

21. prosinac 2019.

Igor Romić: Kuhar najbolje zna kako napraviti dobar posao s unikatnim tanjurima



Igor Romić/Studio Croker foto Ratko Mavar

LIDERpiše Jozo Knez jozo.knez@lider.media

Nakon 13 godina koliko je radio kao kuhar, Igor Romić odlučio se krenuti u poduzetničke vode, ali tako da svoju ljubav prema glini i keramici pretvoriti u posao. I to kao obrt koji čuva izradu uporabne keramike na tradicionalan način. Njegove tanjure danas upotrebljavaju eminentni restorani po Hrvatskoj, poput šibenskog Pelegrinija, zadarskog OX-a, zagrebačkog Pod zidom, brelskog Obida, Zigantea, Lanterne i mnogih drugih

Glina je neposlušna sirovina i da bi se s njom radilo potrebna je odlučnost i strpljenje. Ako ste sretni da posjedujete te odlike, slijedi uporna vježba dok se ne 'pomirite' s glinom, jer ona ne sluša. A kada se pomirite, onda glina postaje plemenita i radi ono što ste joj rekli. Tako je počeo susret s **Igorom Romićem**, vlasnikom Studia Croker u kojem nastaju unikatni tanjuri, šalice, zdjelice i još štošta, a sve što radi možemo staviti pod zajednički nazivnik – uporabna keramika. Iako radi s glinom, Igor je po zanimanju kuhar, a to je postao zahvaljujući Stevi Karapandži.

– Privukla me kreativnost koja se može pokazati u kuhanju i to sam radio 13 godina i uživao sam u svakoj sekundi. Ipak, došlo je vrijeme za promjene pa sam neko vrijeme lutao po zanimanjima. Htio sam raditi nešto rukama jer me to oduvijek privlačilo, želio sam proizvoditi. Slikao sam, pisao, radio s drvetom dok me jednog dana nije pronašla glina – počinje priču Romić.

Glina je kao živo biće

O glini Igor priča kao o životu biću. Iz njegova govora izvire veliko poštovanje prema materijalu koji, kako sam kaže, zemlja za njega priprema milijunima godina, a kada nešto toliko traje, vrijedi mu odati poštovanje i odnositi se prema njemu s velikim respektom. Godine 2003. otvorio je obrt, iako je već godinu prije počeo raditi s glinom. Početak, kao i svaki, bio je težak. Još uvijek je radio u tvrtki pa bi nakon posla radio keramiku.

– Bila je to velika volja koja se isplatila. U početku sam preuzeo poslove koje nitko drugi nije htio odraditi i tako sam krenuo. Možda je to bilo hrabro, a možda i glupo, ali htio sam napraviti ozbiljan projekt i sada nakon 16 godina mogu reći da je uspjelo – priča Igor.

Kada se radi s glinom, postoje četiri osnovne tehnike: prešanje, lijevanje, ručno oblikovanje ili oblikovanje na kolu, a Romić je u početku radio baš sve, što nije običaj, ali je bilo potrebno kako bi se sav taj posao mogao obaviti u zadanim rokovima. Iako stresno, Romić kaže kako je uživao jer je to bilo njegovo. U keramici nema pravila i ako se želi napraviti nešto posebno, mora se smisliti vlastito rješenje, a Igor je svakodnevno učio kako bi se mogao izdvojiti i zaista proizvesti nešto posebno.

Samouki keramičar

– Potpuno sam samouk. Recimo, danas na internetu ne možeš naći znanje kada je keramika u pitanju. Možeš gledati kako netko vrati kolo i priča, ali ne možeš dobiti taj osjećaj. Ako samo gledaš spotove brzo ćeš se naći u problemu. Recimo, ako si pogriješio kod pripreme gline to će se pokazati tek kada keramiku izvadiš iz peći, a to je nakon 15 do 20 dana. Moraš u svakom segmentu proizvodnje biti vrlo pažljiv, poštovati neka svoja pravila da bi u konačnici dobio rezultat koji želiš – opisuje Igor.

A bitna je i glina jer ima je tisuće vrsta, a svaki kop gline ima posebna svojstva. Za uporabnu keramiku kakvu radi Igor, najbolja se pokazala gлина iz Westerwald-a s niskoga gorja na zapadu Njemačke. To je jedna od najkvalitetnijih glina, naziva se kamenin, a odlikuje se čvrstoćom koja je potrebna za uporabnu keramiku. Radeći uporabnu keramiku Igor je našao poveznicu sa svojim prvim zanimanjem – kuhanjem.

– Ta činjenica uvelike mi je pomogla jer razumijem potrebe kuhara i znam kakve tanjure žele. Treba znati projektirati tanjur iako to izgleda kao jednostavan zadatak. Recimo, kuhar želi da tanjuri pašu jedan u drugoga da budu ekonomičniji u kuhanju. Zatim treba paziti na rubove, da za njih ništa ne zarinje i da ništa ne ispadne s tanjura i slično – objašnjava Romić.

Od skice do proizvoda

Cijeli proces proizvodnje Romić održuje sam, od dizajna tanjura do pronalaska modernog oblika kakvi se danas traže, a svaki oblik ima svoje zakonitosti. Cijeli proces proizvodnje kreće od skice, zatim slijedi nekoliko proba na kolu da se vidi kako funkcioniše dizajn, a cijelo vrijeme treba razmišljati i o funkcionalnosti u kuhanju jer ipak je riječ o uporabnoj keramici. Kada se odrade sve ove radnje, kreće proizvodnja na kolu, i nije riječ tu samo o jednom tanjuru već o serijama. To znači da svaki tanjur mora biti isti, a kada ih proizvodi jedan čovjek na kolu, potrebno je jako mnogo vještine i strpljenja.

– Radim serije od jedan do recimo 200 komada. Kada je tako velika serija, to postaje rudarski posao i uživak moraš napraviti nešto više od naručenog jer se dogodi da u nijansi boje budu različite ili takve neke sitnice, a to nije to – svi moraju biti jednakim – govori Romić.

No prije rada na kolu kreće od miješanja gline ili, kako kaže profesionalci, oživljavanja gline. Slijedi modeliranje na kolu, pa sušenje. Zatim dorada poluosušenih proizvoda poput glađenja rubova, micanja nepravilnosti, da bi na red došla peć. Prvo pečenje traje 24 sata na 1000 stupnjeva i nakon toga se dobiva takozvani 'biskvit' ili gлина bez glazure. Nakon toga slijedi glaziranje i zaštita gline te onda ponovno pečenje na 1250 stupnjeva kako bi se glazura primila za glinu i stopila u keramiku. Drugo pečenje traje 30 sati, a konačan proizvod dobije se za deset do petnaest dana. Lončarstvo izumire i upravo zbog toga je Romić odabrao raditi na lončarskom kolu.

– Prije je bilo mnogo lončara, a dolaskom plastike i industrijalizacije ta je vještina počela odumirati – priča Romić pa dodaje kako su lončari prije, osim da klasične lončarije živjeli od izrade tegli za cvijeće. Objašnjava da je izrada bila jednostavna i radilo se o najjeftinije gline. Problem za stare lončare povećao se pojavom industrijske proizvodnje, koja ih je polako gurala u ropotarnicu povijesti. Zbog svega toga Romić je odlučio raditi isključivo na kolu iako to i nije najjednostavniji način proizvodnje, pogotovo serijeske.

Iskorak na tržiste

Iako je već dugi niz godina za lončarskim kolom, probaj i prepoznatljivost na tržištu izborio je zahvaljujući proizvodnji tanjura po narudžbi. A tu se ima čime pohvaliti jer njegove tanjure upotrebljavaju i svake godine osvježavaju svoje serije eminentni restorani po Hrvatskoj, poput šibenskog Pelegrinija, zadarskog OX-a, brelske Obide, zagrebačkog Pod zidom, Zigantea, Lanterne i mnogih drugih koji žele imati nešto posebno i s tim se žele istaknuti i zadiviti goste.

– Najveći skok napravio sam kada je Rudolf Štefan iz Pelegrinija saznao što radim i zatražio tanjure posebno za njegov restoran. Trebalо mi je šest mjeseci da njegove zamisli pretvorim u potpuno individualizirani set tanjura za njegov restoran. Nisam znao kako će ih napraviti, ali sam odmah pristao. Od tada do danas svi gosti u tom restoranu jedu iz mojih tanjura, a svake godine radim i novi set, koji je uživak malo bolji od prošlog i tako već petu godinu – priča Igor.

Uz Pelegrini još je mnogo restorana i chefova koji dolaze s idejama koje Romić pretvara u stvarnost.

– Oni dodu i kažu, imam novo jelo, izgleda ovako, možeš li mi napraviti tanjur za to jelo. Ili, terasa je uz more, pa neka i tanjur bude kao more i slično. Sve im ispunjavam – kaže Romić.

Čuvar tradicije

Kvaliteta i unikatnost našli su put do kupaca iako se Romić 'ne prodaje'. Kako kaže, nema vremena za oglašavanje i promocije jer je stalno u svom studiju. A osim restorana, dobar dio kupaca su privatni, obični ljudi koji cijene unikat, hrvatski proizvod i prije svega ručni rad, pa mnogi dolaze i iz inozemstva po keramiku.

– Mi u Hrvatskoj moramo naučiti cijeniti taj ručni rad, zanatstvo i obrtništvo i zadržati tradiciju. Nedostaje nam kultura manualnoga obrtničkog s natruhom umjetničkog rada – govori.

U Hrvatskoj ne postoji mjesto gdje bi se moglo naučiti raditi na lončarskom kolu, pa je tradicija ozbiljno ugrožena, a malo je ljudi koji su voljni sami naučiti sve i iz toga napraviti posao. Mnogo je edukacija, ali te tečajevi drže oni koji dobro pričaju i to je više namijenjeno za hobiste nego za nekoga tko bi se htio profesionalno baviti ovim poslom. To je jedan od razloga zašto Igor radi sam.

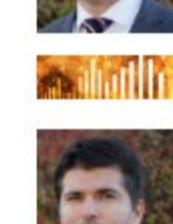
– Kada sam počeo i kada smo radili sve ono što nitko nije htio, imao sam šest zaposlenika, ali nas je kriza rasturila. Sada mi je potrebno oko godinu dana da nekoga naučim raditi na kolu, a na kraju ne znaće hoće li taj kojega nauči ostati kod tebe i raditi. Godinu dana je mnogo jer taj zaposlenik u tih godinu dana ne bi ništa pridonosio, samo bi mi uzimao vrijeme. No da znam da će ostati i raditi, pristao bih na to, ali mislim da je to danas teško – objašnjava Romić.

Kako izgleda, Romić će još neko vrijeme solirati i raditi unikatnu uporabnu keramiku na stari način, što se na kraju pokazalo kao veoma uspješan poslovni potez. U budućnosti, kaže, želi samo nastaviti raditi, pratiti trendove i proizvoditi unikatne proizvode.

Zadnje vijesti



Odvjetnici: Poduzetnici mogu tužiti državu zbog odluka Nacionalnog stožera i zabrane rada, država bi mogla izgubiti



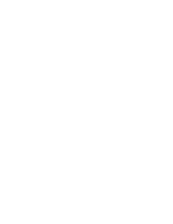
ZAŠTITA NA RADU: Sve što poslodavci i zaposlenici moraju znati pri povratku na radno mjesto i kako se ponašati



NESLUŽBENO: Padaju cijene goriva u Hrvatskoj, pogotovo cijena litre eurodizela!



Naftni šok dobra je vijest za tankerske kompanije



eurodizela!



Naftni šok dobra je vijest za tankerske kompanije