

SLATKA BAŠTINA Gosti s kvarnerskih otoka sve češće odnose jestive uspomene s odmora

Tradicionalne slastice upakirane u jedinstvene otočne suvenire

Kvarnerski otoci imaju što ponuditi, iako slatkih suvenira nema puno, oni koji se nalaze u prodaji pričaju itekakvu priču o otočnim posebnostima. Uz Rabsku tortu, Krčki presnac i Lošinjski krokant, sada je i Creska rožica

**Alenka JURIČIĆ
BUKARICA**

Suvenir je ono nešto što čovjeka automatski vraća mislima u dane odmora, podsjeti na onaj ljetni miris mora i cvrčanje cvrčaka, reklo bi se, kao Proustovi kolačići madeleine. Oni pragmatičniji, dodat će za suvenire kako su »skupljači prašine« i na neki će način biti u pravu. No, ne i u slučaju jestivih suvenira, a oni su mnogima i najdraža vrsta tih malih mementa. Uza sve one slane jestvine koje turisti sa sobom ponesu doma, ipak treba istaknuti i slatko, ne toliko sveprisutno kao sir, maslinovo ulje, pršut i slično, ali svakako divan podsjetnik na okuse i mirisa destinacije u kojoj smo proveli dane odmora.

Kvarnerski otoci u tom smislu imaju što ponuditi, iako slatkih suvenira nema puno, oni koji se nalaze u prodaji pričaju itekakvu priču o otočnim posebnostima. Bilo da se radi o autorskom receptu ili receptima koji su izvučeni iz starih prajšnjavih kuharica, odnosno sačuvani u umijeću ruku vrijednih nona ili časnih sestara benediktinki, što je slučaj na Rabu.

Novi gastrosuvenir Cresa

Najnovija otočna i kvarnerska slastica je autorska torta Creska rožica. Ova posebna slastica nastala je u povodu dvostrukog jubileja, velikih 180 godina turizma na otoku Cresu te 30 godina predanog rada i slatke tradicije obrta Slastice Margareta. Torta simbolično spaja tradiciju i suvremenost te predstavlja posvetu otočnom načinu života i prirodnim blagodatima. Pripremljena je od pažljivo biranih lokalnih sastojaka koji stoljećima čine temelj creske kuhinje – sušene smokve, bademi, med i domaća rakija stvaraju jedinstvenu aromu koja nosi duh otoka. Novi gastrosuvenir Cresa kreiran je s ciljem da posjetitelji ponesu sa sobom ne samo okus, već i emociju otoka.

Creska rožica kreirana je, dakle, u poznatom creskom obiteljskom obrtu Slastice Margareta pod vodstvom Margarete Debelić Radečić. Ovaj obiteljski obrt već trideset godina posluje sa željom da se obnove i sačuvaju najstariji, autohtoni creski recepti. Svi proizvodi su na bazi oraha, badema, smokava, meda, meda od kadulje, limuna, naranče i drugih lokalnih namirnica te su vrhunske kvalitete. Za svoje proizvode

Slastice Margareta nagrađene su brojnim priznanjima i nagradama, a svi njihovi tradicionalni proizvodi nose i oznaku hrvatski otočni proizvod. Buculini, kacotini, rozete, smokva medenjaka, salvia buculin, čifleti, škanjata, pugaca olive, torta naših kapetana i ostale slastice, pronijele su glas o okusima Cresa širom svijeta.

Creska rožica je, kaže nam gospođa Margareta, ustvari dar gradu za rođendan turizma, jer slavljeniku valja pokloniti i buket rožica. A ako su one slatke, još i bolje.

Osmislili smo je od sastojaka koje imamo na otoku i stvarno je ispalo jako dobro. Vidim da je stvarno dobro prihvaćena i imat ćemo je i nadalje u ponudi. Čak sam nedavno imala dogovor s jednim mladim parom iz Njemačke koji će se vjenčati na Cresu, a koji žele da im Creska rožica bude svadbena torta. To mi je doista čast, kazala je Debelić Radečić. Dodala je kako se sve radi ručno, bez konzervansa, i od toga se ne odustaje. Inače, riječ je o trajnoj torti koja može trajati i do nekih tri mjeseca.

Slastice po starim recepturama

Dodajmo i kako već godinama, odnosno dvije generacije, traje ljubav ovih otočana prema slatkoj creskoj tradiciji. Naime, 90-ih godina su Margaretini roditelji Marija i Željko počeli u svojoj slastičarnici proizvoditi i nuditi keksiće i kolače po starim creskim recepturama.

Oni su krenuli, i nakon što sam ja završila slastičarsku školu, pridružila sam im se i nastavila. Htjeli smo jednostavno imati nešto naše, domaće, ne ono što je sveprisutno u slastičarstvu. Iako jasno radimo i klasične kolače i torte. Mogu reći kako su nonice rado dale recepte koje su čuvale u obitelji. Polako se taj krug širio pa su nam otočani znali doći s receptima i kuharicama svoje mame ili none. Pa čak i ljudi koji su iselili. Stvarno se vidjelo da ljudi žele da se to sačuva. Jednom nam je došao jedan gospodin iz Italije, porijeklom tu s otoka. I donio mi je bilježnicu svoje majke u koju je rukom zapisivala te tradicionalne recepte. Tako da danas naši iseljenici i njihovi potomci rado sa sobom s otoka ponesu naše slastice po tim starim recepturama koje više nemaju priliku igdje probati, a znaju reći da ih podsjećaju na djetinjstvo, ispričala nam je ova vrijedna čuvarica slatke otočne baštine.

Plasirati tradicijsku slasticu



Rabska torta od 135 metara za 135 godina turizma



Svaki lošinjski krokant završi ovako

na svjetsku pozornicu uspjelo je Lošinjanima čiji je krokant postavljen na obilježavanju 140 godina lošinjskog turizma ušao čak u Guinnessovu knjigu rekorda.

Lošinjski krokant je, naime, tradicionalna slastica lošinjskih kapetana koja se priprema za svečane prigode poput vjenčanja, krštenja i značajnih obljetnica, pojasnili su u Turističkoj zajednici grada (TZG) Malog Lošinja. Osobito popularna je, kažu, bila u zlatno doba lošinjskog pomorstva te se pripremala u imućnim obiteljima od tada skupocjenog šećera i badema. Oduvijek je simbol bogatstva i blagostanja, a priprema ga se isključivo za najsvечаnije trenutke poput krštenja, vjenčanja i porinuća jedrenjaka.

Za najznačajnije događaje priprema se na čak sedam katova, a po tradiciji se na



Recept za Rabsku tortu je tajna



Pažljivo slaganje krokanta za Guinnessa

vrhuncu slavlja izloženi krokant sabljom razbija za sreću i blagostanje slavljenika.

Lošinjski krokant od 14 katova

Tako je nastao i gastronomski novitet crocantessa koji je prezentiran u srpnju 2023. godine kao dio lošinjske ponude. Crocantessa su predstavili Petar Goleš i Katya Žic-Antunović iz tvrtke Porat, odnosno poznatiji kao duo iz slastičarnice Moby Dick. Uz uobičajene torte za vjenčanja i druge prigode, već godinama, po narudžbi Lošinjana, izrađuju upravo lošinjski krokant za obiteljske i javne svečanosti. Ponukani povremenim zahtjevima da naprave krokant u formatu poklona, uočili su potrebu da toj svečanoj slastici osiguraju odgovarajuću ambalažu kako bi ga primatelj mogao razbiti za sreću, gdje god bio u svijetu.

Lošinjski krokant crocantessa također se radi u potpunosti ručno, na tradicionalni način, a prema vlastitom obiteljskom receptu. Četvrtasta ploča lošinjskog krokanta zaštićena je celofanom od vlage te sniježena u ojačanu kutijicu koja ga štiti od loma do nekog svečanog

KUĆA RABSKE TORTE

Rabska torta je najpoznatiji suvenir otoka Raba koji ima čak i svoju kuću koja se naziva Kućom Rabske torte i kao takva mami turiste da zavire u nju te kušaju toplu, tek netom ispečenu



Rabska torta

trenutka kada će ga se razbiti za sreću.

A sreću je krokant donio i na proslavi 140 godina organiziranog turizma na otoku kada

je, dakle, ušao u Guinnessovu knjigu rekorda kao najviša slastica te vrste na svijetu.

Impresivna struktura od badema i šećera bila je visoka 2,73 metra, sastojala se od 14 katova te težila čak 57,5 kilograma. Službena predstavnicica Guinness World Records, Paulina Sapinska, potvrdila je rekord i službeno uvrstila lošinjski krokant među svjetske rekorde.

Izradu svečanog lošinjskog krokanta vodio je Petar Goleš koji je unatoč svim izazovima uz pomoć suradnica uspio sagraditi ovu impresivnu strukturu. Nakon višednevnih priprema više od dvije tisuće dijelova i utrošenih gotovo 200 radnih sati, sam proces izgradnje krokanta na otvorenom trajao je gotovo osam sati, a pratilo ga je više tisuća sugrađana i turista tijekom cijelog dana. Svečanost je kulminirala u večernjim satima službenim mjerenjem visine krokanta, proglašenjem rekorda, te tradicionalnom ceremonijom razbijanja sabljom.

Iznimno sam sretan što sam dobio priliku i čast svojim rukama, uz pomoć suradnica iz naše obiteljske slastičarnice, izgraditi najveći lošinjski krokant ikada. Uz šećer i badem, u svaki je kat utkano mnogo rada i ljubavi, kao što su u desetljeća lošinjskog turizma utkani trud i skrb generacija Lošinjana, pa tako i naše obitelji. Još jednom je Lošinj pokazao zajedništvo i ljubav prema baštini i tradiciji, a s obzirom na to da smo naš svečani krokant razbili u milijun komadića i pojesti sve do zadnjega, ne sumnjam da nas i u budućnosti čekaju prosperitet i blagostanje otoka Lošinja, kazao je tom prilikom ovaj majstor slastičar iz slastičarnice Moby Dick.

Dodajmo i kako je, uz ostale nagrade i priznanja, krokant upisan i u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske.

Najpoznatiji suvenir otoka Raba

Kolač koji također ima fascinantnu povijest i tradiciju, ali i dozu mistike u sebi s obzirom na to da je recept za njega stoljećima čuvan kao dobro čuvana tajna, je Rabska torta. Pored Rabske fjele, torta je sigurno jedan od najjačih brendova grada i otoka. Jedinstvena kao i rapski vitezovi samostrelčari, ova slastica ima posebnu priču, staru gotovo jedno tisućljeće.

Kako je pojasnila Ivana Matušan, direktorica Turističke zajednice otoka (TZG) Raba, Rabska torta je najpoznatiji suvenir otoka Raba koji ima čak i svoju kuću koja se naziva Kućom rabske torte i kao takva mami turiste da zavire u nju te kušaju toplu, tek netom ispečenu. Čest je slučaj da se upravo gradskom jezgrom širi miris te slastice jer niz ugostiteljskih objekata nudi upravo ovaj kolač kao desert.

Legenda kaže kako je Rabska torta prvi put pripremljena 1177. godine kad je papa Aleksandar III. praćen s deset galija odlučio potražiti sklonište da bi izbjegao brodolom zbog nevere. Kako bi iskazale poštovanje, čast i zahvalnost papi, časne sestre benediktinke pripremile su mu ovu slasticu.

Shvatile su, naime, da će papu, a koji je bio Sicilijanac, najlakše osvojiti nečime što će ga podsjetiti na rodni kraj i djetinjstvo. Ikreirale slasticu Krka je profinjenošću oduševila papu. Njena je tajna u čistom bademnom i njegovu okusu koji je



Katya Žic Antunović i Petar Goleš s krokantom na 14 katova



Creska rožica, slatki suvenir otoka Cresa

prožet finim likerom, obložen tek tankom koprenom od tijesta koje svojom debljinom podsjeća na hostiju od koje je prvotno bila radena.

Upravo benediktinke i dan danas čuvaju originalni recept i vrijedno izrađuju tortu.

Glavni sastojci ove slastice su, dakle, bademi i šećer u jednakim omjerima, začinjeni koricom domaće naranče i maraschinom, te koricom limuna na podlozi od prhlog tijesta. Rapska torta radi se od domaćih proizvoda s otoka Raba. Pokrenut je i certifikat za oznaku izvornosti. Ružica Ribarić, skromna, ali vrijedna Rabljanka koja godinama vrijedno izrađuje Rabsku tortu, a na upit koja je tajna njene umiješnosti, kaže kako za izradu Rabske torte treba malo prakse.

Tijesto je zapravo podloga i sa strane ide čipkica, znači bitno je da ulovimo ruku, da stisnemo taj dio, da nam ne ispadne. A priprema traje tri dana, kazala je Ribarić.

Torta je bila zvijezda i prošlogodišnjeg obilježavanja 135 godina turizma na Rabu. U organizaciji Turističke zajednice grada Raba i tvrtke Vilma slastice je, naime, izrađena najduža Rabska torta ikad, duga 135 metara. Rabska torta je izložena na novosagrađenom Gat 3 u luci Rab te duž linije od hotela Arbiana do trga Municipium Arba.

Krčki presnac ili presnec



Krčki presnac izgledom podsjeća na cvijet

Otok Krk svoju je, pak, tradiciju »ogrnuo« u poznati Krčki presnac ili presnec, kako ga već gdje zovu. Riječ je o kolaču koji spaja tradiciju otočnog ovčarstva i toplinu doma. Naime, ovaj kolač radi se u pravilu na proljeće i to od mladog ovčjeg sira. Svojim izgledom podsjeća na cvijet, slično kao i otočni mrgari. Danas ga rade u OPG-u Magriž, inače OPG-u koji redovito sudjeluje u manifestacijama Turističke zajednice otoka (TZG) Krka. Inače, još su poznatiji po svojoj ponudi nagradivanih sireva koji su postali svojevrsan prezent grada Krka i gastronomski suvenir.



Margareta Debelić autorica je Creske rožice