

# Burger MANIA

*priča za istinske hedoniste*

*Volim i dobar zalogaj i pisanje, a spajanjem toga u jedno dobio sam prostor da podijelim svoje utiske i mišljenje na tu temu*



**Ova vrsta, da tako kažem gastro-novinarstva, poprilično je nerazvijena u Banjaluci. Malo ko se tim bavi, a kada i počnete, svi misle da imate neki skriveni motiv, da radite za konkurenciju, da vas neko plaća da jedne kritikujete, a druge hvalite...**

Piše: DAVORIN TOMIĆ

Nebojša Lakić, novinar, web dizajner, gurman i strastveni ljubitelj burgera iz Banjaluke, pokrenuo je nedavno BurgerMania.rs, prvi specijalizovani food blog o burgerima u regionu.

Prema Lakićevim riječima, ideja za blog rodila se spontano, nakon zatvaranja popularnog lanca brze hrane McDonald's u Banjaluci 2015. godine.

- Bio je to do tada jedini restoran te vrste u Banjaluci, posvećen prije svega burgerima. Poznato je da je Banjaluka prvenstveno grad čevapa, ali dolazak McDonald's-a dočekao sam sa radošću, jer smatram da je svaki svjetski brend dobar kako za imidž grada, tako i za raznovrsnost gastro ponude. Nažalost, restoran se ubrzo zatvorio, te sam odlučio da provjerim kakva je situacija sa burgerima u drugim restoranima u gradu, da li ih ima, i kakvog su kvaliteta - priča Nebojša.

Prema njegovim riječima, utiske o burgerima koje je probavao u lokalnim restoranima počeo je, iz hobija, da objavljuje na svom Fejsbuk profilu, što je naišlo na pozitivne reakcije - prvo njegovih prijatelja, a potom i drugih Banjalučana.

- Dosta ljudi počelo je da se interesuje za te tekstove, što me je prijatno iznenadilo. Iako se duži niz godina bavim muzikom i drugim stvarima, našao sam se u situaciji da me u gradu prepoznaju i pominju upravo zbog burgera i recenzija koje sam počeo da objavljujem. Ova vrsta, da tako kažem gastro-novinarstva, poprilično je nerazvijena u Banjaluci. Malo ko se tim bavi, a kada i počnete, svi

misle da imate neki skriveni motiv, da radite za konkurenciju, da vas neko plaća da



jedne kritikujete, a druge hvalite... U mom slučaju ništa od toga, naravno, nije istina. Pišem, jer generalno volim da dijelim utiske o stvarima koje me interesuju u životu (muzika, filmovi, serije, hrana), a jedina želja je da kroz te recenzije iznesem svoje utiske, te dam dobronamjerne savjete kako da se neki segment poboljša - naglašava naš sagovornik. Kako kaže, povratne reakcije iz restorana koje je posjećivao u početku su izostajale, dok je danas situacija po tom pitanju znatno bolja.





## Šta je potrebno za dobar burger

Na pitanje šta je to što čini dobar burger, Nebojša objašnjava da su to pre svega posvećenost i kvalitetni sastojci.

- Treba, naravno, da volite to što radite, i da pravljenju burgera pristupite sa ljubavlju. Burger kao takav nije previše komplikovano jelo za pripremu, ali traži da mu se posvetimo. Kvalitetni i svježi sastojci su, naravno, takođe neophodni, a dalje je sve na vama i vašoj kreativnosti. Igranje sa sastojcima i pravljenje različitih kombinacija su upravo ono što me je najviše i privuklo burgerima, za razliku od, recimo, ćevapa, gdje nema mnogo filozofije: ćevap, lepinja i luk i to je to. Sa burgerima je stvar drugačija, i nema nikakvih ograničenja osim vaše mašte, odnosno idealno je jelo za eksperimentisanje sa sastojcima i ukusima - kaže Nebojša.

**Pored recenzija, na blogu su se našli i Nebojšini recepti za kućnu pripremu burgera, savjeti na razne teme vezane za ovu oblast, te sekcija Crafting, gdje će biti predstavljeni lokalni proizvođači kraft piva**



- Da se nadovežem na ovo što sam već pomen-uo, pretpostavljam da su u početku mnogi mislili da radim ovo sa nekim ciljem i da sam plaćen da kritikujem, s obzirom da se kroz većinu objavljenih tekstova negativna kritika počesto provlačila. To mi, sa druge strane, nije želja, ali nažalost, burgeri u restoranima u Banjaluci često su u najboljem slučaju prosječnog kvaliteta, i to nisam mogao a da ne pomenem. Često mi je nevjerojatno koliko je loš hamburger u nekom restoranu gdje je ostala hrana generalno odlična, s obzirom da je dobar burger mnogo lakše napraviti nego mnoga druga jela. Tu sam došao do zaključka da mnogi ovdje ni ne znaju šta je burger, odnosno da ih to pretjerano ni ne interesuje. Istraživački rad na tu temu malo ko je obavio (a recimo, samo YouTube je dovoljan da naučite sve što vas interesuje o pripremi burgera), i da generalno ne znaju ni razliku između burgera i pljeskavice. Drago mi je da je stanje danas bolje nego kada sam počinjao, te da se otvaraju restorani koji prave odlične burgere - kaže Nebojša.

Par godina nakon objavljivanja prvih tekstova, Fejsbuk je počeo da pokazuje svoja ograničenja u smislu preglednosti, te je Nebojša odlučio da recenzije pomjeri na lakše dostupnu lokaciju.

- U početku sam mislio da će sve da se završi nakon par tekstova. Međutim, ispostavilo se da burgera ima po gradu, te nakon više od 20 tekstova, shvatio sam da je došao trenutak da ili da prestanem sa pisanjem na tu temu, jer ništa od ovoga nisam ni planirao da radim, ili da se malo konkretnije posvetim i proširim priču. Odlučio sam se ipak za drugu opciju, te je

**ZOVU ME U NOVI SAD, U TEMERIN, ZAGREB, NIŠ... JAVLJAJU SE VLASNICI I ŠEFOVI KUHINJA, DA DOĐEM I PROBAM BURGER U NJIHOVIM RESTORANIMA**



tako početkom 2020. i zvanično pušten u rad blog na adresi BurgerMania.rs. Tu sam prebacio sve tekstove koji su do tada bili napisani, a novitet je i da blog više nije ograničen samo na Banjaluku, već će se tu naći i recenzije burgera iz regiona. U tekstovima se trudim da, pored samog burgera, opišem i restoran, lokaciju na kojoj se nalazi, kao i atmosferu, kako bi slika bila što vjerodostojnija - objašnjava Lakić. Pored recenzija, na blogu su se našli i Nebojšini recepti za kućnu pripremu burgera, savjeti na razne teme vezane za ovu oblast, te sekcija Crafting, gdje će biti predstavljeni lokalni proizvođači kraft piva, sosova i sličnih proizvoda.

- Plan je da blog postane pouzdana destinacija za ljubitelje burgera i sličnih jela, a kraft proizvodi su srodna oblast, pa ću se potruditi da pokrijem sve to kroz buduće tekstove. Sosovi su, na primjer, bitan sastojak u burgeru i generalno jelima sa roštilja, a samo u Banjaluci je tokom posljednjih godina sa radom počelo nekoliko proizvođača ljutih sosova. Pivo je mnogima omiljeno piće uz burger, pa ću i na taj detalj da obratim pažnju. Sve u svemu, BurgerMania mi je jako drag hobi: volim i dobar zalogaj i pisanje, a spajanjem toga u jedno dobio sam prostor da podijelim svoje utiske i mišljenje na tu temu, kao i da se upoznam sa istomišljenicima iz regiona i usput dobro zabavim - ističe Lakić i dodaje da su reakcije na blog fantastične.

- Zovu me u Novi Sad, u Temerin, Zagreb, Niš... javljaju se vlasnici i šefovi kuhinja, da dođem i probam burger u njihovim restoranima. Bilo je i poziva da pomognem oko pripreme burgera, i sve to me zaista čini srećnim. Nadam se da ću biti u prilici da obiđem što je moguće više toga u predstojećem periodu - zaključuje Lakić.

**PLAN JE da blog postane pouzdana DESTINACIJA ZA ljubitelje burgera I SLIČNIH JELA**

