zelo me veseli, da so društva, kot so Kuharska zveza Slovenije in druge vladne organizacije in uradi, pripravljeni podpreti tovrstne prireditve, pa četudi to ni finančna podpora, temveč le promocijski material.

Hvala tudi Uradu Vlade RS za Slovence v zamejstvu in po svetu, ki je omenjeno prireditev sofinanciral.

Kako ste v Avstraliji nadaljevali svojo kariero vrhunske kuharice?

Aktivno sem se vključila v Avstralsko zvezo kuharjev, kjer sem bila zadnji dve leti tudi v odboru. Tako sem spoznala veliko ljudi iz stroke in našla številne prijatelje. Sodelovala sem pri pripravi tekmovanj, sejmov, predstavitev produktov in se na splošno seznanjala z avstralsko kulinariko.

Mož je odprl svoje transportno podjetje in takoj pričel z delom.

Naselili smo se na območju med glavnim mestom države Queensland Brisbane in zelo znanega turističnega središča Surfers Paradise. Tako smo lahko v 30 minutah v središču glavnega mesta ali na plaži.

Letos smo kupili tudi hišo, na kar smo zelo ponosni.

Kakšni ljudje so Avstralci, kako bi jih opisali?

Stisk roke ima tukaj še vedno veliko pomeni. Če se z nekom nekaj dogovoriš in si sežeš v roke, to drži kot pribito. Če pa dano besedo prelomiš, si zapečaten za vedno. Cenijo poštenost, ideje in se radi družijo z komerkoli, ne glede na raso, kulturo ali vero. Tudi istospolni pari so tukaj zelo odprti. Omenila sem že, da smo na prireditvi

»Alps -Adriatic night« postregli s slovensko hrano, ki jo je pripravil indijski kuhar v italijanski restavraciji, kjer je glavni vodja restavracije Avstrijec ...

Koliko v Avstraliji cenijo dobro kuhinjo?

Hmm ... Premalo. Oglaševanje hitre prehrane je še vedno dovoljeno v vseh medijih. In to gotovo pove več kot dovolj. Rezultat so seveda debelost, diabetes in razne alergije. Na izdelkih je premalo informacij oziroma so nekatere tolmačene, kot jih narekujejo multinacionalke. Avstralci so po debelosti menda že prehiteli Američane. Sicer se stvari spreminjajo, vendar prepočasi. Tudi sami smo opazili, da se je v zadnjih sedmih letih veliko spremenilo. Več je Organic ponudbe, ponudbe s tržnic itd. Menda v glavnemu mestu Brisbane pred desetletjem ni bilo mogoče naročiti espresso kave, temveč le instant, danes pa je coffee shop za vsakim vogalom, tudi z italijanskimi kavami.

Ustanovili ste predstavništvo za vodo costella in piranske soline, mož pa se ukvarja s prevozništvom. kako vama gredo posli? Kakšno je podjetniško okolje v Avstraliji, če ga primerjate s slovenskim, ki ni zelo prijazno?

V Avstraliji ni težko ustanoviti podjetje, pomembna je le ideja. Če je ta dobra in imaš poslovni načrt, te podprejo tudi banke. Problem predstavništva je, da zastopaš »produkt« nekoga drugega. Če vanj ne verjameš stoddostno in ga ne sprejmeš ter predstaviš kot »svojega«, je vse skupaj brez pomena. Na drugi strani pa velikokrat zadnji izveš za morebitne težave proizvajalca, ki ga s takim veseljem predstavljaš.

Sicer pa je čas za spremembe. Med pridobivanjem avstralske vize smo spoznali kar nekaj slovenskih družin, ki so se tudi odločile za selitev v Avstralijo in z mnogimi smo v stiku še danes. Med njimi sta tudi dve družini, s katerimi smo svoje »tihe želje« v zvezi z Avstralijo zapisali na listek in jih leta 2006 zapečatili v steklenici. Dogovorili smo se, da se čez deset let srečamo, steklenico odpremo in pogledamo, koliko »skritih zelja« se nam je v Avstraliji že uresničilo. Za svojo vem, da imam na voljo le še dve leti, da jo uresničim, tako da moram kar pohiteti ...

Kolikor vem, še naprej razvijate svoje kulinarčno znanje in navezujete stike z znanimi slovenskimi kuharji. Kako se odzivajo in kaj si od tega sodelovanja obetate?

Kamorkoli grem ponosna predstavljam Slovenijo in še posebej našo neprecenljivo kulinariko. Še vedno sem članica Društva kuharjev in slaščičarjev Slovenije in z veseljem spremljam njihove novice.

Mislím, da je tukaj najpomembnejše ohranjanje in vzdrževanje stikov. Poleg tega pa je Srečko Koklič, predsednik za južno Evropo v Svetovni zvezi kuharjev WACS, velikokrat omenjen tudi v avstralski zvezi kuharjev.

Vsekakor je dobro spremljati tudi dogajanja zunaj Avstralije. V veliko čast mi je bilo tudi osebno spoznati gospoda Janeza Bogataja, človeka, ki je uspel certificirati naše tradicionalne jedi.

Bi prevzeli vodenje Slovenskega kluba, če bi vam bilo ponujeno?

Bi. Vendar bi si ob sebi želela imeti ekipo, ki ji popolnoma zaupam in ki bi bila pripravljena dolgoročno, ne le za mandat enega leta, poprijeti za delo. Pomembno je le, da so v tako ekipo vključeni tudi starejši predstavniki slovenske skupnosti. Novi priseljenci ne smemo pozabiti, da so obstoječe klube ustanovili prav oni. Potrebno je spoštovanje in odprt pogovor. Predstavniki mlajše generacije naj predlagajo, kaj in kako se lahko izboljša in poveča obisk ne le Slovencev v slovenskih klubih.

Za prihodnost imate zelo ambiciozne načrte. Nam jih razkrijete?

Načrti za prihodnost so pogojeni z našimi otroki. Glede na dejstvo, da hčerka, ki ima sedaj 14 let, želi študirati v Sloveniji, si ne moremo privoščiti velikih poslovnih načrtov.

Naša največja investicija je prav Julija. Znanje angleščine in izkušnje, ki si jih je pridobila v Avstraliji, ji bodo vsekakor pomagali kjerkoli v svetu.

Poleg moje skrite »želje iz steklenice« si želim, da bi se Slovenci v Avstraliji več družili in vzgajali svoje otroke v slovenskem jeziku, kulturi in običajih. S tem jim ponujamo možnost vrnitve v Slovenijo, če in kadarkoli si to zaželi.

Žalostno je, da se le majhen odstotek Slovencev tega tudi zaveda.

