



NA RUBU EUROPE - ŽIVOT KOJI SE (NE) PREDAJE VIJESTI

Gabrijela Lenac "Vjerujem u Hrvatsku Kostajnicu kao turističku destinaciju i želim doprinijeti tome"

📅 12.11.2025 👤 dphr

Dok demografski podaci nemilice pokazuju kako područje Pounja izumire, da je sve manji broj rođenih beba, a sve veći broj umrlih stanovnika, ipak postoje primjeri koji dokazuju da još uvijek

ima mladih ljudi koji, ne samo da ne napuštaju svoj grad, već i tvrte i žele u njemu ostati i zasnovati svoje obitelji.

Od takvih mladih osoba je i 20-godišnja Gabrijela Lenac. Premda dolazi iz kostajničke poduzetničke obitelji Gabrijela nije odabrala ći lakšim putem i zaposliti se na nekom radnom vremenu od 8 do 16 sati već se odlučila na pokretanje vlastitog posla. Odmah po završetku srednje škole otvorila je Party time i organizirala proslave dječjih rođendana, a znala je organizirati i paint and vine večeri. I dok su neki njeni sumještani ideju za otvaranjem restorana s neuobičajenom gastronomskom ponudom komentirali s "jao", Gabrijela je zahvaljujući onim pozitivnim i podržavajućim ljudima hrabro kročila u otvaranje restorana s iznimno posebnom i kvalitetnom gastro ponudom.

S Gabrijelom smo razgovarali dok je svojoj kuhinji pripremala menije za kostajničku Kestenijadu, najpoznatiju pounjsku turističku manifestaciju, tijekom koje Hrvatsku Kostajnicu posjeti nekoliko tisuća posjetitelja. I dok dio posjetitelja već tradicionalno čeka u višemetarskim kolonama za prelazak u susjednu BiH i kušanje tradicionalnih bosanskih ćevapa Gabrijela će svojim gostima ponuditi ipak znatno drugačiji meni.

Što te potaknulo da pokreneš vlastiti restoran i izletišta baš u svom gradiću?

Pa iskreno ne znam, rekla bih da je sve došlo nekako spontano. Oduvijek volim ovaj grad i opcija da živim i radim negdje drugdje mi se nikada nije sviđala. A ovaj posao je došao nekako slučajno, moji roditelji su sve pokrenuli, a kuhanje mi je oduvijek bio hobi, kockice su se samo počele slagati. Nekako je bilo logično da ostanem i nadopunim naš obiteljski posao.

Jesi li oduvijek imala poduzetnički duh ili se ideja rodila spontano?

Nikad se nisam mogla zamisliti da radim u uredu od 8 do 16 sati. I mama i tata su poduzetnici pa mislim da šansa za takvo što nije ni postojala, jednostavno ne znam drugačije. Vjerujem da to dolazi od odgoja, a oni su me naučili da mogu nekome za plaću prodati svoje vrijeme ili slijediti snove, raditi nešto što volim i još za to dobiti plaću. A kada tako to gledate mislim da je vrlo jednostavno odabrati.

Koja je bila tvoja vizija na samom početku – i koliko se razlikuje od onoga što imaš danas?

Ja sam u ovo sve upala bez ikakve vizije, bila sam kao princeza Tijana iz crtića „Princeza i žabac“, znala sam samo da volim kuhati i da bi bilo cool imati svoj restoran. Međutim, moji su tražili samo prostor za preradu naših proizvoda od bundave, ali ispalo da je ovaj prostor pruža puno više mogućnosti pa smo razradili početnu ideju i odlučili primati grupe posjetitelja koje bi došle pogledati što i kako mi radimo, degustirati naše proizvode i možda nešto kupiti. A sad, sad pričamo o restoranu u kojem je cijeli jelovnik napravljen od naših proizvoda. Da mi je netko rekao da će mi se to ikada ostvariti, a kamoli već s mojih 20 godina, ne bi povjerovala nikad. Pogotovo zato jer



nitko u obitelji nije ugostitelj i nismo imali nikakvog iskustva s tim, a sad su mi roditelji pružili priliku razvijanja i to samo zato što volim Ovo je prije svega obiteljski posao i zato ne mogu reći da se tu radi o jednoj viziji, tu svatko od nas ima neku svoju viziju, a rezultat je neki mix. Međutim, vidim da svi često puste da moja bude zadnja, ne znam je li zato što to studiram turizam i ugostiteljstvo pa misle da znam više nego oni, ili se samo ne žele svađati. U svakom slučaju osnova je ista, a to je ponuditi kvalitetna jela od naših proizvoda. Zahvaljujući velikoj potražnji otvorila mi se mogućnost

da iskušavam razne recepte i imam drugačiju ponudu zovu da kod nas u prostoru nešto proslave ili se jednc stupiti pojedinačno i kada dobijem priliku kuhati nešto novo, a dobri komentari nakon svega su roman poticaj. Moja je vizija usrećiti druge ljude i od toga ne odustajem.

Koji je bio najveći izazov s kojim si se suočila prilikom otvaranja?

Mislim da bi bilo logično da kažem strah, ali izgleda da imam sreće što imam premalo godina da shvatim u koliko ozbiljnu stvar sam se uopće upustila. Nešto što mi zasigurno nije ostalo u lijepom sjećanju su razne inspekcije, prijave i postupci koje svatko mora proći do otvorenja. Ali kada malo bolje razmislim to nisu bili izazovi. Najgore što sam morala prebroditi, i što nikako nisam očekivala, su zli ljudi. Ljudi koji dolaze s ciljem da te prepadnu i zastraše, da ti daju lošu recenziju ili komentar, ljudi koji su ljubomorni i zavidni i koji najviše od svega žele da propadneš. Nikad nisam ni pomislila da ću se susretati s ljudima koji su došli namjerno biti neugodni, koji su došli da se istresu na nekog drugog, koji na sve gledaju negativno i žele svoju negativnost proširiti na sve oko sebe. Mislim da mi je to i dalje najveći izazov jer me svi loši komentari baš jako dotaknu i nije mi svejedno, definitivno se s tim najviše borim. Ali to je valjda sastavni dio ovog posla.

Kako je lokalna zajednica reagirala na tvoj projekt?

Lokalna zajednica me iznenadila, uopće nisam očekivala da će dolaziti, zvati ili na bilo koji način podržavati. Plan na početku bio je raditi s turističkim agencijama i bazirati se na privlačenje ljudi izvana. Na kraju se pokazalo da je lokalcima baš tako nešto nedostajalo i da su samo čekali da imaju gdje doći popiti i pojesti nešto fino i družiti se s obitelji. Zahvalna sam što mogu reći da me često netko zaustavi ili proviri u kuhinju da kaže da je ugodno iznenađen, prezadovoljan i da pohvali. Nisam ni najmanje očekivala toliku podršku, ohrabrenje i toliko lijepih riječi, ali presretna sam što je tako jer mi to stvarno puno znači, da su oni prvi oko mene ponosni i zadovoljni. Zbog svojih Kostajničana zaboravim sve one zle ljude.

Što si naučila oko poslovanja, a što ti nitko ranije nije rekao?

Naučila sam da je obitelj najjača podrška koju možeš zamisliti. Uvijek su mi govorili da za moje snove i ideje nitko neće ginuti, ostajati do kasno i truditi se kao lud, da to moram sama. Govorili su da nikakve pogodnosti i nikakve plaće to neće osigurati. Međutim, ti koji su to govorili očito nisu čuli za ljubav jer mi dokazujemo suprotno. Često nas u 2 sata noću možete vidjeti u kuhinji kako gulimo i sjeckamo luk za sutra, zezamo se i svađamo istovremeno, ostajemo skupa, jedni drugima uskačemo i ostavljamo sve druge obveze. I sve riješimo osmjehom ili zagrljajem. Nitko ne preispituje treba li tu biti i što će dobiti zauzvrat, jednostavno smo tu jedni za druge i sve radimo zajedno. Veliki je blagoslov imati takvu podršku od obitelji i sretna sam što se u bilo kojem trenutku imam kome okrenuti i reći hvala što si tu.

Kako si osmislila koncept restorana i izletišta – od ponude hrane do uređenja prostora?

Glavna ideja naše kušaonice je da ljudima predstavim i jednostavnih načina na koje ih mogu pripremati. Kac oizvodnjom bundeva, buća, te njihovom preradom. Naš najpoznatiji brand proizvod su stajničke pletenice – bio rezanci od sušene buće koje su već godinama na tržištu i zahvaljujući njima smo i počeli nadopunjavati naše djelatnosti.

Osim toga želimo poticati male lokalne i ekološke proizvođače. U našem izletištu koristimo svježe lokalne namirnice, sve što možemo pripremamo i proizvodimo sami od kroketa, njoka, tjestenine, kolača, sokova, pekmeza, umaka, ajvara i drugih namaza. Ttrudimo se da sve bude domaće i prirodno, a ono što ne možemo sami nabavimo od lokalnih OPG-ova. Jako brinemo o kvaliteti onoga što nudimo svojim gostima i trudimo se da svi od nas odu sretni i zadovoljni.

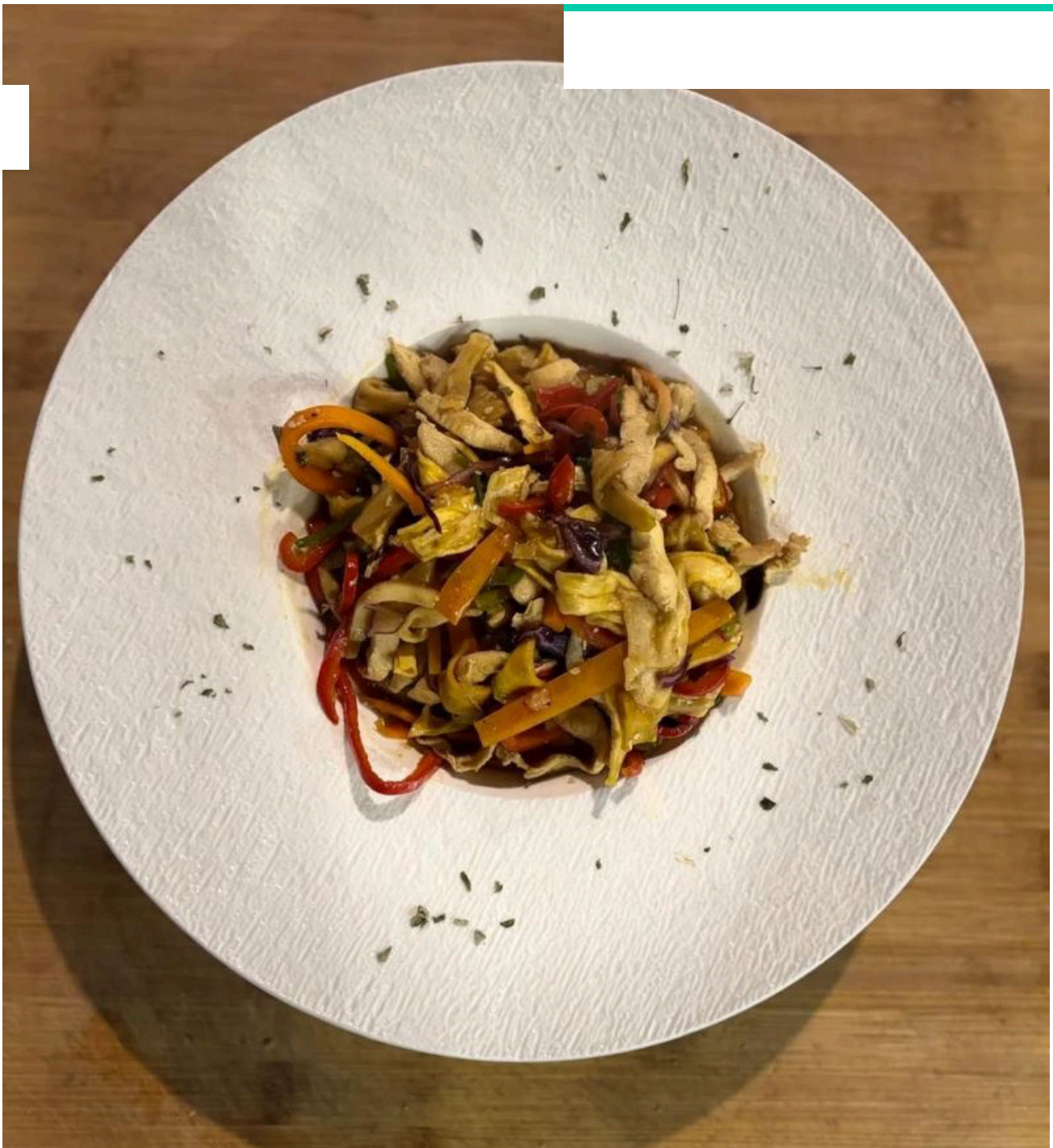
Trenutni plan je da ujutro imamo nešto u stilu „bruncha“ u kojem bismo osim nekih tradicionalnih opcija za doručak poput domaćih jaja sa špekom i palente nudili i zdravije inačice deserata kao što su zobene kaše, domaći banana kruh, domaću granolu, voćne salate, svježe cijeđene sokove, kao i razne salate i proteinske zdjelice pripremljene svaki dan od svježih, domaćih i sezonskih namirnica.

Imam u planu i razne opcije sendviča i tortilja, ideja je da stanovnicima Hrvatske Kostajnice i okolice, ali i radnicima kojih sad ima dosta na poslovima obnove, ponudimo neke zdravije i bolje opcije za gablec. Kada je riječ o ručku i večeri tu imam više od 10 opcija za naše Kostajničke pletenice, koje možete i zamijeniti domaćom tjesteninom jer su bezglutenske, a tu je i 15-ak domaćih jela pripremljenih na malo moderniji i inovativniji način. Sva su jela također pripremljena i osmišljena primarno s našim vlastitim proizvodima. I naravno, tu su deserti osmišljeni da poprave dan i većina ih je od kestena jer ipak smo u Kostajnici, međutim i oni koji nisu ljudi za kestenima neće ostati gladni. Neću previše otkrivati, nego ću vas pozvati da prelistate jelovnik i pronađete svoje favorite.

Po čemu misliš da se tvoj restoran razlikuje od drugih na ovom području?

Ja ne radim ovo da zaradim neke lude novce, ja ovo radim jer volim kuhati, a volim i jesti. Jedini cilj koji imam je da kad netko dođe k nama jesti dobije priliku probati nešto novo, nešto naše. Ne računam koliko što mora koštati i koliko minimalno moram staviti na tanjur, ne razmatram jeftinije sastojke da bi se nešto isplatilo više. Kuham da bude najbolje što znam, trudim se za svaku porciju najviše što mogu i držim da na tanjuru sve mora biti fino i puno. A cilj je da od mene otiđete sretni, siti i zadovoljni i da na vratima kažete da se vidimo sutra.

Koliko ti je važno koristiti lokalne namirnice ili surađivati s domaćim proizvođačima? Suraduješ li s lokalnim proizvođačima?



Prije svega mi je važno da naši gosti probaju ono što mi proizvodimo, a budući da znam koliko truda i volje ulažemo u svoje proizvode znam koliko oni vrijede i koliko je važno poticati i druge male lokalne proizvođače. Osim toga, ne možemo ni mi proizvoditi sve tako da što više poslovnih suradnji to bolje. Kod nas poljoprivrednici bave stvarno divnim stvarima za koje smatram da mogu samo upotrijebiti ono što mi imamo i dati gostima nešto posebno i lokalno. Uostalom, smatram da je od iznimne važnosti da potičemo jedni druge i surađujemo kako bi svi zajedno imali koristi od toga, u svakom slučaju to je bolje nego da svi skupa ostavljamo novce u neke velike korporacije i gledamo samo svoju korist. Surađujemo s lokalnim vinarijama, s OPGovima koji proizvode sir iz Dubice i Sunje, s onima koji proizvode suhomesnate proizvode i proizvode od divljači iz Dvora i s mnogim drugim proizvođačima ekoloških sokova, piva, pekmeza, tjestenine, voća i povrća i puno drugih različitih proizvoda iz cijele Hrvatske. Osim direktne suradnje, već treću godinu zaredom u sklopu Kestenijade organizirat ćemo mali EKO sajam s proizvođačima iz cijele Hrvatske gdje ih

pozivamo kod nas i osiguramo im hranu, smještaj i d
besplatni. Tako da se stvarno trudimo poticati jedni d

kve nove projekte ili proširenja planiraš u budućnosti?

U nekoj bližoj budućnosti planiram uvesti tematske vođene večere pod nazivom „Večerajte kao Zrinski“ pod sloganom „Zrinski su jeli samo najbolje, zašto ne biste i vi?“. Vidom to kao organiziranu višesatnu večeru u sljedovima koja bi imala vođeni program i bila pripremljena pretežno od lokalnih i ekoloških namirnica, a cijeli ambijent večere bi bio dostojan plemića. Svaka večera bi imala svoj novi jelovnik, a osim toga u ponudi bi bila vrhunska lokalna vina koja bi pratila jela, večere bi imale glazbu uživo i edukativnu svrhu u smislu da sami bismo što jedemo.

Osim toga voljela bih održavati kulinarske radionice primarno sa svrhom da pokažem što se sve i na koji način može pripremati od naših vlastitih proizvoda Kostajničkih pletenica i kestenovog brašna. Također, u planu je i obnova stare kuglane. A

Ako sve bude teklo prema planu nadam se da ćemo u budućnosti moći svoje goste primiti i na više dana u vlastitom smještaju i ponuditi bogatiji sadržaj, od vožnje čamcem ili biciklima, raznih radionica, roštiljanja, kupanja na Uni i slično.

Gdje vidiš svoj restoran i izletišta za pet godina?

Joj ne znam gdje vidim izletišta za 5 godina, nadam se svemu dobrome i nadam se da ćemo ići samo naprijed i uspjeti ostvariti svoje planove. Ali zapravo mi nije ni bitno, važno mi je da ću za pet godina u tom izletištu vidjeti onu istu sretnu obitelj s početka, samo mrvicu ponosniju na to gdje su sad nego na ono gdje su bili prije 5 godina.

Što bi poručila drugim mladim ljudima koji razmišljaju o pokretanju vlastitog posla?

Prva je poruka o važnosti obitelji i da je jako važno imati podršku obitelji jer tada imaš sve predispozicije da uspiješ. A volim i savjet koji je dao Oliver Dragojević koji se odnosi na upornost i koji stoji napisan u mojoj kuhinji. On je rekao da moraš biti uporan kao magarac, uprijeti do kraja života i voljeti to što radiš jer inače od toga nema ništa.

Koraljka Djetelić

Foto Koraljka Djetelić

Ovaj tekst objavljen je uz potporu Agencije za elektroničke medije iz Programa za poticanje novinarske izvrsnosti

You May Also Like



Naučite pomoći sebi – predavanje o depresiji

📅 27.02.2024



Odlazak bez povratka – iseljavanje m spanije

– 21.08.2025



Hrvatska Kostajnica – središte pounjske rivijere

📅 25.11.2025



Možda bi vam ovdje na početku, kao što vjerojatno očekujete, trebali otkriti tko stoji iza ovog portala. Tko smo ustvari mi? No, ovdje nisu bitna naša imena, adrese, ono čime se mi u nekom stvarnom životu bavimo. Na ovom portalu, u ovom virtualnom svijetu, važna je samo dobra priča.

Svakodnevno smo okruženi samo nekim teškim temama, problemima. Čovjek je čovjeku postao vuk. Nekako nam se čini se da prijateljstva više ne postoje. Da se pomoć potrebitima pruža samo kad netko od toga ima svoju korist. Činjenje dobra, kao da je zaboravljeno.

No, mi ne želimo vjerovati u to. Želimo vjerovati da još uvijek postoji osoba koja je pomoć svom prijatelju, susjedu, pa i nepoznatcu. I želimo da i Vi, dragi naši prijatelji, povjerujete da još uvijek ima nade za nas.

I zato želimo na ovom portalu objavljivati samo dobre priče. Priče koje će pokazati da su dobri ljudi još uvijek među nama. Ako i Vi znate za neku od takvih priča pišite nam. Jer želimo da se dobar glas daleko čuje.

Impressum

Glavni nakladnik: Udruga za promicanje pozitivnih vrijednosti u društvu Dobre priče

OIB 89072956575

MB 05221501

Urednica: Jasmina Jovev

Redakcija: Jasmina Jovev

Koraljka Djetelić

Sanja Blažević

e-mail: udruga.dobre.priče@gmail.com

Kontakt: +385 98 212091

Zadnje

A što kaže politika ? Hoće li biti života na granici u Dvoru ? 25.11.2025

Hrvatska Dubica – mogućnost kvalitetnog života u maloj općini 25.11.2025

Hrvatska Kostajnica – središte pounjske rivijere 25.11.2025

Kategorije

Medijska pismenost

Mladi

Na rubu Europe – život koji se (ne) predaje

Projekti

Razgovori o zdravlju

Ritam menopauze

Jp

StartUp generacija

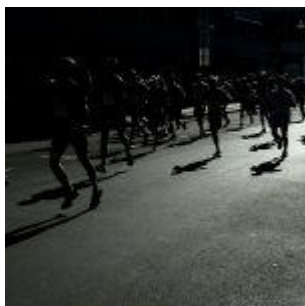
StartUp Vodič

Uncategorized

Vijesti

Zašto mladi napuštaju SMŽ? – obrazovne i karijerne perspektive mladih u regiji

Zdravi razgovori



Copyright © 2025 Dobre prič

Theme: ColorMag by ThemeGrill