



Teme: Direktor TZ Mali Lošinj, Grad Mali Lošinj,

Lošinjski krokant

Lošinjski krokant Crocantessa – tradicionalna lošinjska slastica u suvremenom izdanju

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.

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 .

etvrtasta plo a Lošinjskog krokanta zašti ena je celofanom od vlage te smještena u oja anu kutijicu koja ga štiti od loma do nekog sve anog trenutka – u trenutku slavlja upute predlažu razbiti lošinjski krokant za sre u. Dostupan je samo na otoku Lošinju, u slasti arnicama MOBY DICK Mali Lošinj, Veli Lošinj i Nerezine te u delikatesnoj trgovini GASTRO CROATIA.

Irena Dlaka, povjesni arka 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.

<https://www.giornal.hr/iz-sata-u-sat/losinjski-krokant/>

KLJU NE RIJE I:

AUTOR:
Elvis MorinaGlavni
urednik na
Giornal.hr

