

Mia ČELAP
 Snimio Nikola BLAGOJEVIĆ

Lošinjski krokant i službeno u registru
 nematerijalnih kulturnih dobara RH

LOMI SE SABLJOM, A KOMADIĆI DONOSE SREĆU

Mali Lošinj ima jednu posebnu otočnu tradiciju koja se ne reže nožem, nego se za sreću lomi kapetanskom sabljom. Riječ je o lošinjskom krokantu, slastici od šećera i badema koja je odnedavno i službeno ušla u registar nematerijalnih kulturnih dobara Republike Hrvatske. Kako bismo iz prve ruke osjetile kako ta slatka priča nastaje, provele smo dan s ljudima koji znaju sve o povijesti ove zanimljive baštine.

Našu potragu započele smo razgovorom s direktorom lokalne Turističke zajednice Daliborom Cvitkovićem i ravnateljicom Lošinjskog muzeja Zrinkom Ettinger Starčić, koji su nam otkrili kako je ova slastica zapravo postala ogledalo zlatnog doba lošinjskog pomorstva.

Krokant, kao desert spravljen od šećera i orašastih plodova, postoji diljem Mediterana, ali način na koji se on slaže u tanke, visoke piramide i kako se tradicionalno lomi, specifičan je isključivo za Lošinj. Sve je počelo u drugoj polovini 19. stoljeća, u vrijeme kada je Lošinj bio nevjerojatna pomorska i brodograditeljska sila.

Ovdje je izgrađeno negdje oko 270 jedrenjaka. Najveći jedrenjak napravljen na cijelom Mediteranu, »Imperatrice Elizabeta«, bio je dug 82 metra, a na njegovo porinućje došao je osobno car Franjo Josip. Samo da znate o kakvim gabaritima ovdje govorimo, objašnjava nam Cvitković važnost pomorske tradicije za Lošinj.

LUKSUZNA ROBA

U to vrijeme, šećer je bio nevjerojatno skupa, luksuzna roba. Zato su raskošne, visoke krokant torte mogle priuštiti samo bogate kapetanske familije.

Recepturu su kapetani donijeli iz arapskih zemalja, sa Sicilije i iz Španjolske. Sam materijal je opće poznat, ali formu visoke piramidalne torte vjerojatno je izmislila neka žena pomorca. U tom obliku krokant ovdje pratimo preko 150 godina i uvijek je bio rezerviran za najvažnije i najsvečanije događaje u obitelji, priča nam Ettinger Starčić.

I dok se najčešće veže uz vjenčanja, na lošinjskim je prostorima krokant neizostavan dio svakog večeg slavlja.

Postoji klasična piramidalna torta koja se koristi za vjenčanja, krštenja i krizme, a onda su tu i namjenski krokanti. Recimo, kad bi kapetan sretno oplovio neki opasan dio svijeta i vratio se kući, napravio bi se krokant u obliku jedrenjaka, a kad bi netko završio lokalnu pomorsku školu, napravio bi se u obliku zgrade škole, koja je i sama izgrađena u obliku broda, otkriva nam.

Ova lošinjska tradicija nedavno je upisala i svjetski rekord. U približno mjesec dana pripremljenih radova napravljeni su dijelovi, a u prisustvu predstavnice Guinnessove knjige tijekom sedam sati načinjena je rekordna inačica slastice.

Guinness u svojim rekordima uopće nije imao krokant kao kategoriju, imali su samo klasične torte. Rekli su nam da konstrukcija mora biti visoka najmanje dva i pol metra da bi nam uopće priznali rekord. Naš je na kraju dosegao točno 2,73 metra i ušao u Guinnessovu knjigu rekorda kao najviši krokant na svijetu. Danas u gradu imamo i mural u toj prirodnoj veličini, pa kad stanete



Krokant mora biti pečen tanko kako bi lakše puknuo pod sabljom i razbio se u milijun komadića. Ti sitni komadići simboliziraju jedan novi dio života i veliku sreću, jer ih više nikada ne možete sastaviti. U slučaju da ih nekim čudom uspijete ponovno spojiti, to se smatra lošim znakom, ali to još nikome nije uspjelo, priča nam Zrinka Ettinger Starčić

pored njega, tek onda vidite koliko je to zapravo visoko, ponosno nam priča Cvitković.

SLASNA ARHITEKTURA

Ipak, nakon Drugog svjetskog rata tradicija je malo ušla u krizu, zbog obujma posla i težine izrade samog krokanta, rijetko se tko odvaži na takav posao. Opstala je zahvaljujući slastičaru Guidu Skevinu, kasnije Adrijanu Nikoliću i nakon devedesetih godina Anna Mariji Saganić. Kako znanje ne bi nestalo, Muzej i Turistička zajednica svake godine organiziraju radionice za djecu iz lokalne srednje ugostiteljske škole. Glavni predavač i čovjek koji danas operativno čuva taj zanat je chef Petar Goleš, u čiju smo se slastičarnicu uputile kako bi svjedočile izradi ovog slatkog čuda.

Chef Goleš radi u slastičarnici Moby Dick i trenutno je jedini na otoku koji službeno izrađuje i prodaje certificirani lošinjski krokant. Njegov



Dalibor Cvitković, Petar Goleš i Zrinka Ettinger Starčić

ulazak u svijet slastičarstva ima nesvakidašnji zaplet.

Bila je oklada u pitanju, imao sam jednog prijatelja koji je bio vječni neženja. I onda smo se kao društvo zezali, i ja sam mu rekao: »Ako se ikad budeš ženio, ja ću ti napraviti

krokant.« Kad je došao reći mi da se ženi, nisam imao izbora nego mu napraviti krokant. To je bila katastrofa, smije se Petar dok pomno priprema materijal za »izgradnju« krokanta.

Sastojci su bazični: šećer i sirovi, neljušteni badem, što je karakteristično

CROCANTESSA

Danas na Lošinj možete kupiti i krokant u suvenirskoj izradi, naziva »Crocantessa«. Kako nam tumače Ettinger Starčić i Cvitković, ime je osmišljeno kako bi se lakše brendirao na tržištu, a već je proglašen i jednim od najboljih svjetskih gastronomskih suvenira na svjetskom natjecanju World Food Gift Challenge u Aseeru u Saudijskoj Arabiji 2024. godine.

za Lošinj. No, rad s tim materijalom zahtijeva iznimnu brzinu i vještinu. Morate biti užasno brzi jer se sve mora modelirati na 180 stupnjeva. I ako fušate s malo, ništa – smeće odmah. Nema tu sad 'ponovno ću otopiti karamel' jer će doći gorak i crn, znači proces ide ispočetka, objašnjava nam Ettinger Starčić.

Petar nam pokazuje kako danas teče proces, objašnjavajući da osim znanja, zahtijeva i puno vremena i prostora. Ipak, stvari se daju malo olakšati s pripremom dijelova unaprijed, koje će se kasnije složiti u prepoznatljivu tortu.

Ja ga sad radim višekратно u dijelovima, unaprijed, pa ga onda samo završim jer imam opremu koja mi omogućava da ga zaštitim da ne primi vlagu. Inače, krokant traje vječno, šećer je konzervans, ali voli i navlači vlagu. Vidjet ćete kada ga iznesemo van kako će odmah s vremenom postati ljepljiv i omekšati, objašnjava nam.

PEDANTNA IZRADA

Gledamo kako Petar vrućim karamelom spaja elemente. Prvo ide postolje, a na njega se lijepe unutarnje i vanjske kolone, stupovi i mnoštvo sitnih lukova.

Najzahtjevnije, najsloženije i najmonotonije je izrada lukova i slaganje kolona. Vanjske kolone imaju deset lukova, a ove unutarnje šest, tumači.

Proces se nastavlja, a katovi se potom dižu u vis. Kako nam govori Petar, broj sedam je tradicionalni karakterističan za broj katova na vjenčanjima, no kako to uzme previše vremena, a i proizvod je relativno skup, danas se kombiniraju verzije od dva, tri ili pet katova.

Ipak, unatoč visokoj cijeni, potražnje svakako ne manjka.

Ovo mi je treći u tri tjedna. Možda ću dignuti cijenu kolika je potražnja, zaključuje Petar kroz smijeh.

Krokant se naposljetku ukrašava bijelim icingom od bjelanjaka i šećera u prahu, a na sam vrh ide »vaza« u koju se stavlja svježe cvijeće – šparozin, ružica i gipsofila.

Krokant se nikada ne reže nožem, nego se udara pravom kapetanskom sabljom, kakva se nekada nosila uz službeni pomorski uniformu i kakva se danas čuva u Lošinjskom muzeju.

Ettinger Starčić nam je s puno topline objasnila smisao tog rituala.

To je naš stari običaj za privlačenje sreće, slično kao kad mladenka razbija čašu. Krokant mora biti pečen tanko kako bi lakše puknuo pod sabljom i razbio se u milijun komadića. Ti sitni komadići simboliziraju jedan novi dio života i veliku sreću, jer ih više nikada ne možete sastaviti. U slučaju da ih nekim čudom uspijete ponovno spojiti, to se smatra lošim znakom, ali to još nikome nije uspjelo, priča nam.