

ДОКТОР НАУКА ТАТЈАНА ШОТРА КАТУНАРИЋ ПОНОСНА СРПКИЊА ЦРНОГОРСКОГ ПОРИЈЕКЛА ОТКРИВА КАКО ЈЕ У ЗРЕЛИМ ГОДИНАМА ЗАПОЧЕЛА МАЛИ ПОРОДИЧНИ БИЗНИС



ТОП МОДЕЛ ЗА „ТОП КРЕМ“

Свјетски позната креаторка и топ модел **Вера Радановић**, која је такође црногорског поријекла, постала је заштитно лице кремове и чоколаде које прави Др Татјана Шотра-Катунарић.

-Вера је дошла код нас преко пријатељице да види необичну фабрику чоколаде. Допала јој се наша пословна прича и сама је понудила сарадњу. Било ми је задовољство што ова млада, а тако успјешна дјевојка, жели да постане заштитно лице наших производа. Чак је једне вечери, уочи Дана заљубљених, питала да ли може да остане у производњи и помогне да направимо чоколадице – каже Татјана.

мом, неслашим кикирикијем, ментом, орахом, мљевеном кором од наранџе...

-Производња чоколаде дошла је касније. На Шанзелизеу, на Сајму чоколаде у Паризу, видјела сам пуне штандове са ломљеном чоколадом и додацима цијелог воћа, најчешће љешника. Дошла сам на идеју да правим чоколаду, и да у њу, као и у кремове које сам већ понудила тржишту, додам плод ораха, али и суву вишњу, помело, наранџу, брусницу, суву смокву, суву шљиву, бадеме. Купци су задовољни и увијек очекују нешто ново – објашњава Татјана.

КРЕМ ЗА ДЈЕЦУ ОБОЉЕЛУ ОД ЦЕЛИЈАКИЈЕ

На самом почетку, наша саговорница добила је персонализовану захтјев једног родитеља чији 12-годишњи син има целијакију, односно алергију на глутен. Пожелено је да свом дјетету обезбједи еурокрем који никада није могао да једе.

-Питала сам га који састојци не би смјели да се нађу у кремове, он ми је рекао и донио млијеко које добија од државе. Производња крема без глутена захтијевала је посебан поступак, али је задовољство послје урађеног посла било неизмјерно. Направили смо 10 килограма крема, спаковали га у амбалаже свих величина, од килограма до 100 грама и припремили малу изложбу на пулту за дјечака и његове родитеље. Били су одушевљени! Касније смо се срели, отац дјечака ми је рекао да је његов син пресрећан што може да једе крем, али и да су дио количине однијели на поклон другој дјецы – причава Татјана.

КАКО ПРЕВАЗИТИ СТРАХ ОД НЕУСПЈЕХА

Кад је почињала да се бави производњом кремове, Татјанини пријатељи нијесу сумњали да ће њени производи бити добри, али су страховали због пласмана до крајњих корисника. Био је то и Татјанин страх, било је много неспаваних ноћи...

-Пласманом се још не бавимо, али се радујемо кад видимо колико људи дође код нас. Преко пријатеља, понудили смо наше производе продавницама здраве хране. Сами су нас открили из једног кафића и наручили кремове које дају гостима уз кафу. Требало је пробити

ОДЛИКОВАЊЕ

Татјана Шотра-Катунарић културној јавности позната је као преводилац дјела **Патрика Бесона** и позоришних комада **Ежена Јонеска**. Прије двије године од француског Министарства за образовање добила је орден Академске палме у рангу витеза, за заслуге ширења француског језика и културе.

Ово одликовање установљено је прије више од 200 година, а додјељује се истакнутим личностима, Французима и странцима, за њихово научно и професионално залагање и за њихов допринос јачању угледа Француске у свијету.

баријеру и убиједити купце да и наши посни кремове нијесу неукусни. И у томе смо успјели – поносна је саговорница „Дана“.

Не устручава се да призна да је све ствари у животу касно започињала. Али, сматра да за све у животу постоји прави тренутак:

-Мој стриц **Здравко Шотра** написао је филм „Зона Замфирове“ тек када је отишао у пензију. Тај филм је видјело 1,6 милиона људи. Урадио је сјајне филмове и док је био запослен као ТВ редитељ, али није посустао ни када је пензионисан. Мислим да и ја носим тај породични ген. Без обзира на то кад започнете неки посао, ако га радите свим срцем и из све снаге, и ако не мислите на резултате, ордење, награде и зараде, него се радујете сваком малом кораку који направите, успјех мора доћи!

СНЕЖАНА МОЛДОВАН

Од професуре до чоколадног царства

Нека ваш хоби и ваша страст постану ваш породични посао! Ово би, у најкраћем, **Татјана Шотра Катунарић** - доктор наука, пензионисани универзитетски професор дидактике француског језика, преводилац позоришних комада апсурда **Ежена Јонеска** и романа **Патрика Бесона**, носилац ордена Витеза академских палми које додјељује Министарство просвјете Француске – могла да поручи свакоме ко жели да свијету пружи оно најбоље што има у себи.

Иако је у четири деценије дуго и блиставој професорској каријери хиљадама студената пренијела богатство и раскош француског језика, културе и традиције, госпођа Шотра одлучила је да се окуша у нечем сасвим новом – производњи кремове и чоколаде. Истина, и у овом послу њена љубав према Француској има полазну тачку; свако ко је макар једном пробао традиционални француски чоколадни мус, пожелено је да изнова доживи гастрономско задовољство које пружа овај неодољиви крем пјенасте текстуре када се нађе на непцима.

ФРАНЦУСКА У СРЦУ БЕОГРАДА

-Још од студентских дана живјела сам на релацији Београд-Француска – каже Др Татјана Шотра-Катунарић за „Дан“. - Радил сам у Паризу, Бордоу, Стразбуру, Ници, Нансију, и кад год бих приређивала вечере за пријатеље, они

ПОНОСНА НА ЦРНОГОРСКЕ ГЕНЕ

Татјанин отац поријеклом је Херцеговац, из села Козице. Породица њене мајке је из Пећи, али је дједа дошао из Црне Горе.

-Била је то позната породица Вуковић из околине Никшића, тачније из Роваца – наводи наша саговорница. - Одатле је и наш познати пјесник **Матија Бећковић**. Породица мог дједе је сишла преко Чакура у Пећ, настанила се у Пећи, и мој дједа је до своје 22. године носио презиме Вуковић. Постоји анегдота зашто је промијенио презиме; пошто је славио светог Архангела, кад би у новембру сви Вуковићи сишли из Роваца и других крајева преко Чакура у Пећ, и кад би пао снијег, они би ту остали два мјесеца! Шалу на страну, у документима свога дједе пронашла сам да је служио војску под презименом Вуковић. Прави разлог зашто је промијенио презиме не знам.

Причу око подјеле Срба и Црногораца Татјана тешко подноси:

-Увијек се сјетим нашег највећег пјесника Његоша који помиње српски језик као свој. Не разумијем суштинску подјелу на којој инсистирају политиканти, нити то прихватам. Увијек сам радо долазила у Црну Гору, имам дивне колегинице и пријатељице које ту живе и борим код њих као да сам у својој земљи.



би ми говорили да бих могла да отворим ресторан. Прихватала сам такве комплименте кроз шалу, али када сам отишла у пензију на Универзитету, схватила сам да бих вишак слободног времена могла да испуним нечим у чему сам спретна. Други мотив је био, како да повећем ново занимање, са оним што сам виђала у Француској, али и са својом професијом која је заправо живљење француског језика, културе и цивилизације чему припада и француска кулинарска традиција. Тако сам се заинтересовала за производњу француских кремове и чоколаде и заједно са сином, који је дипломирао на Факултету за медије и комуникације, отишла у Ли-

он код чувеног француског чоколадера, господина **Дифуа**. Он нам је показао како изгледа процес производње и код којег смо завршили курс.

ВАЖАН ЈЕ САН, АЛИ И ПОДРШКА

Потражња за машинама у којима се праве кремове, набавка потпуно природних састојака, сарадња са технологом који ће испратити процес производње, уређење „малог чоколадног царства“ које обједињује и производњу и продају у једном простору... Све су то била искушења кроз која је саговорница „Дана“ морала да прође. Са послом је, признаје, кренула у „невријеме“, усред љета прошле године, када су људи вапили за водом и сладоледом, а не за кремове. „Камен спотицања“ био је и неадекватан избор локације. Али, Татјана није одустала: крајем године преселила је производњу и продају у центар Београда, и од тада је посао кренуо узлазном путањом. Пословни циљеви још су далеко од реалних могућности, али је ентузијазам не напушта. А ево и зашто:

-Овај посао тражи знање и животно искуство, афинитете, смјелост и спретност. Да бисте успјели у било чему, морате томе да budete посвећени и да имате подршку блиских људи. Мени су помогли и пријатељи, и фамилија, и банка. И, наравно, комшије, које су биле први купци кремове, храбрећи ме поновним долазком да смо син и ја на правом путу. Немам мегаломанске амбиције, али бих вољела да овај посао буде извор задовољства у раду мог сина и дјеце из наше фамилије која су факултетски образована и која би могла да покажу своје знање кроз нашу малу породичну радионицу кремове и чоколаде.

ОД КРЕМОВА ДО ЧОКОЛАДЕ

Основну рецептуру за производњу кремове саговорница „Дана“ добила је на курсу. Касније ју је, заједно са технологом, мијењала и дорађивала. Веома је поносна што су „Топ кремове“ направљени искључиво од природних састојака, без икаквих арома: шећера, какао-праха, биљних масноћа, млијека у праху, обезмашћеног млијека или сурутке у праху, љешника и сојиног лецитина. Умијеће прављења кремове је, открива, мијешање и добро сједињавање састојака, као и обогаћивање баде-