



Teme: Direktor TZ Mali Lošinj, Grad Mali Lošinj,

Priča o lošinjskom krokantu: Od kapetanskih kuća do svjetskog rekorda i novog murala

Lošinjani ušli u Guinnessovu knjigu rekorda s krokantom visokim 2,73 metra koji ima i ima čak 14 katova!

Od davnina neizostavan dio svake otočke svečanosti bio je – krokant. Slastica napravljena od karameliziranog šećera i orašastih plodova, najčešće sirovih ili blanširanih badema, nekoć se pripremala isključivo u bogatim obiteljima lošinjskih kapetana. Nije bilo svečanog događaja poput vjenčanja ili krštenja na kojima krokant nije bio pripremljen i posluživan na specifičan način. Autentično složen, kao slastica na katove, s lukovima i zavijutcima, iziskivao je veliko umijeće i strpljenje prilikom pripreme.

Iako su se vremena promijenila i šećer i bademi danas nisu više nedostupne i preskpe namirnice, tradicija je ostala. A zahvaljujući inicijativi Turističke zajednice Grada Malog Lošinja, krokant nikada neće pasti u zaborav, štoviše, sad za njega zna čitav svijet!

„Željeli smo na neki način odati počast našoj tradiciji, našem podneblju i običajima, i zato smo, nekako spontano, odlučili napraviti krokant koji bi ušao u Guinnessovu knjigu rekorda“, priča direktor Turističke zajednice Grada Malog Lošinja Dalibor Cvitković. Ideja je doista i realizirana prošle godine – u sklopu proslave 140 godina organiziranog turizma na otoku, na glavnom trgu u Malom Lošinju postavljen je novi svjetski rekord – Lošinjski krokant postao je ponosni nositelj Guinness World Recordsa!

S obzirom na to da se krokant izvorno uvijek i radio na nekoliko katova, Guinness je zadao da mora biti visok najmanje 2,5 metra. No spremni su Lošinjani taj zahtjev ne samo ostvarili već i nadmašili, tako da je krokant koji je ušao u Guinnessovu knjigu rekorda visok 2,73 metra i ima čak 14 katova!

Bio je to pravi poduhvat u kojem je sudjelovao cijeli grad. Vlasnik poznate slastičarnice Moby Dick, Petar Goleš izradio ga je sa svojim timom. „Najviše posla ima oko lukova, zavijutaka, kolona – uvijek je borba hoće li puknuti, treba ih dobro sastaviti... Posebnost našeg krokanta je u tome što se od malo materijala, samo bademi i šećer, napravi nešto što je vizualno impresivno“, priča Petar Goleš.

U želji da svi mogu vidjeti kako on nastaje, sastavljali su ga na otvorenom, što nije bio nimalo lak zadatak. Puhao je vjetar, u konstrukciju im je u trenutku uletio čak i galeb, podloga se u jednom trenutku počela rastapati... No misija je uspješno izvršena i prije godinu dana, u svibnju 2025. godine, Lošinjski je krokant i službeno ušao u Guinnessovu knjigu rekorda.

No tu priča nije stala. Ovoga svibnja, točno godinu dana poslije, krokant je dobio i svoj mural. Mural je izradio dizajner i ilustrator Luka Duplančić. „Osmislio sam izgled, boje i teksturu, a mural je napravljen fasadnim akrilnim bojama. Za čitav mi je posao trebalo pet dana“, naglašava rođeni Lošinjanin sa splitskom adresom. I lokacija nije odabrana slučajno – postavljen je na vanjskom zidu slastičarnice Moby Dick i gleda na mali trg ispred kapele sv. Josipa. Pomoću QR koda, svatko tko prođe može otvoriti animaciju koja prikazuje kako krokant raste i na kraju se



razbija sabljom.

„Željeli smo da taj mural bude jedno svjedočanstvo vremena i da zauvijek ostane tu kako bi bio trajna uspomena na naše autohtono, lošinjsko, zaštićeno nematerijalno kulturno dobro koje je upisano u Registar kulturnih dobara RH. Nadam se da će jednog dana možda tu negdje biti i Kuća lošinjskog krokanta“, ističe Dalibor Cvitković.

Upravo stoga se, prilikom otvaranja murala, okupila cijela lokalna zajednica – uz nastup malih krokantića iz Dječjeg vrtića „Cvrčak“ i folklorne skupine „Manfrina“, krokant je, kako se i priliči, razbijen sabljom, a svatko je dobio nekoliko komadića te posebne delicije.

Događaj je to koji je obilježio još jednu etapu povijesti Lošinja, jer, kako ističe Petar Goleš, krokant je naša živa tradicija, dio našeg identiteta. „Počašćen sam što živim u zajednici koja njeguje tu baštinu, a sretan što smo našim djelovanjem uspjeli probuditi znatiželju kod ljudi. Time stvaramo temelje za buduće nove izrađivače krokanta, radimo edukacije u srednjoj školi i želimo da se za njega zna diljem svijeta.“

I tako je dio tradicije postao i turistički proizvod. Stvorena je Lošinjska Crocantessa, slastica koja se radi isključivo ručno, na tradicionalan način i prema vlastitoj obiteljskoj recepturi. Četvrtasti tanjur lošinjskog krokanta zaštićen je od vlage celofanom te se stavlja u ojačanu kutiju koja ga štiti od lomljenja do određenog blagdansnog trenutka – u trenutku slavlja, prema uputama, preporučuje se da se Lošinjski krokant razbije za sreću. Brojni turisti zadovoljno ga nose svojim kućama i tako putuje širom svijeta, a grad je dobio trajnu vrijednost i podsjetnik na otočku tradiciju i identitet.

<https://turizam.media/vijesti-iz-turizma/prica-o-losinjskom-krokantu-od-kapetanskih-kuca-do-svjetskog-rekorda-i-novog-murala/>

KLJUČNE RIJEČI:

AUTOR:

Stanko Ružić