



Teme: Direktor TZ Mali Lošinj, Grad Mali Lošinj,

## Lošinjski krokant Crocantessa – tradicionalna lošinjska slastica u suvremenom izdanju

CROCANTESSA Tradiciju izrade lošinjskog krokanta o uvale su žene pomoraca kojima je posve ena skulptura Addio na ikatu, a koja je simboli ki prikazana i na ambalaži Lošinjskog krokanta. Sve to ugra eno je u dizajn proizvoda koji se po prvi put pojavljuje u prakti nom formatu prikladnom za poklon ili suvenir, Crocantessa Crocantessa Želja nam je bila ponuditi Lošinjanima proizvod koji mogu s ponosom mogu ponijeti kao poklon kada putuju s otoka u posjet ili pak do ekati svoje goste s autohtonom slasticom. Obzirom da i ina e držimo do tradicije, plešemo u folkloru i sudjelujemo u raznim manifestacijama, ovo je naš doprinos o uvanju gastronomske baštine i identiteta otoka Lošinja. Veseli nas injenica da smo naišli na veliku podršku zajednice i pojedinaca koji su nesebi no pomogli u realizaciji. Nadamo se da e Lošinjani biti ponosni na Lošinjski krokant kao što smo mi ponosni na Crocantessu Posebnost lošinjskog krokanta je u etvrtastoj formi, na inu izrade i izgradnje – izra en od samo dva sastojka: še era i sjeckanih badema, razvaljan u vrlo tanke plo e od kojih se rade etaže, stupovi i ukrasni lukovi. Sam proces izrade krokanta zahtijeva veliku spretnost i brzinu, jer, poput željeza, i krokant se oblikuje samo dok je vru . Ta delikatnost ini ga posebno krhkim i pogodnim za ritual razbijanja za sre u. Što je više komadi a, to je više sre e u budu nosti.



Novi oto ni proizvod „Lošinjski krokant CROCANTESSA“ sve ano je predstavljen 6. srpnja 2023. godine u malološinjskom Muzeju Apoksiomena.

Lošinjski krokant tradicionalna je slastica lošinjskih kapetana koja se priprema za sve ane prigode poput vjen anja, krštenja i zna ajnih obljetnica. Izra en od svojevremeno dragocjenog še era i badema, oduvijek je simbol bogatstva i blagostanja. Još od zlatnog doba lošinjskih jedrenjaka, torta od krokanta neizostavni je dio sve anosti na otoku, a za najzna ajnije doga aje priprema se na ak sedam katova. Naime, na vrhuncu slavlja izloženi se krokant razbija za sre u, tradicionalno sabljom.

Tradiciju izrade lošinjskog krokanta o uvale su žene pomoraca kojima je posve ena skulptura Addio na ikatu, a koja je simboli ki prikazana i na ambalaži Lošinjskog krokanta. Sve to ugra eno je u dizajn proizvoda koji se po prvi put pojavljuje u prakti nom formatu prikladnom za poklon ili suvenir, istaknuo je direktor Turisti ke zajednice Grada Malog Lošinja Dalibor Cvitkovi .

Ovaj gastronomski novitet u lošinjskoj ponudi predstavili su Petar Goleš i Katya Žic-Antunovi , ispred tvrtke Porat d.o.o. koja se primarno bavi ugostiteljstvom, a Crocantessa im je prvi pakirani proizvod. Uz uobi ajene torte za vjen anja i druge prigode, ve godinama, po narudžbi Lošinjana, izra uju upravo lošinjski krokant za obiteljske i javne sve anosti. Ponukani povremenim zahtjevima da naprave krokant u formatu poklona, uo ili su potrebu da taj sve anoj slastici osiguraju odgovaraju u ambalažu kako bi ga primatelj mogao razbiti za sre u, gdje god u svijetu. U želji da kreiraju reprezentativan poklon i poželjan suvenir za sve koji odlaze s otoka nastala je Crocantessa – Lošinjski krokant u sve anom ruhu.

Želja nam je bila ponuditi Lošinjanima proizvod koji mogu s ponosom mogu ponijeti kao poklon kada putuju s otoka u posjet ili pak do ekati svoje goste s autohtonom slasticom. Obzirom da i ina e držimo do tradicije, plešemo u

folkloru i sudjelujemo u raznim manifestacijama, ovo je naš doprinos o uvanju gastronomske baštine i identiteta otoka Lošinja. Veseli nas injenica da smo naišli na veliku podršku zajednice i pojedinaca koji su nesebično pomogli u realizaciji. Nadamo se da će Lošinjani biti ponosni na Lošinjski krokant kao što smo mi ponosni na Crocantessu, izjavio je Petar Goleš, direktor Porat d.o.o.

Lošinjski krokant Crocantessa u potpunosti se radi ručno, na tradicionalni način, a prema vlastitom obiteljskom receptu. etvrtasta ploča Lošinjskog krokanta zaštićena je celofanom od vlage te smještena u ojačanu kutijicu koja ga štiti od loma do nekog svečanog trenutka – u trenutku slavlja upute predlažu razbiti lošinjski krokant za sreću. Dostupan je samo na otoku Lošnju, u slastičarnicama MOBY DICK Mali Lošinj, Veli Lošinj i Nerezine te u delikatesnoj trgovini GASTRO CROATIA.

Zrinka Ettinger Starčević, direktorica Lošinjskog muzeja, istaknula je važnost lošinjskog krokanta u kontekstu gastronomske nematerijalne baštine. Posebnost lošinjskog krokanta je u etvrtastoj formi, načinu izrade i izgradnje – izrađen od samo dva sastojka: šećera i sjeckanih badema, razvaljan u vrlo tanke ploče od kojih se rade etaže, stupovi i ukrasni lukovi. Sam proces izrade krokanta zahtijeva veliku spretnost i brzinu, jer, poput željeza, i krokant se oblikuje samo dok je vruć. Ta delikatnost čini ga posebno krhkim i pogodnim za ritual razbijanja za sreću. Što je više komadića, to je više sreće u budućnosti.

U svjetlu inicijative tvrtke Porat d.o.o., Irena Dlaka, povjesničarka umjetnosti, istražila je povijesne zapise i injenice o kontinuitetu izrade krokanta na otoku, a Lošinjski je muzej prijavio lošinjski krokant za upis u registar nematerijalne baštine Hrvatske.

TZ Maloga Lošinja

fotografija: Antonio Pavela

[https://www.menu.hr/vijesti/losinjski-krokant-crocantessa-tradicionalna-losinjska-slastica-u-suvremenom-izdanju/?utm\\_source=rss&utm\\_medium=rss&utm\\_campaign=losinjski-krokant-crocantessa-tradicionalna-losinjska-slastica-u-suvremenom-izdanju](https://www.menu.hr/vijesti/losinjski-krokant-crocantessa-tradicionalna-losinjska-slastica-u-suvremenom-izdanju/?utm_source=rss&utm_medium=rss&utm_campaign=losinjski-krokant-crocantessa-tradicionalna-losinjska-slastica-u-suvremenom-izdanju)

KLJUČNE RIJEČI:

AUTOR:  
Rene