

## Intervju s Božidarom Petricom

### Naš Božo, Teta Spremačica

Uđete li u našu školu, već ćete na ulaznim vratima primijetiti kako je sve vrlo uredno i čisto.

Naši se učitelji brinu za lijepo uređene panoe, a za čistoću hodnika i učionica brinu naše tete

spremačice, koje su nedavno dobile pojačanje. Naime, *striček* Božo, profesionalni kuhar, radi

u našoj školi na poslovima spremačice. Čisti, mete, pere prozore, usisava tepihe, briše

prašinu... Pomalo neobično, zar ne? Iako ga svi znaju pod nadimkom Pokretni Božo, on je

odnedavno za sve učenike i djelatnike naše škole, samo - Teta Spremačica.

#### **Po zanimanju ste kuhar. Kako ste odlučili prihvatiti posao spremačice u našoj školi?**

Posao kuhara izuzetno je zahtjevan, radi se vikendom (subote, nedjelje), noću, u kuhinji gdje

je veoma vruće. Posao spremačice prihvatio sam kao novi izazov. Cilj mi je bio i ostvariti

slobodne vikende i praznike za obitelj.

#### **Nakon godina radnog iskustva, vratili ste se ponovno u školu. Sviđa li Vam se atmosfera?**

Da, atmosfera je odlična, zanimljivo je, a djeca su i danas nestašna kao i mi nekad.

**Kako Vas je prihvatila ženska ekipa spremačica, učenici, učitelji?**

To moramo pitati njih, no mislim da su me svi dobro prihvatili.

**Kakvo Vam je radno vrijeme?**

Radim dvokratno. Smjena mi počinje u 6 sati i 30 minuta, u školi sam do 8 sati i 30 minuta.

Popodne sam u smjeni od 14 do 20 sati.

**Kakvi su učenici naše škole glede urednosti?**

Sve ovisi koliko im dežurni učitelji dozvole. Ima urednih i neurednih učenika.

**Što najmanje volite čistiti?**

Mislim da je to sportska dvorana.

**Što mislite o stereotipu da su kuhanje i čišćenje *ženski poslovi*?**

Ne slažem se s tim. Možda je takvo mišljenje prevladavalo nekada, no danas imamo primjer

naših vrhunskih kuhara, Črlenog, Špičeka itd.

**Tko kuha i čisti u Vašoj kući?**

Kod kuće više kuha i čisti moja žena, ali kad zatreba, stanem uz štednjak ili pospremam.

**Mnogi Vas znaju pod nadimkom Pokretni Božo. Kako ste ga dobili?**

„Pokretni Božo“ je naziv mogeg obrta. Imao sam pokretnu kućicu te godinama kuhao i obilazio sajmove i proštenja.

**Čuli smo od učenika-nogometaša da kuhate najbolji grah na nogometnim utakmicama.**

**U čemu je tajna Vašeg recepta?**

Tajna je u dobroj volji i ljubavi prema kuhanju i djeci koja se bave sportom.

**Kada ste odlučili postati kuhar?**

Bilo je to u 8. razredu. Kada bih sada birao, ponovno bih odabrao isti put.

**Što najviše volite kuhati?**

Volim kuhati standardna jela, ali i eksperimentirati s novim namirnicama i začinima.

**Gdje ste sve radili kao kuhar?**

Kao kuhar radio sam u Izoli u Sloveniji, u restoranu „Šaulovec“, u restoranu društvene

prehrane „Kožare“, u doba Domovinskog rata proveo sam tri godine na ratištima kao kuhar za

naše vojnike, zatim sam sedamnaest godina radio kao vlasnik ugostiteljskog obrta „Pokretni

Božo“.

**Danas imamo privilegiju zdravo se hraniti u školi. Kakav je bio jelovnik u godinama**

**Vašeg osnovnoškolskog obrazovanja?**

Danas se puno truda ulaže u zdravu i kvalitetnu hranu u školi, a nekada je jelovnik bio

prilagođen mogućnostima nabave i pripreme hrane.

**Čime se bavite u slobodno vrijeme?**

Volim se družiti s prijateljima, kumovima kao i u raznim udrugama. Nekad sam igrao

nogomet, sada samo rekreativno.

**Što biste poručili učenicima naše škole?**

Učenicima poručujem da puno uče i poštuju starije.

Estera Košić, 5. b (međuopćinski Lidrano 2016.)