



Promovirana slastica od badema i šećera

Krokant je »slatka vizitka« Lošinja

MALI LOŠINJ ► Iako sam po sebi nije unikatan, lošinjski krokant mogao bi, prvenstveno po načinu izrade, uskoro postati nematerijalno kulturno dobro. Slastica od badema i šećera odavno se udomaćila na Mediteranu, a na Lošinj je stigla, pretpostavlja se, u vrijeme procvata Malog Lošinja kao brodograditeljsko-pomorskog središta. Krokant se pripremao prigodno, za vjenčanja, pa i druga obiteljska okupljanja, kao i za druge javne svečanosti, ali je dostupnošću drugih sastojaka i preuzimanjem novih trendova polako nestajao s otočnih stolova, da bi nedavno doživio novu afirmaciju. Pod nazivom »Crocantessa«, sada ga izrađuje slastičarnica Moby Dick. Krokant



Tradicionalno se krokant lomi sabljom

čine tanke ploče smjese badema i šećera koje se, prije nego se stvrdnu, oblikuju u »dvorce« na nekoliko katova, najčešće tri do pet. Predstavljanje slastice održano je u Muzeju Apoksiomena. (B. Pu.)