



Teme: Grad Mali Lošinj, Turistička zajednica grada

Čuvar okusa i mirisa lošinjske povijesti

Rođeni Malološinjanin Adrijano Nikolić, umirovljeni kuhar, neumorni je istraživač lokalne gastronomije koju je pretočio u čak tri kuharice

Nakon završene ugostiteljske škole u rodnom kraju, Adrijano je punih 20 godina brusio svoj kulinarski zanat na domaćem terenu. Životni i profesionalni izazovi potom su ga odveli u Italiju, na slikovito jezero Lago di Garda, gdje je proveo naredne 24 godine. Ipak, bez obzira na to koliko daleko otišao i kakve moderne kulinarske trendove svladao, srce i misli uvijek su ostali vezani uz mirise i okuse rodnog otoka. Moglo bi se reći kako je njegov životni i profesionalni put spojio izvornu kuhinju, sjećanja otočkih nona, škrtu zemlju i bogato more koji su stoljećima hranili cresko-lošinjski arhipelag.



Kao umirovljenik koji je proputovao i kuhao na brojnim natjecanjima diljem Hrvatske, Adrijano je osjetio snažnu potrebu da se oduži svom otoku. Stoga i ne čudi što je odlučio spasiti od zaborava kulinarsku baštinu Malog Lošinja. Svi koji su stvarali gastronomski identitet otoka, od kraja 19. pa sve do polovine 20. stoljeća, svoje su mjesto kroz brojne recepte našli u njegovim knjigama. Njegova prva zbirka, Kuharski izazovi s mog otoka, ujedno je i posveta zavičaju. U drugoj, Otočnoj korablji, donosi zapise koji su duboko zašli u povijest i tradiciju, dok treća knjiga, Recepti naših nonica, donosi točno 80 autentičnih receptura, s posebnim naglaskom na povijesne utjecaje. U njoj se isprepliću tradicijski austrijski i venecijanski recepti koji svjedoče o bogatoj i burnoj povijesti Lošinja.

Do ovih dragocjenih zapisa Adrijano je dolazio kucajući od vrata do vrata mještana Malog Lošinja, Cresa, Unija i Suska. Ulazio je u domove s uvijek istim pitanjem: "Imate li možda kakvu staru, poštutjelu bilježnicu s receptima?"

Kroz te razgovore nije samo prepisivao grame i sastojke; bilježio je narodne običaje, svjedočanstva i životne priče. Njegove knjige vode nas kroz sela i mjestašca kao uzbudljiva gastronomska razglednica. One nam daju uvid u jela koja su se pripremala od ono malo namirnica koje su nudili škrti zemlja i more, ali s puno snalažljivosti, ljubavi i predanosti. Uz recepte, Adrijano često donosi i povijest te nutritivnu vrijednost namirnica – od lisnatog povrća i mahunarki, preko maslinovog ulja i grožđa, pa sve do čokolade i vina.

Među 80 recepata u njegovoj najnovijoj knjizi skriva se i Adrijanov najdraži recept – žgvacet od janjetine s kovačinom. Kako sam autor kroz smijeh kaže, danas rijetko tko uopće zna što je to kovačina. Riječ je o tradicionalnom rolanom tijestu punjenom blitvom, koje se kuha u vodi i poslužuje kao bogat prilog uz mirisni janjeći žgvacet.

Među desertima se ističe Papauco – recept za palačinke punjene suhim šljivama i suhim grožđicama, koji mu je povjerio stari školski kolega.

"Nekad su naši ljudi imali vremena, kuhalo se polako na štednjaku na drva. Danas je moderno, ubrzano vrijeme, a namirnica ima posvuda" primjećuje Adrijano s dozom nostalgije, podsjećajući nas na važnost usporavanja i uživanja u hrani.

No Adrijanovo znanje ne ostaje zatvoreno u koricama knjiga. On je aktivni sudionik u projektu "Naučimo mlade sve

naše gušte kuhinje stare” koje provodi Udruženje obrtnika Cres-Lošinj i Srednja škola Ambroza Haračića . Tijekom Fešte lošinjske kuhinje koju organizira Turistička zajednica Grada Malog Lošinja posjetitelji i lokalno stanovništvo imali su prilike uživo vidjeti i kušati neka od jela iz tih kuharica.

Adrijano Nikolić dobitnik je i posebnog priznanja Turističke zajednice Grada Malog Lošinja za izniman doprinos razvoju turizma, a glavni motiv pisanja knjiga mu je, kako ističe, želja da ne padne u zaborav trud, mašta, tradicija i iskustvo koje se prenosilo s koljena na koljeno.

I stoga, kada sljedeći put posjetite Lošinj, potražite njegove zapise, kušajte jela inspirirana njegovim istraživanjima i dopustite da vas kroz okuse dotakne iskonska duša otoka.

<https://turizam.media/enogastrowellness/cuvar-okusa-i-mirisa-losinjske-povijesti/>

KLJUČNE RIJEČI:

AUTOR:

Stanko Ružić