

TURISTIČKA
ZAJEDNICA
GRADA ZADRA

Jedi.
Osjeti.
Istraži.



Zadar



REGIJA **ZADAR**

Varoški *finger food* u najmanjoj konobi na svijetu

S obzirom na povijest Zadra dugu tri milenija gradski predio Varoš relativno je noviji dio Poluotoka koji se formirao u današnjem obliku 'tek' za vrijeme mletačke uprave, prije kojih 500 godina. Stara je zadarska Varoš, koja je nosila naziv po svetom Martinu, nestala je s gradnjom obrambenih zidina, negdje u 16. stoljeću, a nalazila se jugoistočno od sadašnje, gotovo potpuno izvan Poluotoka. Kako ne bi ostale izvan spasonosnih novih bedema, težačke obitelji i drugi pripadnici nižih staleža toga doba svoje su nove domove našle u jugozapadnom dijelu Poluotoka. Zato je Varoš i danas simbol novog Zadra, ali i utočište težaka i gradske sirotinje. Da-

nas možemo samo zamišljati koliko se moglo felinijevskih kadrova i filmova u tom i takvom ambijentu snimiti, u Varoši kakva je bila nekad davno...

Varoš počinje na jednom od glavnih (pješačkih) raskrižja najužeg centra grada, na Četiri kantuna, a žile kucavice su najprije Varoška ulica koja vodi do Kovačke ulice s lijeve i Ulice Stomorice s desne strane. Splet sporednih uličica, dalmatinskih kaleta, skrivenih dvorišta i atrija tipičan su mediteranski urbani ambijent u kojem rado uživaju i Zadrani i turisti. Zato nije neobično da se baš u Varoši smjestio velik broj kafića, konoba, bistroa i restorana i da svatko tko poželi kakav

**"Bila su okupljališta
osobenjaka: boema,
pjesnika, kartaša,
ali i profesora
i studenata
s obližnjeg
Sveučilišta..."**





dobar gastronomski i autentični užitak najprije došeta do Varoši. Zato je danas teško zamisliti da je sve do prije 30-40 godina isti taj predio Zadra bio pomalo tmurno, depresivno i mračno mjesto s tek ponekom omanjom konobom ili gostionicom. Bila su okupljališta osobenjaka: boema, pjesnika, kartaša, ali i profesora i studenata s obližnjeg Sveučilišta, svih kojima nisu odgovarali gužva i sjaj glavnih gradskih okupljališta, Narodnog trga, glavne gradske kucavice i šetnice Kalelarge, te otvorene vizure starog rimskog Foruma.

Zbog jedne male konobice, ako bi je tako mogli nazvati, u Varoš su zalazili i oni koji nisu pripadali varoškoj 'stalnoj postavi'. Danas već kultno mjesto zvalo se *Kod Tovara*, a ma kako ta dalmatinska verzija bistrea bila mala i neugledna privlačila je mnoge zbog vrhunskog specijaliteta – sendviča s uvijek najboljim dalmatinskim pršutom. Taj slasni zalogaj slobodno se može nazvati čistim primjerkom izvornog dalmatinskog fast fooda. Međutim, u ovom slučaju mu je nedostajala glavna značajka – brzina. Naime, šjor Slavko Radak, vlasnik i jedini djelatnik *Tovara*,

rezao je ručno duge fete pršuta nevjerojatno precizno, ali i podjednako sporo tako da bi se u minijaturnoj konobi uvijek stvarao dugi red gladnih. Konobica

Kod tovara bila je jedna od simbola Varoši sredinom prošlog stoljeća, a kad je šjor Slavko otišao u mirovinu varoški je svijet kao i mnogi drugi Zadranima bio iskreno pogodan. Srećom, početkom 80-ih godina gotovo identični koncept male dalmatinske konobe nastavio je Zadrani Zoran Galošić koji je otvorio *Stomoricu*. Ručno rezani pršut u sendviču ponovno se vratio u Varoš, a Galošić je proširio ponudu i na druge zadarske *fast i finger food* specijalitete: slane srdele i incune, *frigade od sitne plave ribe*, poneko jelo na žlicu... *Stomorica* je brzo postala popularna među Zadranima i zbog dobrih tradicionalnih zalogaja i marenda, ali i zbog kolektivnog sjećanja starijih žitelja ovog grada na doba kada je Varoš bila puna ljudi i života. Ljetna Varoška fešta koju je organizirao najprije sam Galošić još je više privukla Zadrane ali i brojne turiste. Potom su se počeli u Varoši otvarati i kafići koji privukli mlade Zadrane, a u godinama koje su uslijedili i s novim

uzletom zadarskog turizma u nekadašnjim zanatskim radnjama, davnim varoškim konobama i drvnicama, starim trgovinama, po kaletama i skrivenim dvorištima... počeli su se otvarati manji i veći restorani.

A što je bilo s Konobom *Stomorica*? Prerasla je u veći restoran istog imena, otac Zoran je nakon nekoliko desetljeća prepustio ugostiteljstvo mlađima, a njegov pomoćnik i zadnji voditelj legendarne konobice Srđan Čuklin, svima u Zadru poznat po nadimku Čuča, odlučio je preuzeti štafetu arhetipske male dalmatinske konobe u vlastitom prostoru, nedaleko o mjesta gdje su više od pola stoljeća radile *Kod tovara* i *Stomorica*. Gotovo memorijalno, u čast davnom *Tovaru* i svoju je konobu nazvao jednako – *Tovar*. A bila je to istovremeno i počast omiljenoj životinji koja je Dalmatincima kroz povijest bila i pomoćna radna snaga, i kućni ljubimac i tvrdoglavi, ali dragi prijatelj.

Srdela, hraniteljica Jadrana

Ona je malena i neugledna ribica, impresivno izgleda tek u velikim jatima od po nekoliko milijuna primjeraka, ali je ipak jedna od najvažnijih te najbrojnija riba Jadrana i Sredozemlja. Njome se hrane mnoge druge vrste riba, ali i čovjek u čijoj je prehrani dobila zasluženi epitet superhrane. Kako i ne bi: srdela je puna vrijednih omega-3 masnih kiselina, nekoliko kategorija vitamina B, kalcija, selen, fosfor, kalij, jod, bakra te vitamina D. Zbog svog kratkog životnog vijeka, za razliku od nekih drugih morskih stvorenja, srdela jednostavno nema vremena napuniti se teškim metalima zbog čega je naprosto hrana bez mane. Osim svega toga zbog svoje brojnosti u Jadranskom moru i relativno lakog izlova nije skupa te je dostupna baš svima. Srdela iz Jadrana, cijenjena i u svijetu, najcjenjenija je među 15 poznatih njezinih podvrsta.

Zanimljivo, zbog svoje čvrstoće i kvalitete koriste je i ribari sjevernih mora kao mamac na parangalima kojima love bakalare, a hrvatski ribari izvoze je i u Španjolsku gdje se puni u limene konzerve. Njezina kvaliteta i nutritivna svojstva tumače se brojnošću i kvalitetom planktona u Jadranu, a planktoni su njezina jedina hrana. Svoj život jata srdela provode u potrazi za skupinama planktona. Ribari je traže sa svojim velikim specijaliziranim brodovima uz pomoć velikih mreža plivarica i snažnih svjetala





“Usoljena srdela, kao i inćun, začinjena tek s malo maslinova ulja, i danas je vrlo cijenjena delikatesa u Zadru, često predjelo u jelovnicima zadarskih restorana.”

kojima na okupu drže pronađena jata. Kad stignete u Zadar došli ste u središte naj-ribarskije regije u Hrvatskoj. U Zadarskoj županiji se nalazi više od polovine hrvatske ribarske flote, a najviše je brodova specijalizirano za lov sitne plave ribe, srdele i inćuna, te tune. Ovdje se nalazi i niz pogona u kojima se, ujutro, nakon noćnog ribolova, za vrijeme 'ribolovnog mraka', u noćima bez mjesečine, tek ulovljena riba duboko zamrzava tzv. šokiranjem na vrlo niskim temperaturama. Tako pripremljena izvozi se u mnoge zemlje Europe. Ali, vi uživajte u njezinom okusu i prednostima srdele kao superhrane baš ovdje, na izvoru, onda kad vam je domaćini pripreme svjež u različitim jelima.

Zbog svoje sveprisutnosti srdela već stoljećima hrani stanovništvo uz Jadran, pa su oni smislili i niz načina kako je lako i brzo priritvoriti u ukusna jela. I ni jedan nije pogrešan. U Zadru i njegovom kraju je najčešće pržimo, pečemo na roštilju (grade-lama), kratko kuhamo u malo vode s kojom kapi vina i, obavezno, dobrog maslinova ulja ili pohamo njezine filete tako da joj se izvadi središnja kost dok obje strane ostaju jedna cjelina, poput odreska. Znamo je kuhati i u laganom i brzom brudet u rajčicom ili zapeći u pećnici s malo ulja, luka, origana ili kakve druge mirisne trave. Kad su u pitanju jela od svjež srdele, one tek ulovljene i nabavljene na gradskoj ribarnici, samo je ljudska mašta granica.

Ali pravi izazov starosjedilaca ovih krajeva bio je način čuvanja viška ulovljene srdele, onih količina koje bi ostale nakon što bi se cijelo mjesto najelo svjež ribe ili onih koje se ne bi prodale. Prije izuma zamrzivača ljudi su smislili niz načina kako sačuvati višak ulova, s drugim vrstama ribe to je najčešće bilo sušenje uz pomoć soli, sunca i vjetra. Srdele su, međutim, ljudi prvenstveno čuvali u većoj količini morske soli. Usoljena srdela, kao i inćun, začinjena tek s malo maslinova ulja, i danas je vrlo cijenjena delikatesa u Zadru, često predjelo u jelovnicima zadarskih restorana. Tek u 20. stoljeću u zadarskom su se kraju osnovala tvornice za konzerviranje srdele u limenim kutijama. I takva je - odlična!

Hobotnica ispod peke

Austro-Ugarski bojni brod Szent Istvan koji je građen u Rijeci, a dovršen u Puli 1914., sa svojih 154 metra dužine, moćnim naoružanjem i preko tisuću članova posade, bio je ponos Austro-Ugarske mornarice. Kada je, nakon četiri godine čekanja, otplovio na svoje prvo ozbiljno putovanje i u svoju prvu bitku pred zoru 10. lipnja 1918. potopljen je nakon što ga je torpedom pogodio talijanski torpedni čamac i to u najosjetljivije mjesto, strojarnicu, duboko u utrobi broda.

Szent Istvan je bio u skupini brodova od kojih je jedan, Tegetthoff, bio njegov brat blizanac, a ta je grupa brodova pratila dvije slične koje su iz sjevernih jadranskih luka krenule dan ranije. Zadatak cijele flote bio je oslobodjenje Otrantskih vrata koje se blokirale austro-ugarskom brodovljem izlaz u Sredozemno more. Nakon što je Szent Istvan, jedini od svih tih austro-ugarskih brodova pripadao mađarskom dijelu carstva, potopljen, cijela se flota vratila u matične luke i do bitke za Otrantska vrata nikad nije došlo. Taj je događaj bio jedan od onih koji su najavili kraj Prvog svjetskog rata koji je okončan pet mjeseci kasnije. Sa Szent Istvanom na dubinu od 66 metara otišlo je i 89 članova posade, od koji su mnogi bili Hrvati, dok ih je 976 spašeno.

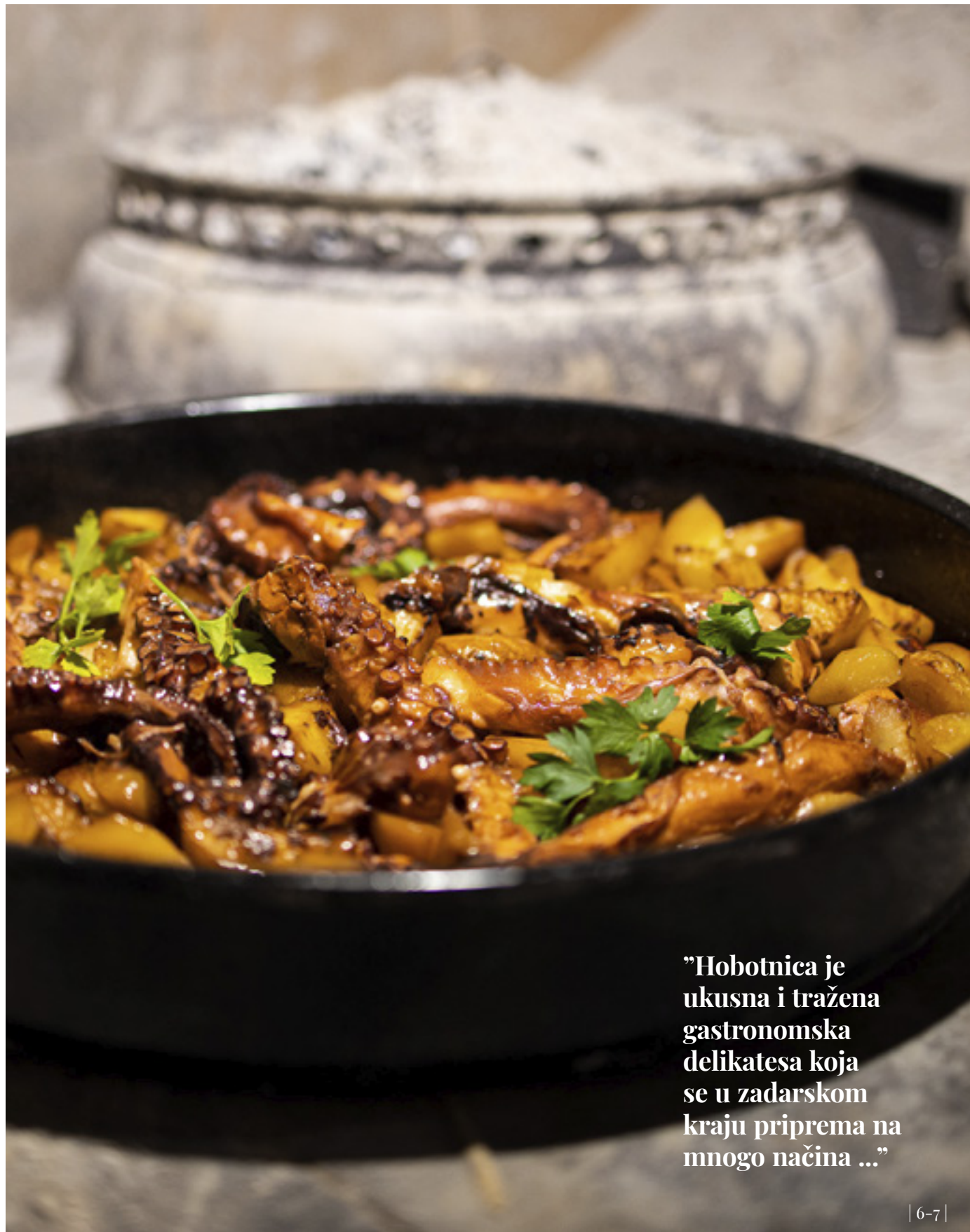
Zbog tog događaja 10. lipnja i danas se obilježava kao Dan talijanske ratne mornarice. Taj se ratni incident, jer se radilo o pravoj pomorskoj bitki - posade dva talijanska torpedna čamca gotovo su slučajno ugledala austro-ugarsko brodovlje postavljajući

protupodmorničke mine kod otočića Lutrošnjak, te su nakon pogotka okrenuli put Italije - dogodio kod otoka Premuda u zadarskom arhipelagu. Premuda je, zapravo, najzapadniji i od Zadra najudaljeniji otok u toj skupini pučinskih otoka, a zbog potapanja Szent Istvana ušao je u svjetsku historiografiju. Szent Istvan je najveći i najpoznatiji brod koji leži na dnu Jadrana, a brodova koji su doživjeli sudbinu poput njegove kroz povijest je mnogo. Danas Szent Istvan koji leži kobilicom prema gore i kojem je najviša točka na 45 metara dubine, zovu Titanicom Jadrana ili Jadranskim Mount Everestom. Iako se radi o pravoj podmorskoj atrakciji, ronjenje na Szent Istvanu je zabranjeno osim uz dozvolu hrvatskog Ministarstva kulture.

Isto ministarstvo povremeno organizira istraživačke zarone pa je s broda izvađeno mnoštvo vrijednih artefakta, osobnih stvari članova posade te drugih predmeta koji će jednom biti predstavljeni javnosti kao izuzetno vrijedna zbirka. Ronioci koji su u tim istraživanjima pretražili Szent Istvan svjedoče o bogatom ribljem životu u njegovoj utrobi. U kabinama članova posade i u zajedničkim prostorijama žive ribe, rakovi, školjke i drugi morski organizmi. Svjedoci kažu da su primjerci riba enormno veliki: ugori prelaze 20 kilograma težine, zubaci preko deset... To nije čudno jer je olupina broda, ma kako bogato riblje stanište bila, gotovo nemoguća pozicija za ribolov o čemu kazuju brojni ostaci ribarskih mreža i drugih ribolovnih alata zaglavljani na olupini. Ribari Szent Istvan zato izbjegavaju.

Jedno morsko stvorenje osobito uživa u utrobi mistične olupine. Ljubiteljica skrivenih podmorskih rupa i procjepa - hobotnica. Najveći jadranski oktopod tek rijetko dostiže najveću zabilježenu težinu od 20 kilograma, češće su one od tri do sedam kilograma, pa jadranska hobotnica nije mitski Kraken koji je u mornarskim pričama potapao brodove. Ribari je u zadarskom primorju love ostima noću na sviću, tražeći je uz pomoć jakog svjetla po plićacima gdje ona stiže u potrazi za hranom. Vrlo inteligentno morsko biće tada od lovca postaje lovina.

Hobotnica je ukusna i tražena gastronomska delicata koja se u zadarskom kraju priprema na mnogo načina: kuhana se nalazi u salatama s krumpirom i lukom, a prokuhanu i prešamo pa zaledimo i onda služimo kao tanki, maslinovim uljem zaliven narezak. I danas se ponegdje zadržao običaj sušenja hobotnice na vjetru i suncu jer tako postaje još ukusnija. Kuhamo je u brudetima i jelima na žlicu, pa je čak, prokuhanu, pečemo na gradelama. U svakom slučaju zbog tvrdog mesa hobotnicu je prije svake pripreme potrebno prokuhati, a prije toga pustiti da odleži u zamrzivaču. Bit će mekša i ukusnija.



**”Hobotnica je
ukusna i tražena
gastronomska
delikatesa koja
se u zadarskom
kraju priprema na
mного načina ...”**

Jela pod pekom

Kada je 2018. godine u Zadru boravio poznati nizozemski kuhar Jeroen Sportel, chef koji je kuhajući u dva različita restorana zaslužio Michelinove zvjezdice te proputovao 'pola svijeta' kako bi upoznao lokalne gastronomije, bio je fasciniran okusom teletine s krumpirom pečenima ispod peke s kojom su ga počastili domaćini. Tad se prvi put sreo s nekim jelom pripremljenim ispod peke, a bio je samo jedan od mnogobrojnih gostiju Zadra koji su se oduševili jelima spravljenima na taj rustikalni način pripreme hrane. Peka (cripnja, čripnja) je prastari kuharski alat izgledom poput poklopca zvonastog oblika ispod kojeg se, na prikladnom ognjištu, postavlja plitka i široka posuda s namirnicama koje je potrebno termički obraditi. Peku treba prije upotrebe ugrijati na ložištu kako bi se postigla ujed-

načena temperatura podloge i poklopca, optimalna za pečenje jela. Nakon što se peka postavi iznad hrane po njoj se posloži žar i vrući pepeo koji, osim toga, trebaju potpuno prekriti i rub peke koji priliježe uz podlogu. Tu se krije jedna od najvažnijih tajni zašto su namirnice pripremljene pod pekom ukusnije i mirisnije, zašto im je okus tako potpun. Tako se, naime, sprječava ulazak vanjskog zraka u područje pečenja, a namirnica se na relativno visokoj temperaturi u hermetički zatvorenom prostoru istovremeno i kuha i peče u vlastitim parama, okusima i mirisima.

Ovo kuharsko pomagalo i tehniku možemo također definirati i kao najstariju pećnicu, početkom razvoja obrade hrane pečenjem. Najstarije keramičke peke su pronađene na području Hrvatske na nalazištima starim čak

”Izvorno, peka se izradivala od gline, u kalupima ili na grnčarskom kolu što je tipično baš za otoke zadarskog arhipelaga. Najpoznatiji grnčari u ovom kraju i cijelom Jadranu su oni s otoka Iža.”





800 godina prije Krista. Način pečenja koji je prethodio otkriću peke je bilo omatanje namirnice, komada mesa, u tanki sloj gline da bi se smotuljak ugurao u rupu u zemlji i prekrrio žarom i vrućim pepelom. Izvorno, peka se izrađivala od gline, u kalupima ili na grnčarskom kolu što je tipično baš za otoke zadarskog arhipelaga.

Najpoznatiji grnčari u ovom kraju i cijelom Jadranu su oni s otoka Iža, a i danas se u jedinoj radionici-suvenirnici na tom otoku, onoj obitelji Petrović, uz druge tradicionalne keramičke rukotvorine, proizvode glinene čipnje.

Druge varijanta peke je metalna te je, prema predaji, na ove prostore stigla u vrijeme turskih osvajanja po Dalmaciji. Danas je metalna peka u češćoj upotrebi od glinene: prikladnija je za povremenu upotrebu jer se puno brže ugrije. Keramička se sporije grije, ali je u seoskim sredinama bila sastavni dio ognjišta na kojem je uvijek gorjela vatra pa je i peka bila uvijek topla i spremna za upotrebu.

To kuharsko pomagalo bilo je prisutno u cijelom zadarskom kraju, jednako na otocima i u zaleđu. Ispod peke se pripremaju jela od različitih namirnica: mesnih - teletine, janjetine, bravetina, mladih pijevaca (pulastar), tuke i druge perad; morskih - hobotnice, lignje, sipe, čak i riba, a nekad se jedino tako pekao kruh koji bi zadržavao svježinu i teksturu i pet-šest dana nakon pripreme. I poznati kolač ovih krajeva, Benkovački prsnac, od mladog sira, jaja i skorupa, izvorno se peče ispod peke. Mesne i riblje namirnice obično se peku s krumpirom, u novije doba i s drugim povrćem, s relativno malo masnoće, svinjske masti ili maslinova ulja, uz minimalno korištenje začina, tek soli i papra. Na taj se način zadržava izvorni okus namirnica kojeg ničim ne treba mijenjati. Za pripremu jela ispod peke samo naizgled ne treba veće kuharsko znanje. Međutim, nije tako. Presudni su vještina pripreme odgovarajuće vatre i žara, iskustvo korištenja soli i rijetkih drugih dodataka, te kuharska intuicija jer se za vrijeme

pečenja hrana u pripremi provjerava jednom, najviše dva puta. A ne pripremaju se sve namirnice jednako dugo, mesnim jelima treba više vremena, i do dva sata, a ribljima manje, najviše jedan sat.

I danas je ovaj način pripreme hrane u Zadru vrlo popularan i omiljen te se jela ispod peke može dobiti u nekoliko zadarskih restorana. Doduše, u razvoju Zadra nakon Drugog svjetskog rata, u doba novog naseljavanja grada u kojeg je stiglo stanovništvo iz najbliže okolice, s otoka i zaleđa, peka je bila nakratko zaboravljena, za mnoge je bila samo dio ruralnog ambijenta, nikako nešto što je pristajalo gradskom životu. Međutim, već 70-ih i 80-ih godina prošlog stoljeća nove generacije Zadrana otkrivaju da su jela ispod peke ukusnija od onih pripremljenih u električnim pećnicama ili na kakav drugi način. Peka se tada pomalo počela vraćati na nove dvorišne komine u gradu, ali i u ugostiteljske objekte.



Pernata vladarica seoskih dvorišta i božićnog ručka

Vrlo brzo po svom dolasku u Europu iz svoje pradomovine Amerike, negdje u 16. stoljeću kada je stigla brodovima prvih prekoatlantskih moreplovaca, velika ptica iz obitelji kokoši imenom tuka sletjela je i u Dalmaciju. Osobito u sela oko Zadra, točnije veliko plodno područje koje se zove Ravni kotari. U svega nekoliko stotina godina dalmatinska tuka je postala ne samo vladarica dvorišta na velikim seoskim imanjima te velikih polja i pašnjaka kojima u jatima slobodno šeće u potrazi za dobrom pašom i proteinima iz zemlje, već i svečanih gozbi, pogotovo blagdanskih, u vrijeme Božića.

Zbog svog kompaktnog i ukusnog mesa dalmatinska je tuka osobito cijenjena delicata u Zadru i mjestima oko njega te je neizbježni dio ruralnog ambijenta ovih krajeva. Zadar i Zadrani su svoje prehrambene navike i tradiciju oduvijek stvarali u neraskidivoj vezi s cijelim svojim okruženjem pa je tako i tuka (zasluženo) ušla u krug vrhunskih zadarskih gastronomskih užitaka koje se ovdje naprosto ne smije izbjeći.

Dalmatinska tuka još uvijek nije priznata kao posebna pasmina, za razliku od njezinih rođaka – istarskog purana i zagorske purice. Ipak, znanstvenici su utvrdili da se od te dvije pasmine dalmatinska tuka razlikuje po nizu obilježja. Prvenstveno zato što je znatno manja pa i najveći muški primjerci jedva da dostižu težinu od preko sedam kilograma, zatim po omjeru pojedinih dijelova tijela, a ponajviše po načinu uzgoja i prehrane. Dalmatinsku tuku vlasnici tek djelomično hrane žitaricama i kukuruzom, ostalo ona nadoknađuje sama – uživajući u slobodnom uzgoju odlazi na pašu u prirodu, nedaleko od staništa. Upravo zbog toga stalnog pokreta meso joj je ukusnije i čvršće nego kod tovljenih rođaka iz intenzivnog uzgoja...

Tuka pripremljena na način kojeg ćemo kasnije objasniti je glavna zvijezda svečanog ručka za najpoznatijeg kršćanskog blagdana – Božića. I to ne samo zato što je u prosincu tučje meso najukusnije. Po predaji, naime, tučje meso treba blagovati za Božić te tako sve loše ostaviti u godini na izmaku, kao što ta crna ptica (doduše ponekad i potpuno bijela ili smeđa) svojim čeprkanjem ostavlja pretraženu zemlju za sobom. A meso svinje treba uživati za proslave dočeka Nove godine jer svinja uvijek ruje naprijed i simbolički otvara nove putove, novu nadu.

Mlada janjetina s ražnja

Mlada dalmatinska janjetina – meso nekoliko mjeseci stare ovce sorte pramenka koja je othranjena na pašnjacima Dalmacije prepunim aromatičnog mediteranskog bilja – u bogatoj i raznovrsnoj hrvatskoj i dalmatinskoj gastronomiji, pa tako i u Zadru, ima poseban, gotovo kulturni status. Pripremljena na jednostavan način, pečena na, sasvim sigurno, najstarijem kuharskom alatu – ražnju, te na kontroliranoj otvorenoj vatri, a prije pečenja začinjena samo jednim načinom – solju, više je od užitka notornih gurmana i zaljubljenika u meso i mesna pečenja. Zamamni miris i specifičan okus pečene janjetine ne vezuje se uz najljepše godišnje doba – proljeće, kada je uostalom i sezona mlade janjetine, već i uz najveći kršćanski blagdan – Uskrs. Mlada janjetina s ražnja gotovo je obavezno glavno jelo obilnog uskrš-

njeg objeda. Gastronomski je to simbol Uskrsa, isto kao i obojena kuhana jaja i uskršnja pogača – slatki kruh pripravljen od brašna i veće količine jaja.

Duboka ukorijenjenost mlade pečene janjetine u gastronomsku tradiciju Dalmacije i zadarskog kraja, nije slučajna. Prvi povijesni podaci o janjetini pečenoj na ražnju datiraju čak osam tisuća godina, a i ime Dalmacije je nastalo četiri stoljeća prije Krista, u vrijeme dok su ovdje živjeli Iliri te potiče od ilirske riječi delma ili dalma što je ilirska riječ za ovcu. Ilirsko pleme ovoga kraja tako se i zvalo Delmati ili Dalmati. I Hrvati koji su se na šire područje Dalmacije počeli naseljavati početkom srednjeg vijeka te vrlo brzo nakon toga u zadarskom i šibenskom zaleđu (od Nina do Knina) formirali svoju prvu državu, bili su uglavnom stočari, točnije ovčari.

“Zamamni miris i specifičan okus pečene janjetine ne vezuje se uz najljepše godišnje doba – proljeće, kada je uostalom i sezona mlade janjetine, već i uz najveći kršćanski blagdan – Uskrs.”





Ali, srednji vijek je ostao u lošem sjećanju tadašnje Europe i Mediterana i kao razdoblje gladi kada su povlasticu punih stolova, uglavnom mesa, a manje povrća i ribe, imali tek rijetki – tadašnja društvena elita, kraljevi, aristokracija, bogati trgovci...

Puk je živio na rubu gladi, ovisan o hirovitosti vremenskih prilika i žetvi, prehranjujući se uglavnom kašama kuhanim od žitarica, od drugih skromnih namirnica za čiju je pripremu trebalo spontano stjecati nova kuharska znanja. Obilni mesni obroci kod pučana toga doba vezivali su se tek uz rijetke prigode u godini, prvenstveno vjerske blagdane. A najveći kršćanski blagdan – Uskrs – događa se u doba kada je meso mladog ovčjeg potomstva na-

jukusnije, onda kada je staro nekoliko mjeseci, te kada se odvojilo od majčinog mlijeka i već nahranilo raznolikom pašom s dalmatinskih pašnjaka.

Upravo mnoštvo raznovrsnog mediteranskog bilja u Dalmaciji, koja je glavna i jedina prehrana ovce, razlikuje meso dalmatinske janjetine od one iz kontinentalnog dijela Hrvatske i susjednih država. I to usprkos tome što je riječ o istoj pasmini ovce, pramenki. I znanstveno je dokazano da se upravo zbog specifične mediteranske ispaše u Dalmaciji formirala i posebna sorta iste pasmine ovce koja se mirisom, okusom i teksturom mesa razlikuje od svojih srodnika s kopna koji imaju daleko monotoniju prehranu. Samo na širem području zadarskog zaleđa registrirano je

3.500 vrsta bilja od čega je oko sedam posto endemskih, autohtonih. I to je glavni razlog što je janjetina iz priobalnih dijelova Hrvatske i otoka drugačija i ukusnija nego drugdje. Čak je i forma same ovce ovdje ponešto drugačije, sitnija je i mršavija. Ako tome dodamo i morsku sol koja nošena jakim burama doslovce s mora soli dalmatinske pašnjake, a sol je svojevrsna ovčja poslastica, onda smo brzo došli do rješenja zagonetke zašto je meso dalmatinske janjetine tako drugačije, tako cijenjeno i zašto je postalo općeprihvaćeni gurmanski užitek bez kojeg ne mogu proći svadbeni i drugi svečani objedi, kao ni oni za vjerske blagdane.

Pastirsko jelo od mladog kozjeg mesa koje je desetljećima bilo zabranjeno

Lešada je riječ koja u abecedi tradicionalne i svakodnevne gastronomije Zadra i Dalmacije ima osobito visok, povlašten status. Zbog jednostavnosti pripreme i dvostrukog rezultata kuhanja namirnica, mesa ili ribe, u većoj količini vode, ali i s povrćem, lešada je omiljeno i često jelo na stolovima zadarskih obitelji. Dvostruki učinak je poznat: s jednom kuharskom tehnikom dobijemo i skuhanu namirnicu, lešadu, ali i juhu koja će biti poslužena prije tog mesnog ili ribljeg glavnog jela. Ili će kasnije poslužiti kao temeljac za umake i jela 'na žlicu'. Naravno, iskoristivo je i povrće poput mrkve i krumpira koji su se kuhali u istom loncu i to kao prilog.

Odabir prave, svježe namirnice, bilo da je riječ o mesu ili ribi, u pripremi ovog jednostavnog jela je, uz tempiranje pravog vremena kuhanja, najvažniji dio postupka pripreme lešade. A skuhanu u Zadru jedemo gotovo sve: ribu, od srdele do kovača i zubaca, te meso – teletinu, junetinu, perad, janjetinu... Lešada je mnogima omiljena marenda, podjednako kao i ručak pa i lagana večera. Iako i za skuhanu povrće kažemo da je lešano (blitva lešo) ipak se prava lešada ovdje identificira prvenstveno s ribljim i mesnim kuhanim jelima. Nutricionisti će reći da je priprema jela ovakvim kuhanjem zdravlja nego na

neke druge načine, ali kuharice iz davnih vremena sigurno nisu vodile računa o tome. Ubaciti namirnice u lonac s vodom i pustiti da sve kuha ne zahtijeva previše vremena, pa se domaćica uvijek mogla pozabaviti i nekim drugim kućanskim poslovima.

Riblje i mesne lešade u ponudi su mnogih zadarskih restorana i konoba, pogotovo onih koji nude jela tradicionalne kuhinje u njihovim izvornim izdanjima. Stoga je neobično da je u tako brojnoj restoranskoj ponudi gotovo nemoguće pronaći jednu osobito cijenjenu lešadu koja kod domaćih gastronomima i bonkulovića ima status gastronomskog božanstva i kulta – kuhanu mladu jaretinu. Jarić (ili kozlić) je mladunče koze koji za ljudsku konzumaciju dopijevaju s nekoliko mjeseci starosti. A to je usred ljeta, u srpnju, kolovozu i rujnu. To je vrijeme kada obožavana mlada janjetina ulazi u zreliju fazu – prestaje biti 'mlada'. Prirodni idealni slijed za uživanje u mladom mesu koje je puno okusa i mirisa mediteranskog bilja nakon janjetine je – mlada jareтина.

Hrvatska šarena koza kakvu uzgajamo u priobalju i na obližnjoj planini Velebit dobra je penjačica, a u stalnom je pokretu u potrazi za raznim biljem Mediterana. Stoga je njezino meso daleko manje masno nego, pri-

mjerice, janjetina, a od svih vrsta mesa ima najmanje kolesterola. Poznata je i činjenica da koze ne obolijevaju od tumora, a da su im meso i mlijeko probavljiviji nego od drugih vrsta životinja čije meso jedemo, a mlijeko pijemo. Koza je tisućljećima prisutna na ovim prostorima, danas je i dio hrvatskog grba (doduše ona istarska), danas zvuči gotovo nestvarno da je uzgoj koza u Hrvatskoj bio potpuno zabranjen od 1954. do 1982. godine. Navodno zbog očuvanja prirodnih bogatstava.

Zbog toga, ali i zbog intenzivnog mirisa kozjeg mesa, kozletina je izgubila i u Dalmaciji i u Zadru popularnost kakvu je imala u povijest. Tek posljednjih nekoliko desetljeća ova se vrsta mesa vraća na stolove i na liste prioriteta ozbiljnih gastronomima. Meso mladog jarića koje nema tako osebujan miris kao ono odrasle životinje, koje je mekše i podatnije, pomalo ali sigurno opet stiže na naše trpeze, doduše najviše na privatnim gozabama, a rijetko i u restoransku ponudu.



Gospodin Prasac

Konsumacija svinjskog mesa duboko je ukorijenjena i česta u svakodnevnoj prehrani stanovništva Zadra i Dalmacije, ta je namirnica u različitim oblicima prisutna u stotinama jela ovoga područja, a zimsko doba vrijeme je kada se ta vrsta mesa često i obilato koristi. Svinjska je pečenka gotovo nezaobilazni dio svečane novogodišnje večere, a običaji koji su vezani za tradiciju svinjokolje (kolinje) i danas su prisutni u ovim krajevima. Običaj čuvanja na duži rok gotovo svih dijelova svinje na način da se pojedine mesne pozicije sole, dime i suše opstao je u specijaliziranim sušarama, pršutanama, a nekađašnja potreba proistekla iz neimaštine da se sačuva i za kasniju upotrebu iskoristi baš svaki dio odraslog prasca, danas nam je ostavio mnoštvo gastronomskih užitaka od kojih je Dalmatinski pršut, soljeni, dimljeni i sušeni svinjski but, samo jedna od najcjenjenijih.

Ove gastronomske navike i u Zadru su opstale bez obzira na to što je u njegovom kraju svinjogojstvo skoro potpuno izumrlo. Uzgoj svinja bio je sveprisutan u cijelom zadarskom okružju, i u zaleđu i na otocima, i to u seoskim obiteljskim gospodarstvima kojima je nekoliko primjeraka svinja osiguravalo mesni obrok kroz cijelu godinu. Svinjska je mast bila najvažnija masnoća koja se (uz maslinovo ulje)

koristila pri kuhanju, nedorasli primjerci, odojci, pekli su se na ražnju u osobito svečanim prilikama, a najbolji komadi dragocjenog sušenog mesa čuvali su se za najpoštovanije goste.

Danas se u Zadru i njegovom kraju svinjsko meso, pa i ono za proizvodnju suhih delicata, nabavlja iz unutrašnjosti Hrvatske, iz njezinih sjevernih i istočnih kontinentalnih dijelova. Čak se i Dalmatinski pršut koji nosi oznaku zaštite svog zemljopisnog porijekla, uglavnom proizvodi od mesa svinja koje su uzgojene u unutrašnjosti zemlje. To može izgledati čudno, ali nije – specifičnost i posebna vrijednost te delicata nije u osnovi vezana za mjesto uzgoja životinje već o načinu proizvodnje. Ono što Dalmatinski pršut čini drugačijim i cijenjenim je tradicionalni način njegove proizvodnje. Osim posebnog načina rezanja svinjskog buta specifično je i to što se u procesu sušenja, dimljenja i sazrijevanja koristi samo jedan začim, morska sol, aromu mu daje dim od drveta mediteranskih stabala poput smreke, a sušenje na hladnom i suhom dalmatinskom vjetru buri osigurava sigurno konzerviranje. Osim pršuta cijenjeni su i danas traženi drugi proizvodi od svinjskog mesa. To su prvenstveno panceta, potrbušina sušena poput pršuta, pečenica, kratko dimljeni i sušeni kare, te divenica, također dimljena i kratko osušena kobasica

za koju postoje mnoge recepture ali se u osnovi začinja samo sa solju i paprom. Suši se i često koristi meso i masnoća svinjske glave, slanina, kosti, rebra, nogice... Sve su to dijelovi koji će završiti u varivima i maneštrunima, s grahoricama ili tek samo s kuhanim krumpirom, kao jednostavan obrok. Kobasice pripremljene na način zadarskog zaleđa, od svinjske krvi i kukuruznog brašna, zovu se krvavice, kratko su dimljene i slankaste i vrhunska su gastronomska delicata za znalce bilo u kuhanoj ili pečenoj varijanti, a imaju i svoju inačicu na zadarskim otocima samo što je, potpuno neobično, ta kobasica tamo slatka poput kolača te punjena suhim groždem.

Neki od nabrojanih proizvoda mogu se naći i u jelima zadarskih restorana, a neka samo na specijaliziranim mjestima, mesnicama i malim delicatnim trgovinama. U Zadru postoji vrsta takvih trgovina koje zovemo pečenjare. To su mali kvartovski lokali u kojima se peku cijeli primjerci mlade svinje – odojci. Slično kao i janjac, mladi primjerk dalmatinske ovce pramenke, očišćena životinja se postavi na dugi debeli štap, ražanj, te se začinja samo morskom solju peče uz otvorenu vatru oko dva sata. Nakon što je pečeno, prase se siječe na manje, konzumne komade, a kupac će uzeti željenu količinu i ponijeti i konzumirati kod kuće ili na nekom drugom mjestu.



Hrana za siromašne u kojoj mogu uživati i najbogatiji

U čitavoj Europi ima ukupno oko 5.500 vrsta biljaka, u cijeloj Engleskoj i Irskoj ih je oko 2.000, a samo na Velebitu, najvećoj hrvatskoj planini, onoj koja s visoka gleda na Zadar i cijeli njegov kraj, uključujući i Jadran, postoji više od 1.500 vrsta biljaka. A na cijelom ovom dijelu Dalmacije ukupno oko 2.000, od čega ih je čak 76 jestivih, ukusnih i iznad svega zdravih. Zadranka Mirna Milković, po struci kemičarka, ali i licencirani vodič kroz Velebit i njegove biljke, ovisnica o čistoj i zdravoj prirodi, zbog čega je dobila nadimak Velebitska vila, ušla je u dušu svakog člana te velike samonikle skupine koja čini bogatstvo flore ovoga dijela Hrvatske, i to raznoliko bogatstvo naziva „riznicom zdravlja“.

Naravno da su ljudi ovoga kraja, pogotovo oni koje je na to natjerala nužda, glad, u dugim stoljećima iza nas, s dugih nizova polica prvog 'trgovačkog centra' koji se zove Priroda, otkrivali kako im to raznoliko bilje može poslužiti za očuvanje zdravlja, za izlječenje, ali i za hranu. Mješavina samoniklog jestivog bilja iz neokaljane dalmatinske prirode skuhana u kakvom kotliću, i to baš u vrijeme kada presahnu zimske zalihe hrane i kada su žetva ili berba prvog ljetnog povrća još daleko, dakle u proljeće kada priroda buja, postala je jedna od najtipičnijih i najprepoznatljivijih jela zadarskog kraja, ali i cijele Dalmacije. To se izvorno, autohtono i prastaro jelo u zadarskom širokom zaleđu zove svakoher, a na otocima i u samom Zadru najčešće mišanca.

“U današnje doba kada su vegetarijanstvo ili bar zdrava, baš kao i mediteranska prehrana, postali ‘in’ priča, sveprisutni trend, praiskonska mišanca se pomalo vraća na stolove zadarskih domaćinstava...”







“... na Velebitu, najvećoj hrvatskoj planini, onoj koja s visoka gleda na Zadar i cijeli njegov kraj, uključujući i Jadran, postoji više od 1.500 vrsta biljaka.”

Tajna mišance je u poznavanju prirode i samoniklog bilja, a ta su znanja berači, najčešće seoske žene, prenosili s koljena na koljeno. U šetnji najbližim krajolikom, daleko prije nego je i postojala riječ "rekreacija", s nožićem u ruci, brižne bi supruge i majke, tragale za jestivim i ukusnim biljkama da bi se kući vratile s košaricom punom različitog bilja. Sastav košarice i kasnijeg jela razlikovao se od livade do livade, od jedne uske mikro lokacije do druge. Bilo bi tu svega: divljeg vlasca (*Allium schoenoprasum*), mladih listića divljeg koromača (*Foeniculum vulgare*), maslačka (*Taraxacum*), divljeg radiča i žutenice (*Taraxacum*), lobode i cikorije (*Chenopodium album* i *Cichorium picroides*), divljeg luka (*Allium ampeloprasum*) i divljeg poriluka, bljušta (*Tamus Communis*) i sljeza (*Malva sylvestris*), čičoke i čička (*Arctium lappa*), tratinčice (*Bellis perennis*), kiselice (*Rumex acetosa*) i mlade divlje koprive (*Urtica dioica*), rikole (*Eruca sativa*), divlje blitve, šparoga (*Asparagus officinalis*) ... Lista je duga, jako duga. Ponekad bi se u košarici našle svega tri ili četiri vrste bilja, a ponekad i deset do dvanaest. Svaka je kombinacija ubranog bilja davala drugačiji okus, ali bi najčešće okus bila mješavina gorkog, slatkog i pikantnog. Dovoljno je bilo nekoliko listića, primjerice snažnog i aromatičnog koromača, da jelo dobije sasvim novu aromu. A baš je divlji koromač često prevaga koja konzumenta odbije ili privuče mišanci. U svijetu gurmana prolazi kao tartuf – ima gomilu obožavatelja, ali i onih koji ga ne mogu ni primirisati.

Kuhanje nije trajalo dugo, ovisilo je o vrsti ubranih biljaka, a ako bi u kući bio i kakav komad sušene svinjetine, ovčetine ili kozletine (kaštradina), koji bi prokuhan dao novi miris čitavom jelu, obitelj bi bila sretnija i sitija. Bez bilo kakvog mesnog dodatka, začinjena samo s malo maslinova ulja, mišanca je bila savršeno zdravo i zasitno vegetarijansko jelo. To što je vegetarijanstvo u prošlim vremenima bila nužda, a ne odabir siromašnih – druga je priča. Zato su živjeli duže nego pretili bogataši, nezajažljivi hedonisti koji su istovremeno uživali u mesnim i masnim gozbama.

U današnje doba kada su vegetarijanstvo ili bar zdrava, baš kao i mediteranska prehrana, postali 'in' priča, sveprisutni trend, praiskonska mišanca se pomalo vraća na stolove zadarskih domaćinstava s kojih je nestala u turbulentnim vremenima bijega od sela i seoskih navika, pa i onih prehrambenih. Ljubitelji ovog jela više ne trebaju, ako nemaju vremena ni znanja, sami ići u berbu: bilje za mišancu je lako nabaviti i na zadarskim tržnicama. Sramežljivo, postupno ali sigurno vraća se mišanca i u ponudu zadarskih restorana.

Divlja šparoga - princeza proljeća

Već sredinom ožujka, ponekad i ranije, u cijelom zadarskom kraju niču divlje (*oštrolisne*) šparoge, omiljena proljetna gurmanska delicata lokalnog stanovništva. Kad popuste zimske temperature, a proljetne kiše namoče tlo, brzinom koja je gotovo vidljiva ljudskom oku, iz zemlje, uz suhozide, u grmovima makije, na livadama i šumskim proplancima, ispod otočnih maslina, u kršu kamenitog dijela zadarskog zaleđa, na rubovima Zadra, pa čak i ponegdje u samom gradu, izlaze tanke zelene i smeđe samonikle šibe koje se lako, i uz malo kulinarskog znanja, pretvaraju u dijetalna, zdrava i iznad svega ukusna jela.

Prirodoslovci su registrirali oko 300 vrsta šparoga od kojih je samo 20 jestivih, a većini svijeta je najpoznatija pitoma šparoga, sezonsko povrće koje se uzgaja na otvorenom ili u staklenicima, u svakom slučaju uz pomoć ljudske ruke. To je, naravno, ona šparoga koju kupujemo u trgovačkim centrima i također je koristimo u mnogim jelima. Njezin predak i daleki rođak, divlja šparoga je tipična

biljka Mediterana, a u našem slučaju, Dalmacije i zadarskog kraja. I izgledom i okusom te se dvije vrste razlikuju: pitoma je deblja i okusom blaža, a divlja tanja, elegantnija i okusom znatno gorča. Pravi ljubitelji divljih šparoga, a ima ih mnogo, s podozrenjem gledaju na njezinog uzgojenog rođaka. A gotovo da nema domaćinstva u Zadru koje u proljeće, u sezoni divljih šparoga, bar nekoliko puta ne pripravi jelo od šparoga.

I to ne samo zbog njezinog specifičnog i unikatnog gorkastog okusa već i zbog uvjerenja da se radi o izuzetno zdravoj namirnici, pronađenoj u nezaagađenoj prirodi i s mnoštvo po zdravlje korisnih sastojaka. Povoljno djeluje kod bolesti srca, izvrstan je diuretik, jača kosti, smanjuje kolesterol i visoki tlak, čisti organizam, a da li ima afrodizijacka svojstva, kako se tvrdi, najbolje je sam provjeriti... Puna je vitamina A, B, C i D, ali i minerala poput željeza, cinka, magnezija, kalija - sva ta ljekovita svojstva u spoju s izvanrednim okusom čine šparogu superhranom, još jednom u bogatoj

riznici zdrave i raznovrsne mediteranske prehrane. Na tržnicama Zadra i Dalmacije šparoge su u proljeće u redovitoj i obilnoj ponudi. Međutim, mi radije, ako možemo, sami odlazimo u berbu ove proljetne princeze. Dobra je to navika jer nekoliko sati boravka i šetnje u nezagađenoj prirodi donese dvostruku korist: obilnu, ukusnu i zdravu večeru i relaksirano, kisikom napunjeno tijelo.

Do prije desetak godina šparoge su se konzumirale uglavnom kod kuće, na dva do tri uobičajena načina, najčešće samo kratko prokuhane, da bi se posoljene, začinjene maslinovim uljem i uz dodatak kuhanih jaja, pretvorile u sjajnu salatu. S vremenom su i zadarski restorateri u svoje jelovnike uključili i šparogu, te su od te samonikle namirnice počeli pripravljati različita jela - od juha do deserta. Bio je to sasvim ispravan put: u vrijeme kada gosti restorana, turisti, često bježe od uniformiranih 'internacionalnih' jela i traže lokalnu hranu, šparoga je neizostavan sezonski izbor.



Bob – kralj mahunarki

Nekako s krajem travnja ili početkom svibnja u malim vrtovima okućnica u Zadru i na štandovima zadarskih tržnica zazeleni se mahunarka koju lokalni gurmani, valjda cijele zime, s nestrpljenjem očekuju – mladi bob. U toj svojoj ranoj fazi bob se ovdje prodaje, a ponegdje čak i konzumira, u mahuni, neočišćen, sa svojom vanjskom kućicom i opnom oko bubrežastog zrna koja se kod zrelog boba uglavnom skida.

Za razliku od svog bliskog rođaka graška kome su prvi davni tragovi pronađeni u hladnijim dijelovima Europe, poput južne Rusije i Švicarske, i koji voli hladniju i vlažniju klimu, bob je tipična mediteranska biljka, koja se još za antike raširila po cijelom Mediteranu, krenuvši na pohod negdje sa sjevera Afrike ili Bliskog Istoka. Grašak, koji se raširio po Europi u ranom Srednjem vijeku, u malim se mediteranskim vrtovima sije nešto rjeđe, naći ćemo ga na većim njivama, bob je ipak njegov stariji brat na Sredozemlju,

ali je "mala loptica", tko zna zašto, i u Dalmaciji i u Zadru, postala čak popularnija od antiknog boba. Zato u ovim krajevima bob ima ekskluzivni status kod pravih gurmana. Uglavnom, i bob i grašak, u svoj su mladoj fazi, prave proljetne atrakcije, popularnije i od graha koji se ovdje udomaćio više od milenija kasnije, nakon što je stigao s američkih kontinenata.

Nekako u isto vrijeme kad pristignu, najprije mladi bob pa onda i grašak, mlada dalmatinska janjetina već ulazi u ponešto mirisniju i ozbiljniju fazu, nakon što su se janjci najeli tek izniklog aromatičnog mediteranskog bilja. Tad se u loncu udružuju sve tri namirnice pa je tako nastao specifični dalmatinski gulaš – janjetina s bobom i graškom. Čak je i upitno pristaje li tom jelu uopće naziv gulaš jer se ovo jelo priprema ponešto drugačije od običnog gulaša – komadi mlade janjetine se najprije poprže na ulju, izvade, pa se tek onda pirja kapula (crveni luk) i pomalo ubacuju ostali sastojci i začini...

ponegdje u Dalmaciji ovo se jelo zove i žgvacet, ali je taj naziv uobičajen u Istri za slično jelo ali – s piletinom.

Uglavnom, većina taj dalmatinski gulaš priprema samo s graškom što je zapravo linija manjeg otpora – pravi će kuhari uvijek s janjetinom skuhati i bob i grašak i mladi krumpir, mladi bijeli luk... Sve tipične proljetne namirnice do kojih je u drugim dijelovima godine (osim u smrznutom stanju).



Artičok - božanski pup

Sveti ili božanski pupoljak – tim pridjevima pjesnici i književnici, ali i kulinari i gurmani svijeta, nazivaju artičoka - najukusniji pup kojeg je stvorila Priroda. Te posvete proizvodu koji niče iz velikog grma dugih zelenih listova potiču još iz grčke mitologije, od doba kad je vladar Olimpa Zeus pokušao obljubiti prelijepu djevicu Cynaru, a kada ga je ona, opirući se, do krvi ugrizla za vrat pa je silnik iz osвете nesretnicu pretvorio u trnoviti ali ukusnu artičoku. Iz poštovanja prema zlosretnoj sudbini djevice Grci nikad nisu dopuštali da se pupoljci tih prvih artičoka, kultiviranih od jedne vrste divljeg čička, otvore, već su ih pretvarali u prekrasna jela. Artičoka, za koju se samo pretpostavlja da je porijeklom iz Egipta, a za koju se pouzdano zna da uspijeva jedino u toplim predjelima s umjerenom klimom kakav je Mediteran pa i Dalmacija, iz grčke su gastronomije preuzeli i popularizirali stari Rimljani, u doba svoje najveće moći. Koristili su ga u salatama i umacima, a vjeruje se da još od toga doba postoji jelo koje je i danas vrlo popularno u Zadru i Dalmaciji, jelo koje je jedno od općih mjesta ovdašnje gastronomske baštine – artičoke kuhane s graškom, bobom i mladim krumpirom.

Možemo samo zamisliti kako su prve sjemenke ili presadnice artičoke stigle u liburnski Zadar iz Rima. Stigle su vjerojatno kroz monumentalni portal, glavni ulaz u tadašnji grad, najvažniji na ovoj strani Jadrana, s drugim novotarijama koje su se trendovski širile iz carske metropole. Ta su se kolosalna vrata nalazila na današnjem Trgu Petra Zoranića, u jugoistočnom dijelu stare zadarske jezgre, Poluotoku.

”...da bi se u toj dugoj povijesti zadržao kao neizostavni ukras zadarskih vrtova i ultimativna proljetna delikatesna namirnica s osobitim, gotovo božanskim statusom kod ovdašnjeg građanstva.”





Arheolozi su na istom prostoru otkrili i druge povijesne slojeve iz kasnijih razdoblja, čak su i rekonstruirani neki dijelovi graditeljstva još od prije Krista, a ispod staklenih fragmenata površine Trga vidljivi su i rimski i srednjovjekovni arheološki nalazi. Sa susjednim Trgom pet bunara, koji je nastao u 16. stoljeću kao najvažnija gradska vodosprema toga doba, zatim Kapetanovom kulom iz 13. stoljeća, jedinom preostalim tornjem u sustavu obrambenih zidina koje su čuvale Zadar od invazije Turaka, te Perivojem kraljice Jelene Madijevke, prvim zadarskim javnim perivojem izgrađenim početkom 19. stoljeća, Trg Petra Zoranića uokviren je u povijesno najvažniji dio Zadra. Protutnjalo je tim prostorom dvije tisuće godina u kojima su se izmjenjivale različite civilizacije, stanovništvo grada, navike i običaji, povijesne prilike i neprilike...

I baš na tom istom Trgu Petra Zoranića pronašli smo restorane koji redovito u proljeće u svoje jelovnike uvrštavaju jela od artičoka, bodljikavog ali i svetog pupa pristiglog u Zadar, davno, s grčkih i rimskih trpeza, da bi se u toj dugoj povijesti zadržao kao neizostavni ukras zadarskih vrtova i ultimativna proljetna delikatesna namirnica s osobitim, gotovo božanskim statusom kod ovdašnjeg građanstva. Osim toga, poznata je i ljekovitost ove biljke pogotovo u liječenju jetre, pa njezina popularnost u ovim krajevima ne treba čuditi.

Vjerovali ili ne, u oba su restorana vidljivi ostaci velebnog glavnog gradskog portala iz doba starog Rima jer se nalaze u zgradama koje su sagrađene na njegovim širokim zidinama.

Jela ‘na žlicu’ ili ‘prava hrana’

Jedna velika skupina jela iz takozvane kućne gastronomije Zadra i Dalmacije zadnjih se nekoliko desetljeća udomaćila i u ovdašnjoj restoranskoj ponudi. Zajednički naziv te skupine je jela ‘na žlicu’ i teško je objašnjiv onima bez mediteranskih korijena. Stvar postaje jasnija kada se objasni da ta skupina ima, zapravo, bezbrojno članstvo jer uključuje sva jela koja se, prvenstveno, poslužuju topla, kojima se svi sastojci kuhaju u jednom loncu te kao potpun obrok poslužuju u jednom tanjuru i jedu samo s jednim priborom – žlicom.

To veliko kulinarsko društvo stoga uključuje i bogate guste juhe, ponajviše variva i maneštrune, neke vrste brudeta s krumpirom, ali i mesne gulaš-juhe, popare i lešade... Jela sa žlicom ovdje se kuhaju u kombinacijama od stotina vrsta sastojaka, najviše svježeg zelenog povrća, žitarica, mahunarki, ponajviše grahorica, tjestenina, svježeg ili sušenog mesa, pa i iznutrica, muzgavaca i ribe, od svega što, u našem slučaju,



**”...jer prvo što
gladnom Zadrninu
u kritičnim
trenucima kasnog
jutra ili ranog
poslijepodneva
padne na pamet
je – “ajme da mi
je pojesti nešto na
žlicu”.**

nude zemlja i more raznolikog zadrnskog kraja. Slično je to onoj skupini jela koja se u Italiji nazivaju *camangiare*, ili u Francuskoj, u Provansi, *estouffat*. Kod nas su jela ‘na žlicu’ (bilo bi pravilno reći ‘sa žlicom’ ali se uvriježio ovaj šarmantni ‘krivi naziv’) puno ozbiljnija priča jer podrazumijevaju ‘pravu hranu’, onu od koje je čovjek okrijepljen i sit, bilo da je zimsko doba. kad nam treba više kalorija, bilo ljeti. kada jedemo lagani-je i osvježavajuće povrtno maneštrune.

U suvremenoj gastronomskoj terminologiji sva bi se ova jela mogla nazvati comfort food, hranom za utjehu, jer prvo što gladnom Zadrninu u kritičnim trenucima kasnog jutra ili ranog poslijepodneva padne na pamet je – “ajme da mi je pojesti nešto na žlicu”. Njegova su se nepca i nos, u trenutku gladi, najprije sjetili mirisa i okusa koji su stizali iz majčine ili bakine kuhinje i onog lonca u kojem je krčkalo nešto neodoljivo privlačno. Druga je stvar, na žalost, što će mnogi, zbog obaveza i ritma života, kao sasvim neprimjerenu zamjenu ‘pravoj hrani’ potražiti kakav nezdrav zalogaj u najbližoj pekari. Evo i jednog zanimljivog primjera tipičnog jela ‘na žlicu’ koje uz nekoliko preinaka odjednom dobiva drugačije lice. Suhi grah s tjesteninom i kakvim suhim komadom mesa u ovom dijelu Mediterana je tipično jelo ‘na žlicu’ kojeg zovemo *pašta-fažol*. Jelo kojem se osobito posvetio slavni Massimo Bottura koji je u svom restoranu *Osteria Francescana* u Modeni od ovog tradicionalnog tanjura stvorio svoju kreativnu izvedenicu.

U Zadru, pak, često kuhamo samo suhi grah, bez tjestenine, tako da naziv *pašta-fažol* gubi smisao. Ali kad tom istom grahu dodamo kiselo zelje, u ovim krajevima voljenu i zdravu zimsku namirnicu, dobili smo novo jelo izmijenjenog okusa kojeg zovemo – *jota*.



Kako su garažni vinari ušli u svijet vrhunskih vina

Sve do sredine prošlog stoljeća granice grada Zadra nisu bile veće od njegovog današnjeg najužeg centra – Poluotoka. Na širokom prostoru oko te urbane sredine bila su nanizana polja, povrtnjaci i, osobito, vinogradi. Obradivali su ih njihovi vlasnici, domicilni stanovnici prigradskih mjesta, tada još uvijek ruralnih sredina – Dikla, Bokanjca, Stanova, Crnog, Arbanasa, ali i, što je posebno zanimljivo, stanovnici nekih mjesta s Ugljana, Zadru najbližeg otoka. Otočani su bili posjednici obradivih površina u predjelima Puntamika i Borik, danas najatraktivnijim turističkim dijelovima Zadra.

Od prije 70 godina Zadar se intenzivno širio baš po tim nekadašnjim poljima i vinogradima na kojima su izrasle nove gradske četvrti. A nekadašnja prigradska sela postali su dio Zadra. Dio njihovih stanovnika i dalje se bavio poljoprivredom, a osobito vinogradarstvom, ali samo za vlastite potrebe. Bez obzira na to što je Grad 'potjerao' vinograde u njemu je i dalje živjela kultura vina – vina kao hrane, strasti, utjehe i hedonizma.

Međutim, ozbiljnije vinogradarstvo i proizvodnja vina povukli su se u zaleđe Zadra, u Ravne kotare. Upravo je na tom prostoru prije nešto više od dvadeset godina krenulo oživljavanje poljoprivrednih kultura, maslinarstva i, osobito, vinogradarstva. Sadili su se novi vinogradi, podrumari i vinari su usvajali nova znanja, a vrhunska vina proizvedena od grožđa iz vinograda iz neposrednog zadarskog okružja, stigla su u Zadar. Zato su se i u samo Zadru na mala vrata opet uvukao kult proizvodnje vina i to kao hobistička aktivnost i samo za vlastite potrebe.

„Zanimljivo, u vinogradima u zaleđu Zadra odlično uspijevaju poznate francuske sorte grožđa poput merlota, caberneta sauvignona i syraha.”





S takvim skromnim ambicijama u svijet vina krenuli su i osnivači zadarskih boutique vinarija koje su se s početne skromne i diskretne garažne proizvodnje kvalitetom, a danas već i produkcijom te prezentacijom svojih vina, izdignuli iznad standarda amaterskih vinara.

Jedna od najpoznatijih vinarija koje su krenule iz garaže je ona Degarra Mate Pestića i Dane Šulentića u zadarskom predjelu Bokanjac, osnovane 2012. godine. I ime vinarije izvedeno je iz francuskog izraza *vin de Garage* koji je sinonim za male strastvene proizvođače najboljih francuskih i svjetskih vina. Njezin je razvoj obilježila okolnost da su vina iz njezina podruma od početnih skromnih količina zbog vrhunske kvalitete vrlo brzo postala tražena na tržištu, u Zadru ali i izvan njega, pa im godišnja produkcija danas dostigla nekoliko desetaka tisuća boca godišnje. Vinarija Degarra uz podrum ima i šarmantni, ugodni prezentacijski i prodajni prostor, vinoteku i kušaonicu u kojima će vrlo detaljno i s puno strasti ispričati priču o nastanku svakog od svojih vina.

Zanimljivo, u vinogradima u zaleđu Zadra odlično uspijevaju poznate francuske sorte grožđa poput merlota, caberneta sauvignona i syraha, pa je Degarrin couvee od tih sorti nazvan Bontera u samo vrhu najboljih hrvatskih crnih vina i njihov najtraženiji proizvod koji uvijek odlično slaže s nekim nekim ozbiljnim gastronomskim užitkom. Nakon dužeg dekantiranja vino otkriva miris borovih iglica ali zadržava svježinu.

Pestić i Šulentić, te njegova supruga Dragana Šuletnić, enologinja, imaju svoje vlastite vinograde, ali dio sirovine nabavljaju kod drugih vinogradara pa su odlučili proizvoditi vina i pjenušce te rose od hrvatske sorte plavine, a od bijelih vina tržište i mnoga natjecanja osvaja Degarrin pošip. To je jedna od najpoznatijih dalmatinskih sorti grožđa koja je prisutnija u vinogradima na jugu Hrvatske, ali je sad i ovdje, na sjeveru Dalmacije, u buteljama Degarre dobila novu, drugačiju vrijednost. To je elegantno vino osebujne svježine u čijem su mirisu naglašene voćne arome.

Od svog pošipa ekipa Vinarije Degarra proizvodi i vrhunski pjenušac, prvi na području zadarske regije pa je zbog toga i dobio ime Primo. Primu se kasnije pridružio i pjenušac od rosea od dalmatinske sorte plavina koji se zove Perla.

Šampionska maraština urbanih vinara

Još od sredine kolovoza traje berba grožđa u vinogradima zadarskog kraja. To će grožđe biti prerađeno u stotine tisuća litara vrhunski i kvalitetnih sortnih i cuvée vina. Svaka sorta grožđa ima svoj najbolji trenutak za berbu kojeg vinogradari i vinari s pažnjom očekuju, svakodnevno prateći što se događa u njihovim vinogradima kako bi ispravno procijenili kad je taj best moment.

Maraština je stara i autohtona sorta grožđa u prostranom području zaleđa Zadra, u Ravnim kotarima, odavno prihvaćena kao jedna od osnovnih domaćih sorti za proizvodnju vina, mada je istovjetna s talijanskom sortom malvasia lunga. Kraj rujna je najbolji trenutak za berbu ove sorte grožđa, slatke za trenutnu degustaciju, ali sitnog zrna. U prošlom stoljeću vinogradari su gotovo odustali od maraštine jer je izuzetno osjetljiva za proizvodnju u vinogradima i u podrumima. Jedna greška ili malo nepažnje i cijeli bi godišnji urod propao.

Unazad dva desetljeća maraština se ponovno sadi u dalmatinskim vinogradima, a dobri vinogradari i vinari koji su usvojili nova znanja o proizvodnji vina i koriste suvremene tehnologije i opremu ponovno vraćaju stari ugled maraštini. Maraština se nalazi u brojnim kupazama, ali su vinari zadarskog kraja i Dalmacije od nje stvorili i sjajan autohtoni sortni vinski brend.

Abaš je maraština sorta kojom su se posebno pozabavili braća Mario i Dario Fiolić, osnivači i vlasnici zadarske Vinarije Fiolić. Vina od toga grožđa njihov su najvažniji adut među sedam vinskih etiketa koje imaju u ponudi. Maraštinu Fiolići proizvode u dvije verzije: svježoj i sur lie odnosno verziji s odležavanjem u drvenim bačvama na talogu što tom vinu daje potpuno drugačiju vrijednost. Dario Fiolić je osobito ponosan na svoja vina od maraštine, a kaže da su se opredijelili za tu sortu upravo zato što je riječ o staroj, nekada sveprisutnoj sorti, svojim potencijalom podatnoj za vrhunsko vino. Maraština Vinarije Fiolić dobiva visoke ocjene i šampionska priznanja na mnogim vinskim natjecanjima. Tako je i 2021. na Smotri vina Sjeverne i Srednje Dalmacija Vinfest 2021. u Benkovcu Maraština sur lie Fiolić 2019. u konkurenciji 64 vina proglašena šampionom natjecanja.

Vinarija Fiolić je u kooperantskom odnosu s vinogradarom Antom Marićem iz mjesta Vukšić u Ravnim kotarima. Maraština iz Marićeva vinograda nalazi se u prostranom Vukšićkom polju, a od tamo se grožđe odmah nakon berbe prevozi u Zadar gdje je iste večeri prerađeno u slatki mošt od kojeg će nastati sjajno vino koje ćemo piti već sljedeće godine u svježoj ili za dvije godine u famoznoj sur lie varijanti.

Braća Fiolić nemaju vlastite vinograde ali ih imaju četiri u višegodišnjem zakupu. Osim u Vukšiću, ti su vinogradi još i u Stankovcima, Tinju i Nadinu, na najkvalitetnijim vinogradarskim položajima u zadarskom zaleđu. Odlično surađuju s vinogradarima kojima oni jamče siguran otkup, a zajednički tijekom godine sudjelujemo u donošenju važnih odluka u vinogradu. A kada je grožđe u proizvodnji odnosno u podrumu na scenu stupa školovani enolog.

Iako se braća Fiolić vinarstvom bave još od 2003. kada su se malo-pomalo počeli zanimati za kućno vino koje je u podrumu obiteljske kuće u najturističijem dijelu Zadra, Puntamići, za vlastite potrebe proizvodio otac Stjepan, ozbiljan izlazak njihovih vina na hrvatsku vinsku scenu dogodio se tek 2016. kada su osnovali poduzeće za proizvodnju vina i likera.



Dar hrvatskog kralja zadarskim benediktinkama pretočen u vino

Povijesna priča Kraljevskih vinograda, impresivnog nasada s 300.000 čokota vinove loze, jednog od najvećih u Hrvatskoj, zanimljiva je i duga gotovo devet stoljeća. Počinje polovinom 11. stoljeća s darovnicom hrvatskog kralja Petra Krešimira IV. kojom je Benediktinskom samostanu svete Marije u Zadru darovao, uz ostalo, i veliko zemljište na padinama iznad mjesta Petrčane kod Zadra. Samostan je osnovala opatica Čika (Chicca), osebujna, značajna i utjecajna ličnost svoga doba u Zadru i šire. Nakon smrti supruga Andrije odlučila se

zarediti te je na temeljima jedna stare crkvice izgradila novi samostan. Kako je bila plemićkog roda i iz utjecajne obitelji, čak kraljevske krvi, bila je u prijateljskim odnosima s tadašnjim kraljem Hrvata koji joj se obraćao s moja sestro (soror mea), štoviše, podržavao je njezine namjere i projekte darujući joj plodnu zemlju na kojoj su se stoljećima potom podizali i uzgajali vinogradi.

Zadarske benediktinke, čuvarice neprocjenjivog Zlata i srebra Zadra, revno su se brinule o svojim vinogradima sve do polovine prošlog

„Prva je linija vrhunskih vina nazvana Punta Skala po obližnjem rtu zapadno od Petrčana. U toj liniji su tri vrste glavne zvijezde Kraljevskih vinograda...”





stoljeća kada im je vlast, provodeći tzv. Agrarnu reformu, oduzela vlasništvo. Vraćeno im je tek od strane Republike Hrvatske prije dvadesetak godina, a onda su ga one odlučile iznajmiti zainteresiranim vinogradarima na dugi rok. Zanimljivo je da ove zadarske časne sestre i danas vrijedno rade na svom imanju u mjestu Smilčić nedaleko Zadra gdje između ostaloga proizvode i kvalitetna vina, kao i maslinovo ulje, likere, džemove...

Za njihovo imanje od 23 hektara u Petrcanima zainteresirao se Zadrani, direktor Kraljevskih vinograda, Zoran Pantalon, koji je s partnerima 2010. godine krenuo u sadnju novih vinograda na mjestu starih. Teška je mehanizacija usitnila sav kamen na zemljištu pa su mlade loze posađene doslovce u

šljunak, u duboku kamenu podlogu. Pokazat će se kasnije da je to bio sjajan potez: na takvoj podlozi, u specifičnom terroiru, na blago položenoj i stalnoj osunčanoj podlozi, danas trsovi daju manje grožđa, ali vrhunske kvalitete, te vina izrazite svježine, mineralnosti i voćnosti. Prema povijesnoj činjenici da su tu vinogradi začeti nakon darovnice jednog od najvažnijih hrvatskih povijesnih vladara novi je kompleks dobio današnji naziv – Kraljevski vinogradi.

Direktor Pantalon i njegovi partneri odlučili su se na sadnju poznatih autohtonih dalmatinskih sorti - pošip, plavac i crljenak (zinfandel) koji čine 80 posto sortimenta. U manjem su dijelu posadili i introducirane sorte, crne - cabernet sauvignon, syrah, merlot, plavinu, a od bijelih chardonnay, žilavku, saui-

gnon i muškat žuti. Danas se od grožđa Kraljevskih vinograda cijede vina u dvije brendirane linije. Prva je linija vrhunskih vina nazvana Punta Skala po obližnjem rtu zapadno od Petrcana. U toj liniji su tri vrste glavne zvijezde Kraljevskih vinograda: pošip, potom rose, crljenak i plavac mali, te muškat, a od 2021. godine istoj se liniji pridružuju žilavka i chardonnay. Druga linija brendira kvalitetna vina pod nazivom Grgur Vinski (naziv je izvedenica iz imena biskupa Grgura Ninskog) i u njoj su tri vina: pošip, plavac i rose od plavca i crljenka.



Vrhunski prirodni likeri i rakije: maraschino, pelinkovac, vlahovac i PT

Maraschino je liker na bazi višnje maraške čija su originalna receptura, proizvodnja i svjetska slava neraskidivo vezani za Zadar, te tvornicu Maraska u kojoj se proizvodi i danas. Taj je liker bio otmjeno piće europske i svjetske elite, pa je poznato kako su u okusu ovog slavnog likera od višnji maraski uživali legendarni ljubavnik Casanova, francuski car i vojskovođa Napoleon Bonaparte, pisac Honoré de Balzac, hollywoodski redatelj Alfred Hitchcock i ruski car Nikolaj I. Pavlovič. U ljubitelje maraschina svakako spada i britanski kralj George IV. koji je, na primjer, po sanduke sa zadarskim likerom slao svoje ratne brodove.

Recept autentičnog zadarskog likera stvoren je i zapisan na početku 16. stoljeća u zadarskom Dominikanskom samostanu. Liker su prvi pripravili upravo ljekarnici tog zadarskog samostana i to pod imenom Rosolj (od riječi *ros solis* - sunčana rosa). Kako je Zadar već u 17. stoljeću imao nekoliko destilerija za proizvodnju maraschino likera, mladi trgovac Francesco Drioli došao je iz Istre u Zadar i osnovao tvornicu likera. Posvetio se podizanju proizvodnje na razinu industrijske proizvodnje nabavkom strojeva i opreme, čime je omogućeno da se destilacija višnje maraske dovede do savršene čistoće i aromatičnosti. U to vrijeme definirana je proizvodna receptura zadarskog *maraschina*.

Već u 18. stoljeću, kada se u Zadru razvija industrijska proizvodnja likera,

maraschino je krenuo u svijet i morskim putovima doplovio u sve važnije europske luke i metropole. Uskoro je prihvaćen i omiljen na svim europskim dvorovima (bečkom, berlinskom, bavarskom, engleskom, talijanskom, belgijskom, danskom...) da bi se kasnije proširio i u SAD, Kanadu, Australiju, Južnu Ameriku, Južnoafričku uniju, a pio se i na prvoj i posljednjoj plovidbi mitskog Titanika.

Maraschino je svakako u svijetu najpoznatije alkoholno piće zadarske tvornice *Maraska*, autentični je zadarski brand čija se tajna čuva još od početka 16. stoljeća, ali su u pet stoljeća dugoj povijesti ove tvornice generacije travara, ljekarnika i suvremenih tehnologa izumili i proizveli široku paletu alkoholnih (ali i bezalkoholnih) pića temeljeći svoja znanja na pučkoj tradiciji te bogatstvu i raznolikosti flore zadarskog kraja i Dalmacije. Mirisi i okusi ovog dijela Mediterana doslovce su pretočeni u sjajne likere i rakije visoke kvalitete u kojima treba uživati, ne i pretjerivati. Svatko tko stigne u Zadar, prvi ili stoti put, mora znati da je stigao u grad u kojem se proizvode neka od najboljih alkoholnih pića u svijetu.

Maraska sirovinu za svoj maraschino, autohtonu višnju marašku, „najsladšu višnju na svijetu“, dobiva iz vlastite velike plantaže u zaleđu Zadra. Od iste se višnje proizvode i neki drugi likeri, Cherry brandy i Chericca u kojima se posebnom tehnologijom povezuju alkohol i arome višnje te se piju kao di-

žestivi, pratitelji deserta ili u bezbrojnim kombinacijama *cocktaila*. Od maraške je u Maraski stvorena i linija bezalkoholnih pića, sokova, sirupa i nektara, pa čak i džemova, nazvana Amarena u kojima su samo najbolji i najzdraviji plodovi višnje.

Međutim, u dugoj povijesti Maraske nastali su rakije i likeri kojima nije baza višnja nego, kao što je to u slučaju fenomenalnog gorkog likera vlahovca, više vrsta aromatičnog bilja i trava iz prirode. I liker Vlahov se, i to za svega dvadesetak godina proširio se u cijelom svijetu, a mogao se nabaviti u ljekarnama i dućanima likera u Engleskoj, Rusiji, Španjolskoj, Sjedinjenim Američkim Državama, Kini, Indiji, Turskoj, Japanu, Perziji i Egiptu.

Zanimljivo, u samom Zadru daleko najpopularniji liker je Pelinkovac kojem aromu i slatko-gorak okus daje ljekovita mediteranska biljka pelin. Baš je u Zadru, spontano u ovdašnjim barovima, nastao jednostavni cocktail od pelinkovca i tonika nazvan jednostavno – PT (Pe-Te). Ta mješavina gotovo da se ne poslužuje čak ni u barovima drugih hrvatskih gradova, a u Zadru uživa kultni status. PT poslužen s kockicom leda i kriškom limuna osvježava i mlade i stare, a s jednakom ga strašću piju i žene i muškarci.

Sofisticirana proizvodnja rakija na tradicionalan način

Zadarska tvornica likera Maraska u svojoj stoljetnoj povijesti izrasla je u veliku i moćnu kuću. Tradicija proizvodnje rakija (kojima je osnova vinska komina) i likera, ponajviše od maraške i zelenih oraha (orahovac), zadržala se i u kućnoj radinosti, kod hobističkih proizvođača koji ta alkoholna pića proizvode isključivo za vlastite potrebe. Velike tegle u kojima u šećeru i na suncu fermentiraju sitni plodovi višnje prirodni su dio ambijenta okućnica ili balkona u Zadru. Ali, srećom, stasali su i manji proizvođači likera i rakija koji spojili bogatu zadarsku tradiciju s novim znanjima i tehnologijama te također proizveli izvanredne alkoholne proizvode.

Svojim specifičnim putem u proizvodnji tradicionalnih dalmatinskih rakija prije svega sedam godina krenuli su, opet više iz entuzijazma i hobija, i dvojica prijatelja, inače poduzetnika u drugim djelatnostima, Edvin Šare i Šime Peša. Zamislili su i ostvarili projekt Mashtel, boutique destileriju za proizvodnju rakija. Nabavili su suvremeni destilator koji je i sastavni dio ugodne kušaonice u Zatonu, malom mjestu nedaleko Zadra. U ovoj su destileriji krenuli težim ali pravim putem: svoje destilate u dugom procesu proizvodnje i odležavanja dobivaju od skoro 15 vrsta različitih biljnih, potpuno prirodnih osnova. Tako su i nastale vrhunske *Mashtelove* rakije. Proizvode ih od jabuke, šljive, višnje maraške, dunje, miluna, mandarina, rogača, smokvi, vinskog mošta, oraha pa čak, po jednom starom receptu – od meda.

Šime je na svom obiteljskom imanju u Zatonu imao slobodan prostor na samoj cesti prema nadaleko poznatom Turističkom naselju Zaton, Ninu, Privlaci i Viru – puno tu turista ljeti prođe – računali su zato da bi nešto svojih rakija mogli i prodati, ali su im njihovo vlastito zadovoljstvo i zabava ipak bili na prvom mjestu. Stvar je postala ozbiljnija s prvom investicijom. Kupili su moćni, bakreni, kompjutorizirani, vjerojatno najbolji destilacijski kotao na tržištu, njemačkog diva Arnold Holstein kojeg su 2015. direktno iz tvornice platili 30.000 eura. Osnovali su OPG na Šiminu suprugu Franku, te krenuli s prvom proizvodnjom.

- Mi rakije radimo onako kako su radili naši stari, samo sofisticiranije, na tehnološki puno višoj razini. Ne dodajemo dodatni šećer u proizvodnji, koristimo voće isključivo iz ekološke proizvodnje. A vjerujte mi, naše su rakije bolje i zdravije od onih jeftinih, svakodnevnih i uobičajenih loših viskija, ispričao nam je Edvin Šare, koji s prijateljem Šimom Pešom vodi jedinu ozbiljnu craft destileriju rakija u Zadarskoj županiji, a i puno, puno šire, Mashtel u Zatonu, turističkom mjestu između Zadra i Nina.

“Ono na što su posebno ponosni u Mashtelu je njihov posljednji proizvod u liniji – prvi hrvatski pravi gin.”

Proizvodnja rakije počinje rezanjem i miješanjem voća koje će uz pomoć kvasca i enzima u maštelima fermentirati 28 dana. Pečenje pak počinje kad u kotlu zakuha 300 litara vode iznad koje se u drugu posudu stavlja voće koje se potom, pod paskom komputera u kotlu, dva sata zagrijava, pri čemu se dobije destilat sa 70 do 80 posto alkohola. Takav mora odležati u bačvama najmanje dva mjeseca da bi se nakon toga miješao s demineraliziranom vodom, čime se alkoholi spuštaju na željenih 40 posto. Slijedi potom novo odležavanje koje traje i po nekoliko mjeseci, zapravo rakija je bolja što je starija, a nakon filtriranja tekućina može u boce.

Ono na što su posebno ponosni u Mashtelu je njihov posljednji proizvod u liniji – prvi hrvatski pravi gin. Ovo svima poznato piće u ovoj destileriji proizvode od vinskog destilata i bobica borovice (smreke), uz dodatak čak devet aromatičnih biljaka koje ovom vrhunskom ginu posebnu aromu i okus. Zato Mashtelov gin već na etiketi nosi poruku da je inspiriran Dalmacijom. Šare nam je objasnio da je, po njemu, kraljica rakija ona od dunje, iako smatra da je rogač zapravo pravi kralj voća jer sadrži najviše zdravih, voćnih šećera. Rogač nabavljaju na Visu, melju ga u prah pa destiliraju.



”Zašto je baš
naranča, uz obilje
svog drugog
ovdašnjeg voća,
dobila tu čast da
se torta u kojoj je
ona glavni sastojak
pridjevski veže
uz Zadar, nije
poznato.”





Povijest Zadra oživljena u kolačima

Zadarska torta, poznata i kao torta od naranče i čokolade, jedina je slastica koja je proputovala kroz povijest i zadržala se u današnjoj ponudi, a da je pri tome u nazivu sačuvala toponimsko obilježje grada u kojem je nastala. To, s jedne strane, svjedoči o dugoj prisutnosti tog slatkog i sočnog citrusa (kojem je pradomovina jugoistočna Azija) u Zadru. S druge je strane to pomalo nepravedno prema brojnim drugim voćkama i sastojcima od kojih su se kroz povijest u Zadru izrađivali kolači, bilo u skromnim kuhinjama zadarskih domaćica, bilo u starim zadarskim slastičarnicama koje su, na neko vrijeme, na žalost, gotovo nestale iz Zadra...

Jer, baš je zadarski kraj poznat po uzgoju brojnih vrsta voća od kojih je najpoznatija višnja maraška koja najbolje uspijeva u zadarskom zaleđu, plodnim Ravnim kotarima, a koju je u svijetu proslavio stari zadarski liker *maraschino*. Međutim, kraj-obraz ovog dijela Mediterana i Dalmacije čine i brojne druge voćke: slasna trešnja, smokva koja ovdje ima stotinu lica, breskva i osobito badem koji u ovim krajevima ima izuzetnu tvrdnu ljusku, ali i naročito aromatičnu i slatku jezgru. U to društvo voćnog obilja ugurala se i jedna mahunarka koju nutricionisti smatraju i najzdravijom mediteranskom biljkom – rogač. Grm ili stablo rogača su nekad bili obavezan ukras i spasonosni ljetni hlad u zadarskim i posebno otočnim vrtovima. Nije poznato zašto je ta sjajna biljka čiji su plodovi puni zdravog voćnog šećera, koji su uz to dostojna zamjena za čokoladu i kakao, a čije su sjemenke poslužile za izum karata, jedinične mjere za čistoću zlata, nestala iz vrtova Zadra i njegove okolice.

Uglavnom, od svih tih darova prirode u Zadru su se mijesile, kuhale i pekle slastice. Nije ovdje bilo teško napraviti i izvrсни kolač od sira – najbolji ovčji sirevi i jedinstvena skuta proizvode se tu, nedaleko Zadra, na otoku Pagu. A nekad ih bilo lako pronaći na Zadru još bližim otocima ili u njegovom zaleđu.

Zašto je baš naranča, uz obilje svog drugog ovdašnjeg voća, dobila tu čast da se torta u kojoj je ona glavni sastojak pridjevski veže uz Zadar, nije poznato.

Zašto je rogač stekao titulu mediteranske čokolade

Nazvali su ga najslađom biljkom Mediterana. Kako i ne bi, rogač (arap. *kharrub*) po svom je sastavu prava šećerna bomba. Gotovo 60 posto sastava ove slatke ali i tvrde mahunarke čine šećeri u gotovo svim oblicima. Začudo, pri konzumaciji ploda rogača, a to je preporučljivo samo za one jakih i zdravih zuba, ta količina šećera se ne osjeća toliko, okus je zapravo bliži kakau ili – čokoladi. Nije stoga neobično da je uz mnoge druge nazive i pridjeve koje je dobio kroz dugu povijest rogač stekao i 'titulu' mediteranske čokolade.

Duga tradicija korištenja rogača koja se zadržala i danas, prvenstveno u mljevenom obliku, prahu ili puderu, u Zadru i njegovom kraju, a najviše na otocima zadarskog arhipelaga svjedoči da je ta biljka nekad bila sveprisutna u vrtovima pa i po poljima i šumarcima oko naselja. Danas nije tako. Rogač je gotovo iščezao iz Zadra i njegova kraja. Nije jasno zašto jer je riječ o visokokvalitetnoj i zdravoj namirnici s visokom cijenom. Osim što je zahvalna u gastronomiji, pogotovo slastičarstvu, njezini se plodovi koriste i u prehrambenoj i farmaceutskoj industriji na mnogo načina. Pri tome se uvijek ističu njegova ljekovita svojstva za koja su znali i oni koji su ga prvi uzgajali i koristili: Arapi, Heleni i stari Rimljani.

Srećom, ovaj biser mediteranske flore ponovno se u punom sjaju vraća u zadarski kraj: zadarska tvrtka Bio svijet podigla je plantažu s preko

4.000 stabala rogača kod mjesta Bibinje, tek nekoliko kilometara udaljenog od Zadra.

Pravi gastronomski raritet u kojem rogač ima glavnu ulogu u originalnom, rustikalnom izdanju živi i danas i to na Molatu, otoku u sastavu Grada Zadra. Riječ je o slastici imena Molatska torta što, naravno, sugerira da je na tom otoku, odnosno u istoimenom mjestu, ta torta i nastala. A to je i dokaz da je na otoku Molatu nekad bilo daleko više stabala rogača koji je, valjda, s odlaskom stanovništva, vremenom naprosto postao zanemaren. Molatska torta je, na sreću, živi dokaz da je ova vrijedna biljka na ovom otoku nekad bila daleko prisutnija. Žene otočnih težaka, kroz duga stoljeća uglavnom kmetova velikih zadarskih veleposjednika, slastice kao i sva druga jela mogle su pripravljati samo od onoga što im je bilo lako dostupno. A to je rogač, očito, bio.

Danas se stabla, točnije grmovi rogača teško mogu pronaći na Molatu. Skriveni su u gustišima i šumarcima ovog zelenog otoka, zelenog od crnike, planike, borova i drugih mediteranskih stabala i niskih biljaka koje čine gustu, na mnogim mjestima neprohodnu makiju. Kroz dugu i tešku povijest Molata i njegova stanovništva koje je na otoku još od kamenog doba, baš su šuma, kvalitetnu drvo za gradnju brodova i kuća ili tek za ogrjev te poljoprivredni proizvodi do kojih su molatski težaci dolazili na nekoliko bogatih otočnih

polja, bili bogatstvo zbog kojeg su otok pljačkali gusari, a iskorištavali veliki zemljoposjednici, zadarski plemići. Srećom, more oko otoka je bilo, a i danas je, bogato ribom, pa su Molačani bili i izvrsni ribari. Da je život na ovom otoku nekad bio mukotrpan govori i činjenica da je kmetstvo na Molatu ukinuto tek u prvoj polovini 20. stoljeća kada, konačno, stanovnici postaju i vlasnici zemlje.

Na Molatu su danas tri naseljena mjesta, Molat, Brgulje i Zapuntel, koja su povezana asfaltnom cestom. Stare jezgre sva tri mjesta smještene su podalje od obale, ali su zadnjih desetljeća izgrađeni priobalni zaseoci, priobalne kuće za život stalnih stanovnika, za odmor onih koji su se iselili u veće gradove te vile s apartmanima za turiste željne otočnog mira. Otok je zadnjih desetljeća postao 'obećana zemlja' turista nautičara, pravi nautičarski raj. Obala Molata duga je 52 kilometra, a priroda i more su na njoj 'projektirali' nisku od gotovo 40 prekrasnih manjih i većih uvala. I isto toliko prirodnih, često skrivenih plaža. Najveća i najsigurnija uvala, omiljena sigurna luka nautičara s oko 90 plutača za siguran vez i njihov miran san, je široki Brguljski zaljev u kojem je mjesto Brgulje u čijem miru gotovo svakog ljeta uživa, uz ostale, i mađarski premijer Viktor Orban. Moreplovci sigurnost i dobru gastronomsku ponudu mogu pronaći i u uvali mjesta Zapuntel na sjeverozapadu otoka, ali i luci Lučina u mjestu Molat, na jugoistoku otoka.

A close-up photograph showing a pair of hands, with some flour on them, carefully weaving strips of yellow dough into a lattice pattern over a dark, textured filling in a round metal pie pan. The background is a light-colored surface with some dough scraps and a knife.

”Duga tradicija korištenja rogača koja se zadržala i danas, prvenstveno u mljevenom obliku, prahu ili pudru, u Zadru i njegovom kraju, a najviše na otocima zadarskog arhipelaga...”

Med je u Zadru skriven u Medovki

Pčele su znanstvenici proglasili najvažnijim bićima na Zemlji, ključnim faktorom održavanja ekosustava ove planete. Bez njih bi se život na Zemlji vrlo brzo ugasio.

Med, glavni proizvod tih sitnih ali marljivih tvornica, jedan je od najkorisnijih i potpuno prirodnih biljnih pripravaka kojim je priroda, možda i nezasluženo, darovala čovjeka. To je i prvo sladilo kojim se čovjek služio u svojoj prehrani, superhrana koja konzumenta, uz ostalo, napaja prijeko potrebnom energijom. I danas je dio brojnih jela i u kuhinjama inteligentnih i kreativnih kuhara.

Okolo dvjesto pčelara u zadarskom kraju diskretno i vrijedno u dobrim godinama proizvede nekoliko stotina tona meda najviše kvalitete. Dobra ili loša godina ovise, naravno, o čudljivosti vremenskih prilika – ni previše kiše ni mjeseci bez nje ne pogoduju pčelama i njihovoj proizvodnji. Koliko god da ga pčele proizvele, a pčelari izvali, med zadarskog kraja je uvijek vrhunske klase. Naravno, razlog tome je i u ovom



**”Oko dvjesto
pčelara u
zadarskom kraju
diskretno i vrijedno
u dobrim godinama
proizvede nekoliko
stotina tona meda
najviše kvalitete.”**

slučaju u kvaliteti i raznolikosti bilja zadarskog kraja, bogatoj pčelinjoj paši koju im pčelari omogućuju seleći svoje košnice na obližnje otoke, prostranu ravnicu zadarskog zaleđa, Ravne kotare pa i na Velebit, moćnu planinu koja krije tisuće biljnih vrsta, među kojima ih je dobar dio endemski. Tako se raskoš mediteranske i ovdašnje dalmatinske flore, njezini mirisi i arome pretaču u guste mlazove meda. Pčelari i njihove pčele već početkom proljeća na slavnom otoku Kornatu traže nektar kadulje, s ljetom će se preseliti na kopno da bi oprašivale draču, biljku Kristove krune, dok će svoja putovanja završiti krajem ljeta na Velebitu na kojem će se pčele hraniti nektarom vrijeska i mednom rosom klena. Od tih vrsta bilja pčele će nam darovati sortni med različitih okusnih i zdravstvenih svojstava. Običi će pčele i cvjetove mnogih drugih biljaka poput mravinca, marulje, majčine dušice, koromača, sikavca, badema, lovora... i tako stvoriti jedinstvene kupaže koje kvalitetom ne zaostaju za sortnim vrstama meda.

Med je u Zadru najbolje nabaviti kod provjerenih pčelara s deklariranim medom i u biljnim ljekarnama. Prema ostaloj ponudi meda u trgovačkim centrima i tržnicama najbolje je biti skeptičan, a ako je to jedini preostali izbor dobro je vjerovati da će cijena osigurati i kvalitetu.

Naravno da je u takvoj selekciji moćne i zdrave superhrane i med morao pronaći svoje mjesto. Sakrio se, između ostaloga, i u rustikalnoj torti naših baka Medovki. Torta ima ruske korijene, ali nije čudno da je njezin recept stigao i do Dalmacije – med je globalna vrijednost i koristi se na svim stranama svijeta. Medovku je rekonstruirala i sada je stalno priprema glavna plastičarka C&C Kristina Jurešić Hedi. Medovka je jednostavna torta koju je moguće brzo pripremiti. Kristina je najprije ispekla kore u kojima je med osnova. Pomiješala ga je maslacem, jajima i na kraju malo brašna, smjesu je razvukla u nešto deblje palačinke te ih ispekla. I nadjev je krajnje jednostavan – to je miks slatkog vrhnja i šećera. Zato je Medovka lagana i osvježavajuća, a okus joj diktira baš med. Svi ostali sastojci su blagi, tihi u ustima, a dugi after taste izvorno je meden. U njemu će sasvim sigurno uživati čak i oni kojima je izvorni okus sirovog meda težak i koji ga u takvom obliku ne žele ni kušati... Doduše, to je njihova ogromna greška pa im je *Medovka* odličan put kako da takvu grešku isprave...



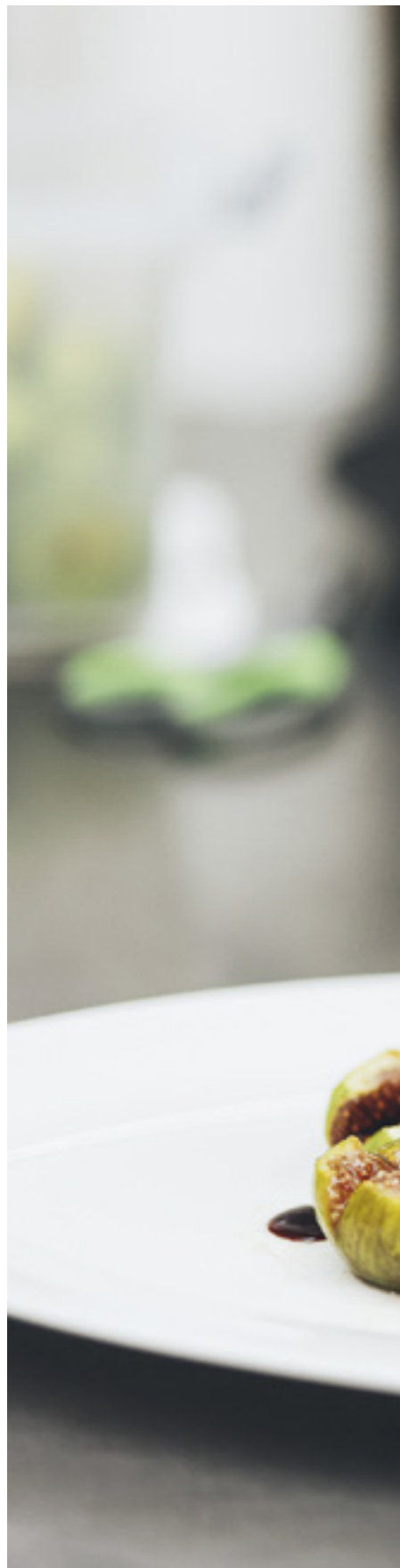
Smokva – mitsko voće i slatki grijeh

Ona je mitsko i biblijsko voće, simbol obilja, plodnosti i seksualnosti, ali i snage ljeta i ljetnih žega. Kalorijska je, vitaminska i mineralna bomba, ekstrakt zdravlja koje je priroda prije tko zna koliko milenija, možda i nezasluženo, darovala čovjeku. U svojih skoro 900 sortnih lica rasprostranjena je po svim toplim dijelovima planete, ali ipak – smokva je simbol Mediterana, uz maslinu njegov najpopularniji zaštitni znak. Mediteran je tamo gdje je smokva. I obrnuto.

U Zadru i njegovom kraju smokva je sveprisutna. Raskošna stabla širokih listova rastu po našim okućnicama i vrtovima darujući ljeti spasonosni hlad, po njivama i uz putove, izviruje iz dalmatinskih gustiša od isprepletenih mediteranskih grmova, nalazi svoje mjesto tik uz morskobalu, ali i duboko u dalmatinskoj unutrašnjosti. Po tradiciji ovih krajeva prvi jutarnji ritual ljeti je zajutak od dvije ili tri smokve uz čašicu (bičerin) domaće rakija (loze), tek toliko da čovjek dobije energije i motiva na početku dana. Taj prvi jutarnji gastronomski užitek u potpunosti je izvoran i originalan: rastvori-ti nježnu zelenu opnu smokve i otkriti njezinu sočnu i slatku nutrinu nosi i jedinstvenu erotiku koja objašnjava motivirajući stranu tog jednostavnog dalmatinskog rituala.

Kako bi sačuvala smokve i za duge, jesenske i zimske dane vrijedne žene dalmatinske su smokve sušile na snažnom ljetnom Suncu kako bi izgubile suvišak vode, a zadržale sve druge svoje vrijednosti. Kuhale su od smokava džemove i marmelade, izrađivale dugotrajne kolače poput tradicionalnog smokvenjaka, ali se ta voćka u svom svježem ili suhom obliku nalazi u receptima za mnoge slastice, dok su marmelade od smokve dostojna zamjena za med, pa i začini za snažna mesna jela poput onih od divljači.

Ipak, koliko god bila popularna i sveprisutna u ovi krajevima smokvi ovdašnji te-žaci nisu joj posvećivali previše pažnje. Rijetki su bili voćnjaci sa smokvama, a kulinarški specijaliteta su ostali na razini kućne radinosti i proizvodnje za vlastite potrebe.



“Kako bi sačuvala
smokve i za duge,
jesenske i zimske
dane vrijedne žene
dalmatinske su
smokve sušile na
snažnom ljetnom
Suncu kako bi
izgubile suvišak
vode, a zadržale
sve druge svoje
vrijednosti.”





Da, najukusnija tuna na svijetu uzgaja se kod Zadra

Te 1995. godine dvojica hrvatskih iseljenika u Australiji, Toni Šantić s otoka Lastova i Dragan Vidov iz mjesta Kali na otoku Ugljanu preko puta Zadra, odlučili su u domovini osnovati tvrtku preko koje će ostvariti potpuno novu ribarsku ideju - kavezni uzgoj tuna. Upravo su hrvatski ribari, na krajnjem jugu australskog kontinenta, nekoliko godina prije prvi u svijetu osmislili uzgoj odnosno dohranu tuna u velikim kavezima od prepravljenih ribarskih mreža plivarica. Ribari i trgovci ribom koji su bili u toj skupini, već su stekli prilično bogatstvo trgujući s tunom na najpotentnijem tržištu ribom, u Japanu, pa nije sasvim jasno zašto su svoj biznis iz Australije odlučili prenijeti na hrvatski dio Jadrana i tako ovdje, na Mediteranu, postati pioniri uzgoja tune u kavezu.

Mogla su biti tri razloga: njihova želja za povratkom u domovinu, činjenica što je Jadransko more mirnije i sigurnije nego opaki Pacifik uz obale australskog kontinenta, ili pak to da je atlantska plavorepa tuna kakva se lovi u Jadranu i šire na Mediteranu najkvalitetnija vrsta tuna uopće, zbog kvalitete i masnoće mesa najprimjerenija za vrhunski sushi i sashimi. Kako god, Vidov i Šantić su osnovali Kali tunu, prvu hrvatsku tvrtku za uzgoj tuna, te su iz kaveza kod otoka Iža već krajem 1996. godine izvadili prve 34 tone uzgojene tune i prodali ih u Japan po tako visokim cijenama kakve tada u Hrvatskoj nisu bile ni zamislive. Tunjevina je u Dalmaciji, pogotovo u Zadru, bila popularna i cijenjena, povremeni ulovi ribarskih brodova kada bi mreže za lov sitne bijele ribe bile zamijenjene za one u koje se love tune,

bili su i više nego dovoljni za potrebe ovdašnjeg tržišta, pa i tvornica koje su konzervirale tunjevinu. U to je doba baš konzervirana tunjevina ovdje bila vrlo popularna, gotovo jednako kao i svježi tunini odresci na gradelama ili tunjevina umido (tuna kuhana u umaku od rajčice, zapravo osobita verzija brudeta).

Popularnost jadranske tune, potražnja za njom i cijene na japanskom tržištu, gdje se prodavala na licitacijama na slavnoj tokijskoj ribarnici Tsukiji, pokrenule su osnivanje još nekoliko tvrtki za uzgoj, točnije dohranu tuna, a danas ih na Jadranu, uz Kali tunu koja je u vlasništvu japanskog menadžera Jira Kambea, ima ukupno četiri, od koje su čak tri na zadarskom području. Sasvim je točno, dakle, kad ustvrdimo da se najkvalitetnija tuna na svijetu uzgaja upravo tu, kod Zadra.

Dolazak slavnog Nobu Matsuhise, vlasnika najpoznatijeg svjetskog lanca suhi i sashimi restorana i barova, te partnera još slavnijeg Roberta de Nira kako bi osobno dogovorio isporuku jadranske tune u svoje restorane po svijetu, samo je potvrdila vrhunske kvalitete tog proizvoda. Uzgojena tuna danas je jedan od najuspješnijih hrvatskih izvoznih projekata.

Krajem svibnja počinje jednomjesečni lov na tunu mrežama plivaricama za kavezni uzgoj. Atlantska plavorepa tuna u Jadranu je stalno prisutna naprosto zato što je u neprekidnom pokretu, u potrazi za hranom, ali i u najčistijem moru jer u svojim putovanjima troši ogromne količine kisika. U Jadranu se ne mrijesti, ali dode uživati u obilju srdele i inćuna. Za kavezni uzgoj ribari

love jata s primjercima od osam do 12 kilograma težine. Međunarodnim sporazumima izlov tune je ograničen pa se tako u 2021. godini u hrvatskom dijelu Jadrana može uloviti 950 tona tune od čega najviše za kavezni uzgoj – 883 tone. Njihova prihrana u kavezima trajat će oko godinu i pol pri čemu će svaka porasti za pet do šest puta, pa i više. U kavezima se hrani prvenstveno svježim ulovom sitne plave ribe, istim onim srdelama i inćunima zbog kojih je i došla u Jadran i zbog čega joj je i meso tako vrhunsko, masno i poželjno.

Zanimljivo je kako je tuna postala medij za zbližavanje Japana i Hrvatske, baš osobito Zadra. Gastronomija i tuna su 2014. godine doveli do pokretanja ekskluzivnog turističko-gastronomskog višednevnog događaja – Tuna, Sushi & Wine Festivala, kojeg je iniciralo Društvo hrvatsko-japanskog prijateljstva, organizira Turistička zajednica Grada Zadra, a podržavaju mnoge državne i lokalne institucije te osobito Veleposlanstvo Japana u Republici Hrvatskoj. Festival je kroz godine postao i više od turističke atrakcije i gastronomskog eventa na kojem su i Zadrani naučili nove načine pripreme i konzumacije tune, pa i otkrili razloge zbog kojih je u svijetu tako iznimno cijenjena. Iako se mi u Zadru nikad nećemo odreći svoje tunjevine s gradela ili one pripremljene u umaku, mnogima od nas svidjela su se i jela japanske gastronomije, novi okusi i načini pripreme.

Dalmatinski sendvič od ‘morskog pršuta’

Jedna ili dvije slane srdele na feti kruha, okupane u dobrom maslinovom ulju – to je najstariji i najpoznatiji, prvi dalmatinski sendvič. Poslužio je kao prvi i najsladji jutarnji doručak ili brza marenda, slastan, jeftin i dostupan zalogaj, omiljeni prvi finger food i u Zadru. Ništa nije neobično u tome da je usoljena sitna plava riba, bazna riba Jadrana srdele i njezin izgledom slični rođak inćun, postala gastronomska ikona priobalnog, mediteranskog dijela Hrvatske. Od kada je na Jadranu ribe od tada je i usoljene ribe jer je bogate viškove ulova pune proteina, ali i drugih nutritivno vrijednih sastojaka, trebalo sačuvati za gladne dane bez ribe i ribarenja. Soljenje je bio najrašireniji način konzerviranja ribe, slana je riba bila jedan od važnijih trgovačkih roba, a gotovo da i nije bilo domaćinstva i konobe u Zadru i Dalmaciji koja nije u kakvom kutu čuvala barilo

puno usoljene ribe. I danas je slana srdele uobičajena delikatesa priobalnog stanovništva, iako se presoljena hrana izbjegava u suvremenoj gastronomiji. Slani je inćun, koji je delikatnijeg okusa od srdele, stekao međunarodnu popularnost i jedan je od važnih i cijenjenih izvoznih proizvoda ovdašnje ribarske industrije. U restoranima u Zadru slane srdele i inćune konobar će često ponuditi kao prvo jelo, delikatni morski pršut.

Malo tko tko uživa u ukusima slane ribe razmišlja o tome da upravo jede fermentiranu hranu. A u dugom procesu konzerviranja ribe uz pomoć soli i salamure, otopine soli u vodi, riba prolazi proces fermentacije – poništavanja učinka bakterija kvarenja te dugog dozrijevanja namirnice nakon čega joj ne treba bilo kakva dodatna obrada. Fermentirana je hrana uobičajeni dio naše svakodnevne prehrane, ali taj pro-

ces više vezujemo uz povrće ili jela od žitarica. Sam kruh od kiselog tijesta je ukusniji i probavljiviji od običnog. Pizze kojima je osnova fermentirano, odležano tijesto, poput slavne *napolitane*, kvaliteto se izdižu od onih koje su pečene s običnim, brzim kruhom.

Nakon što je naučio i spoznao sve prednosti fermentirane hrane zadarski kuhar Saša Began odlučio se posvetiti ‘dozrelim namirnicama’. Najprije je eksperimentirao, a kasnije je od fermentiranih namirnica u ribljem restoranu Foša u kojem je chef, kreirao nova jela, ali ne od slane ribe već od one koja prolazi dugi proces tzv. suhe fermentacije u komori za odležavanje (dry ager). Taj je postupak istovjetan onom kojeg prolaze najbolji komadi odležanog mesa.



Oborita jadranska riba s gradela

Gradele, dalmatinski i mediteranski roštilj, zapravo jednostavna žičana rešetka položena na pakleno vrući žar nastao od drva kakvog mediteranskog drva poput crnike, dalmatinskog hrasta, najjednostavniji je ali i jedan od najstarijih kuharskih alata na kojem u ovim krajevima pečemo različite namirnice, ribu i druge morske plodove, meso, povrće, gljive... U svojim je različitim varijantama roštilj raširen svugdje po svijetu, ali valjda nigdje drugdje nema takav ritualni značaj i općeprihvaćeno poštovanje kao u ovim krajevima. A jadranska riba koja se cijedi, cvrči i miriše na gradelama tipična i najčešća gastronomska razglednica Zadra i njegova kraja. Ono što je toliko privlačno u ribi pečenoj na gradelama je upravo jednostavnost: osim soli riba pripremljena na ovaj način gotovo da ne trpi nikakav drugi začim, tek dobrog masli-

nova ulja s kojim uz pomoć grančice ružmarina premazujemo ribu dok se peče i s njim je zalijemo kad je pečena. Najvažnije je, ipak, da riba na gradele iz prirode stigne što prije, da što svježija doputuje iz svojih morskih staništa na užarene žbice. Druga je stvar što je, ma kako ovaj način pripreme hrane bio jednostavan, potrebno dobro znanje pečenja ribe na gradelama. Kontrola vatre odnosno žara, pažljiva ruka koja soli ribu, umijeće zarezivanja većih komada na pravom mjestu kako bi se riba ravnomjerno ispekla, vrijeme pečenja, vještina i iskustvo... sve su to odlike dobrog majstora gradela, nijanse po kojima se razlikuju oni koji znaju ispeći ribu od onih koji će je – „upropastiti“.

U Jadranskom moru gotovo da nema ribe, raka ili školjke koju ne pečemo na gradelama. Plava riba poput srdele, skuše i tune je najukusnija baš s

gradela ma koliko postojalo drugih recepta po kojima te ribe pripremamo. Miris i okus pečenog svježeg škampa iz Velebitskog kanala ili dagnje i kunjke kojima treba manje od minute da se otvore na užarenim gradelama opijajući su gurmanski doživljaji jer, u suštini, zadržavaju izvorne okuse mora u namirnicama.

Ipak, ono što pečeno na gradelama izaziva najviše poštovanja i zazubice i kod sitog čovjeka je oborita ili bijela riba, riba od kamena i dna mora. Zubatac, orada i brancin na prvoj su liniji najviše kvalitete jadranske ribe, a stopu ih prate one poput fratra, sarga, ovčice, arbuna, kantara i kavala. U kraljevskoj i najcjenjenijoj kategoriji su samo dvije ribe: kovač i škarpina. Mada su te ribe obožavane i na gradelama u Zadru ih radije pripremamo na neke druge načine, samo kuhane, lešo, u brudetima ili gregadama.

**“Tipična
dalmatinska
gastronomska
razglednica.”**



Zadar je kolijevka uzgoja bijele ribe

Bio je to gotovo nezamijećen događaj koji nije ni po čemu davao naslutiti da će se pretvoriti u epohalno otkriće globalnih razmjera za ljudsku prehranu: negdje u drugoj polovini 70-ih godina prošlog stoljeća u uvali Maestral u Zadru osvanuo je u moru mali kavez u kojem je obitavalo nekoliko primjeraka ribe brancin. Tog usamljenog lovca i kralja morskih plićina u kavez je smjestila mala skupina zadarskih stručnjaka za biologiju mora eksperimentirajući pokušajima da u kontroliranim uvjetima uzgoje brancina i to od ikre iz majke ulovljene negdje oko Kornatskog otočja. Njihovi su se eksperimenti pokazali uspješnim i tada je, baš u Zadru, uzgojen prvi brancin u kavezu na svijetu.

Ti su istraživači ranije spoznali da su mora i oceani, ma kako se čine širokim i dubokim, ipak ograničenih kapaciteta i da će čovjek s pretjeranim izlovom naprosto opustošiti ili osiromašiti morska bogatstva koja koristi u svojoj prehrani. Na Mediteranu i u Dalmaciji, pa tako i u Zadru, najcjenjeniji plodovi mora su primjerci tzv. bijele ili oborite riba. Da, to su oni prekrasni primjerci zubaca, podlanice, brancina, kovača, škarpine, fratra... koje na gradelama, ali i u mnogim drugim jelima, čuvamo u sjećanju u uobičajenim slikama Dalmacije, mora, otoka i Jadrana. Naravno, nježni okusi bijele ribe kojima najčešće samo sol i maslinovo ulje mogu dopuniti prirodnu vrijednost i okus, trajno ostaju na nepcu i izazivaju na novi riblji objed.

Ali, ta je vrijednost bijele jadranske ribe i dovela u drugoj polovini prošlog stoljeća do njezinog pretjeranog izlova pa su se istraživanja i uspjesi zadarskih stručnjaka za marikulturu pokazali globalno važnim. Da nije bilo toga teško da bi danas mogli uživati u zdravim i ukusnim ribljim obrocima, bar ne u količinama na koje smo navikli. Uostalom, čovjek je još prije više od 15.000 godina pripitomio divlje govedo kako bi ga uzgajao, a ne samo lovio, te se time spasio od gladi. Zašto ne bi bilo isto i s ribom?!

Nekako u isto vrijeme kad i zadarski stručnjaci i francuski su znanstvenici radili slična istraživanja, a nešto kasnije su i Talijani pronašli načine za uzgoj riblje mladice, ali je baš u Zadru 1979. osnovana prva tvrtka za uzgoj ribe, Cenmar, koja je prva na svijetu postavila kavez za komercijalni uzgoj brancina. Bilo je to 1979., a u desetljećima koji su slijedili Cenmar je proširio proizvodnju tako da je u kavezima uzgajao i podlanicu, a izgradio je i vlastito mrjestilište ribe.

Zbog niza okolnosti Cenmar početkom novog milenija ipak posustaje, ali ga srećom 2008. godine kupuje moćna hrvatska kompanija Adris grupa koja spaja nekoliko hrvatskih manjih poduzeća za uzgoj ribe i stvara tvrtku Cromaris, danas jednu od najvećih svjetskih kompanija za uzgoj najkvalitetnije bijele ribe koja godišnje proizvede preko 10.000 tona ribe vrhunske kvalitete od čega 85 posto proizvedenih količina isporučuje na tržište Europe i van nje, najviše u

Italiju, dok ostalo ostaje na hrvatskom tržištu. Cromaris je do danas tehnološki usavršio proizvodnju ribe tako da se okusom riba iz kaveza ne razlikuje od one koja živi slobodno u moru. U novom mrjestilištu za proizvodnju riblje mladice proizvode i hranu za mlad, a za svaki pojedinačni primjerak ribe lako se može ustanoviti tko su mu roditelji.

Zadarski Cromaris ribu uzgaja u šest velikih uzgajališta sa skupinama prostranih kaveza, a od njih je čak pet smješteno u zadarskom arhipelagu. Asortiman je proširen s brancina i podlanice i na druge vrste najkvalitetnije bijele jadranske ribe: kornatsku hamu, zubaca i gofa. Ribu u kavezima hrane po usavršenoj formuli uobličenoj u granule pa je tako postignuto savršenstvo okusa. Ali, poslovna filozofija Cromarisa sažeta je u starom dalmatinskom postulat po kojem je samo svježja riba najbolja bez obzira koje je vrste. Cromaris, naime, tržištu isporučuje ribu tek izvađenu iz mora, u pravilu i u najudaljenije države izvoza u roku kraćem od 24 sata.

O vrhunskoj kvaliteti jadranske uzgojene ribe svjedoči i najznačajnije svjetsko priznanje za kvalitetu prehrambenih proizvoda *Superior Taste Award* koje Cromaris i ove godine dobio za sva četiri svoja prijavljena proizvoda: oradu, brancina, hamu i gofa.



Dagnja – crna kraljica Novigradskog mora

Ono što je u Jadranskom moru srdela među ribama to je dagnja među školjkama: gotovo je sveprisutna, zbog cijene dostupna svima, nutritivno izuzetno vrijedna, ukusna i zbog toga gotovo svima omiljena, ali podatna za razne kulinarske izvedbe. Ljeto je njeno vrijeme. Lipanj, srpanj, kolovoz i rujan – tad je dagnja najukusnija. Sprema se za jesenski mrijest i pumpa more kao da je priključena na struju: samo za jedan sat profiltrira litre i litre mora te pokupi velike količine planktona od kojih živi i koji je čine tako ukusnom. Dagnja sadrži selen, željezo, folnu kiselinu, vitamin A i B, jod i cink. Od svih školjkaša, dagnje imaju najvišu razinu omega 3 masnih kiselina. Folna kiselina i vitamin B12 će vam ukloniti umor, zbunjenost i spriječiti oštećenje živaca.

Novigradsko more, mali, ali dragocjeni zaljev pod južnim obroncima Velebita i tek 30-ak kilometara udaljen od Zadra, zbog bogatstva planktonima i klorofilom idealno je za rast, a posljednjih desetljeća i uzgoj dagnji. Ne samo po predanjima već i po





“Novigradsko more, mali, ali dragocjeni zaljev pod južnim obroncima Velebita i tek 30-ak kilometara udaljen od Zadra, zbog bogatstva planktonima i klorofilom idealno je za rast, a posljednjih desetljeća i uzgoj dagnji.”

istraživanjima koja su vodili znanstvenici Sveučilišta u Zadru, ta je školjka baš u Novigradskom moru sastavom najvrednija, mesom najpunija, a okusom najugodnija na cijelom Jadranu..

A sasvim sigurno okusom i sastavom nadmašuje dagnje uzgojene uz obale oceana... Baš zato je Novigradska dagnja 2019. od strane Ministarstva poljoprivrede dobila prijelaznu zaštitu naziva „Novigradska dagnja - zaštićena oznaka izvornosti“. Nakon toga postupak zaštite je nastavljen pred tijelima Europske komisije te se u skoroj budućnosti očekuje dobivanje europske zaštićene oznake izvornosti. Tajna vrijednosti i posebno bogatog okusa mesa ove dagnje je, laički rečeno, u velikoj količini hrane koja stiže u Novigradskom more s kopna. Tu je, naime, ušće rijeke Zrmanje koje se proteže gotovo 70 kilometara od Like, ali i velik i nepoznat broj nevidljivih izvora slatke vode koja mineralima s kopna hrani ovo more i snižava njegov salinitet. Idealno za dagnju!

Mještani Novigrada, pitoresknog ribarskog mjesta po kojem je Novigradsko more dobilo ime, što iz nužde, što iz gušta, stoljećima su živjeli s dagnjom i od nje. Hranili su se njezinim mesom, pripremali je u danas rijetkim jelima, ali je i prodavali, najviše u obližnji Zadar. Danas Novljani više ne vade dagnje iz mora u količinama kao nekad, ali se zato u Novigradskom moru zadnjih desetljeća dagnja uzgaja u nekoliko uzgajališta iz kojih odlazi na tržište diljem Hrvatske. Upravo u takvoj dagnji, uzgojenoj u svom prirodnom okruženju u desetak malih uzgajališta, redovito uživaju Zadrani, ali i brojni turisti koji stižu ovaj grad. Crna školjka puna mesa s nedirnutim okusom potpuno čistog mora već je odavno jedan od najistaknutijih znakova prepoznavanja zadarske gastronomije. Gotovo je nezamislivo boraviti u Zadru, a ne uživati u nekom od jela pripremljenih s dagnjom. A istinski znalci neće propustiti priliku da je degustiraju prijesnu, tek otvorenu, s nekoliko kapi limuna.

Sve su lignje ukusne ali je samo jadranska ona prava i najbolja

Jedan muzgavac iz Jadranskog mora u gastronomiji Zadra i Dalmacije uživa poseban status. Omiljena je delikatesa kako onih koji žive uz more i na moru, tako i kontinentalaca, a osobito turista koji u ove krajeve dolaze sa svih strana svijeta. Obavezni je dio ponude gotovo svih restorana u Zadru. Govorimo o lignji.

Iako obitava u praktički svim morima i oceanima svijeta te je poznata na svim kontinentima pa se i u Zadru može nabaviti lignja iz dalekih mora, jadranska lignja je posebno cijenjena te svojom kvalitetom, punoćom okusa i debljinom stijenke tijela, odskoče od svojih srodnika iz drugih mora. Bogatstvo i kvaliteta sitne ribe, osobito plave u Jadranskom moru, koja je lignji glavna

lovina, najvjerojatniji je razlog tome. Sve su lignje ukusne, ali je samo jadranska ona prava, naprosto drugačija i najbolja, kazat će vam svatko u Zadru.

Lignja obitava na različitim morskim dubinama, a u jesen i zimi, u vrijeme mriješćenja, stiže u pliće vode i tad traje najintenzivniji lov na lignje. Može se loviti s više vrsta mreža, ali je najpopularniji i svima najdostupniji način lova na lignje onaj s različitim umjetnim mamcima. Love je i profesionalni ribari i rekreativni udičari. Zimi, prije sumraka, mogu se vidjeti skupine brodova kako plutaju ispred obalnih gradova i mjesta, a budite sigurni da njihove posade love lignje.

Lignju pripremamo na niz načina. Uobičajeno je prženje njezinih kolutića

u dubokom ulju, izvrsna je i pečena na roštilju ili u pećnici s krumpirima, kuhana pa začinjena u salati ili u ukusnom brudet. Ribari osobito vole tek ulovljenu lignju kratko prokuhati 'u cijelo' i malo zasoljene, dakle bez čišćenja, te odmah začiniti s dobrim maslinovim uljem. U Zadru i njegovom kraju nijedno jelo od namirnica iz mora ne smije biti posluženo bez maslinova ulja, a osobito ne lignja.

Jedna od prednosti lignje, pa i drugih muzgavaca poput hobotnice i sipe, je to što dobro podnosi skladištenje duboko zamrznuta. Za razliku od ribe koja je uvijek najbolja potpuno svjež, lignja i drugi muzgavci nakon i kraćeg boravka u zamrzivaču budu mekši, podatniji.





Crni rižot

„U po' marča – sipa i komarča“ stara je izreka dalmatinskih ribara koja nedvojbeno poručuje koja se to ribarska lovina približava plićim vodama u prvom proljetnom mjesecu. To je nekako i doba kad prestaje ili slabi lov na lignje u Jadranu, a njezin srodnik, glavonožac sipa, postaje česta lovina u ribarskim mrežama, vršama i umjetnim mamcima s kojima ih love sportski ribolovci.

Sipa je pravi morski kameleon koji izgled prilagođava okolišu u kojem se nalazi bilo da je lovina ili je i sama u lovu. Međutim, i u obrani i u napadu njezino je najvažnije oružje crnilo, pigment u kojem je uz druge sastojke poput proteina najvažniji melanin, ista ona tvar koja određuje ljudsku boju kože. Sipa je hrabra i u napadu i u obrani, svojim crnilom zbuni i omami i napadača, kakvog morskog predatora kojem je slastan zalogaj, i plijen, male račice i ribice koje lovi dugim, strelovito brzim pipcima. Sad, njezinu hrabrost možemo pripisati i činjenici da ima čak tri srca, valjda zbog toga imaju poseban osjećaj za ljubav i privrženost prema partneru – ribari dobro znaju da će se, ako su ulovili jednu sipu, bržu i gladniju ženku, vrlo brzo na umjetni mamac kojim love zakačiti i njezin muški partner jer se ne odmiče od mjesta na kojem mu je ženka nestala.

Ali ono što nas ovdje više zanima je sipa na tanjuru, u gastronomiji. Mada joj je meso tijela slatkasto ukusno i izdašno, kulinarски je posebno zanimljiva jer posjeduje najveću količinu crnila od svih svojih rođaka mekušaca, a čovjek je vremenom naučio

”...sipa je gurmanski užitak prve klase, a u Zadru je spremamo na više načina: u varivu sa slanutkom (čičvardom) ili bobom, pečenu ispod peke ili u pećnici, u salatama s krumpirom, u umacima s tjesteninom.”





koristiti tu boju i to najprije kao tintu za pisanje, a potom i u nizu jela. U Zadru i Dalmaciji od sipe i njezina crnila su nastala mnoga danas tradicionalna jela, kako ona svakodnevna tako i ona za posebne prilike i gozbe. Zato danas zvuči čudno da sve do prije nekoliko desetljeća sipa nije bila osobito cijenjeni ulov, ribari su sipe, u dani-ma kada su mreže bile pune druge ribe, vraćali u more kako im crnilom ne bi prljale brod. Često bi završila na tanjurima najsiromašnijih obitelji, a i na zadarskoj ribarnici je imala nisku cijenu, upola manju od, primjerice, lignje.

Danas više nije tako, sipa je gurmanski užitek prve klase, a u Zadru je spremamo na više načina: u varivu sa slanutkom (čičvardom) ili bobom, pečenu ispod peke ili u pećnici, u salatama s krumpirom, u umacima s tjesteninom. Gotovo uvijek se u jelima koristi sipin najzanimljiviji sastojak, gusto crnilo kojeg inventivni kuhari umiješaju u tijesto za tjesteninu ili pecivo za sendviče... Ali, definitivno, najpoznatije i najpopularnije jelo u Zadru i cijeloj Dalmaciji je crni rižot sa sipom kojeg u Zadru konzumiramo i kao predjelo, pogotovo na svadbenim gozbama, i kao glavno jelo u svakodnevnoj prehrani.

Sipa je rasprostranjena po gotovo svim svjetskim morima te nije neobično da su i drugdje ribari ili njihove supruge našle načina kako iskoristiti crnilo ovog glavonošca, pa su po Mediteranu nastala slična jela ovom našem dalmatinskom crnom rižotu. Slična, ali ne i ista. Španjolci, recimo, koriste sipino crnilo i meso u jednoj neobičnoj crnoj verziji paele, dok u Italiji, pogotovo na jugu, od sipe i crnila kuhari pripremaju umake s tjesteninom. Ništa čudno za Talijane. Legenda kaže da su dalmatinski ribari otkrili jela sa sipom i njezinim crnilom tragajući po Mediteranu za plavom ribom. Da li najprije na Siciliji ili negdje u Španjolsko - nije poznato.



**“Običaj
konzerviranja
ribe na te načine
bio je uobičajen
na otocima, pa
tako i na onima
u zadarskom
arhipelagu.”**



Morski pas, sušeni: Delikatesa otoka Ista nastala iz nužde

Sve do otkrića zamrzivača, točnije, dok taj kućni aparat nije ušao u široku upotrebu, ribari svijeta dovijali su se različitim načinima čuvanja viška svog ulova. Taj se višak, kako bi se sačuvao za kasniju upotrebu, solio, dimio, sušio na vjetru i hladnoći, a pečena ili pržena riba se nekoliko dana mogla čuvati i u marinadi ili savuru.

Običaj konzerviranja ribe na te načine bio je uobičajen na otocima, pa tako i na onima u zadarskom arhipelagu. Otočanima su kupci i tržište, odnosno grad, u vrijeme bez brodskih motora, bili daleko, a osim toga u škrtim otočkim uvjetima trebalo je nahraniti gladna usta mnogobrojnih članova obitelji te pažljivo raspolagati sa svim što je bilo ulovljeno u moru ili ubrano u polju. Stanovnici ovdašnjih otoka čuvali su bogate ulove srdela i inćuna tako da bi ih solili, ali je češći način konzerviranja i čuvanja ribe bilo sušenje na vjetru, na studenoj dalmatinskoj buri. Sušili su otočani puno toga: hobotnice i lignje, pa takozvanu morsku divljač, poput jadranske sorti morskih pasa i morskih mačaka, osobito je bila cijenjena raža, a sušila se ponegdje čak i sitna manula (spicara smarisl). Od tako konzerviranih, osušenih ribljih namirnica nastajala su brojna jela koja su potom ušla kao osobiti specijaliteti u bogat opus otočne, zadarske i dalmatinske gastronomske tradicije.

Jedan od tipičnih, malih i danas slabo naseljenih otoka zadarskog arhipelaga je Ist. Ovaj je otok tek 20 nautičkih milja udaljen od Zadra. Na otoku je samo jedno istoimeno mjesto koje ima dugu i burnu prošlost punu intrigantnih legendi te zanimljiv oblik u kojem dominiraju dvije duboke uvale, Široka na južnoj strani, te Kosirača na sjeverozapadnoj strani. Mirno mjesto Ist raširilo se između te dvije pješčane uvale, a unazad pola stoljeća mjesto i cijeli otok postali su raj za nautičare, njihova sigurna luka. I svi ostali koji su željni mirnog i opuštajućeg odmora, čistog mora i pješčanih plaža, ali i lokalnih jela, najviše od svježije ribe, na Istu će doći na svoje.

Ist je, naime, okružen niskom malih otočića i hridi, pa i onih koji ne izranjaju na površinu mora. Iščanski su ribari stoljećima prehranjivali svoje obitelji ulovom s tih bogatih ribolovnih lokacija, a dobro su morali i poznavati tehnike konzerviranja, odnosno sušenja i soljenja viškova ulova. I današnji profesionalni ribari kao i oni koji se ribarenjem bave tek kao hobbijem dobro znaju da su ribarske pošte oko Ista bogate i da daju raznovrsne riblje ulove.

Grdobina – u moru rugoba, na tanjuru ljepotica

U moru je čudovište, rugoba koje bi se pri bliskom susretu prepali i oni najhrabriji. Doduše, ovu ribu će u njezinom prirodnom okruženju sresti tek rijetki ronioci jer nezasitna obitava na samom dnu, vrebajući u mulju ili pijesku svoju riblju lovinu. Čovjek joj nije zanimljiv kao zalogaj niti je se treba bojati. Ta grda morska spodoba ogromne glave i isto toliko velikih usta punih sitnih oštih zuba zove se grdobina. Njezin joj je izgled odabrao i ime: dolazi od riječi grd, ružan, a u Dalmaciji je još nazivaju i imenima poput vrag, rošpa, žaba...

Grdobina je rasprostranjena po svim morima, a u Jadranu obitava mrkulja. To je riba tamno smeđe kože, zapravo kamuflirajućeg sluzavog oklopa, jedinog nejestivog dijela koji

se mora oguliti. Nevjerojatno zvuči podatak da može narasti i do dva metra dužine i 60 kilograma težine. Ako je grdobinu netko nekad i susreo u tolikom formatu vjerojatno mu je bila više nego dovoljna inspiracija za bajke o ružnim i opasnim morskim nemanima.

Koliko god da je u prirodnom okruženju ružna i opasna, toliko je ukusna na tanjuru, a u brojnim jelima se pretvara u pravu gastronomsku ljepoticu, kulinarški biser. Kompaktnog je i mekanog, podatnog mesa (tijela i repa) i, što je najvažnije za djecu i one koji su vješti sami na tanjuru očistiti ribu, bez opasnih "kostiju".

U Zadru grdobinu pripremamo na mnogo načina i u brojnim jelima. Izvršna je pečena na gradelama, pržena i

pohana, pečena u pećnici, a kuhana u brudetima, kojih u Dalmaciji ima koliko i kuhar. Uz ugora je najpoželjniji sudionik, onaj koji popravljajući završni gušt jela i čiji se odrezak nudi najdražim gostima. Dobri tradicionalni kuhari znaju iskoristiti i njezin želudac, napuniti ga raznim ukusnim sastojcima i pretvoriti u sjajno jelo.

Najčešće se priprema kuhana, bilo sama kao obična lešada uz koju ide perfektna riblja juha, bilo u gregadi, tradicionalnom dalmatinskom jelu od komada različitih vrsta ribe, rakova i školjki te povrća. A koje je najbolje servirati u loncu u kojem se kuhala tako da na stol stigne u izvornom obliku, sa svim sastojcima u juhi kojoj su dali svoje okuse. U gregadi je grdobina gotovo neizostavna.



Jadranski škamp ukusniji od škotskog rođaka

Na sezonskom jelovniku slavnog Ducasseova glavnog restorana u pariškom luksuznom hotelu Plaza Athenee iz 2016. godine, najskuplje jelo je bilo sastavljeno od škampa i kavijara i koštalo je 195 eura. Tako je škamp izbio na prvo mjesto liste najskupljih namirnica na svijetu uopće. Tako je taj narančasto-ružičasti rak nježnog mesa repa i slatkasto-slanog okusa samo potvrdio svoj povlašteni, kraljevski status u svijetu dobre hrane iz mora. Pravim gurmanima jela od škampa redovito će biti među prvima, ako ne i prvi izbor, ma kako ih pripremali.

U svijetu je, opće je poznato, najcjenjeniji škamp ulovljen u moru oko Škotske, ali samo oni

koji su u Hrvatskoj pojeli škampa ulovljenog u Jadranskom moru znaju da, ma što Škoti o tome mislili, ovaj jadranski okusom i mirisom nadmašuje svog škotskog rođaka i to bar za jednu dužinu brkova. Mi u Zadru imamo sreću da nam je svježiji škamp, i to u svim svojim veličinama, gotovo redovito dostupan na lokalnoj ribarnici i drugim trgovinama svježom ribom, praktički cijele godine, iako glavna sezona lova na šarmantnog i živahnog raka počinje u ožujku. Duboko u zadarskom zaleđu, naime, nalazi se prostrani Velebitski kanal te obližnje zatvoreno Novigradsko more i inače puno dobre morske hrane, a te su mikro lokacije među rijetkima na Jadranu koje su prilično naseljene

velikim skupinama škampa. Do prije 40-ak godina i Zadarski kanal bio je bogat škampima, ali su, na žalost, zbog tadašnjeg pretjeranog izlova, gotovo istrijebljeni.

Kako god bilo u Zadru su jela od škampa uobičajena, pogotovo u ribljim restoranima. Ma koje god jelo od škampa izabrali važno je uvijek paziti na to da škamp bude potpuno svjež, živih boja, bez tragova smeđih ili zelenih mrlja u predjelu glave, a najbolje je kad u kuhinju stigne još živ. Što je u Zadru lako postići.



Brudet od ribe i rakova s okusom povijesne slave Iške keramike

Otok Iž, komadić kopna koji je tako blizu, a opet tako daleko od svog najbližeg velikog grada, Zadra, jer ih osim "dva mora" dijeli i dugi otok Ugljan, tipičan je otok zadarskog arhipelaga. Naseljen je od prapovijesti, na njemu je oduvijek stanovništvo bilo suočeno s izoliranošću, pa je usmjeren na one prirodne resurse koje su bile na otoku: nešto malo plodne zemlje za poljoprivredu ili stočarstvo, maslinarstvo, i more kao važan izvor hrane... Usidren na putanji mnogih trgovačkih brodova koji su plovili Jadranom, Iž je

dao i generacije sposobnih pomoraca. Ali po jednoj su djelatnosti žitelji otoka Iža bili sasvim posebni i prepoznatljivi.

Lončarstvo, izrada upotrebnih predmeta od gline, koja je u slučaju otoka Iža još davno brendirano kao Iška keramika, bila je ona vještina po kojoj su Ižani kroz povijest bili poznati po cijelom Jadranu, njegovim otocima, priobalju, pa i duboko na kopnu. Prvi zapis o Iškoj keramici datira još iz 1530. godine. *Iški lopižari*, kako su se tko zna kad nazvali lončari s otoka Iža i to po *lopižu*, keramičkoj zdjeli

za kuhanje hrane, samo jednom od brojnih predmeta koje su izrađivali za svakodnevnu upotrebu, izrađivali su te predmete od gline koju su pronalazili na svom otoku za svoje potrebe, ali i za prodaju ili trampu za kakve druge vrijednosti. Mukotrpan posao vadenja gline i njezinog miješanja s kamenom škrljevcem, pa onda formiranje predmeta na ručnom lončarskom kolu, te na kraju paljenje izrađenih predmeta na velikim lomačama, bilo bi okrunjeno prodajom vrijednih predmeta te bi se time povećao skromni kućni proračun.





Lopiži u kojima su kuhali hranu na otvorenoj vatri, peke (čripnje) za pečenje kruha, mesna ili riblja jela, velike posude za čuvanje maslinova ulja i soljenje srdela, mala keramička kuhala sa žeravom koja bi nosili ribari kako na brodu pripravili kakvu marendu, pa čak i posude u kojima bi tinjala vatra kako bi se ugrijale promrzle ruke berača maslina... bili su tek dio predmeta koje su za svakodnevne potrebe izrađivali Ižani.

Neki od tih, davno izrađenih predmeta danas se čuvaju u dragocjenoj Muzejskoj zbirci u mjestu Veli Iž. Iako je nekad na otoku bilo 30, 50 pa i 70 lopižara, danas se tim poslom, na žalost, stalno nitko ne bavi iako je Tra-

dicijsko lončarstvo otoka Iža 2009. godine proglašeno nematerijalnom kulturnom baštinom Republike Hrvatske.

A istu nacionalnu vrijednost ima čak i jedno jelo: Iški lopiž, gulaš od janjetine, graška i boba. Tako taj naziv, Iški lopiž, ima dvostruko značenje – istovremeno je i zdjela i jelo. Bez obzira na poštovanje koje se iskazuje ovom tradicionalnom te sasvim posebnom i vrijednom zanatu koji vrlo često postaje i umjetnost, neke su druge društvene okolnosti poput migracija s otoka, dovele do njegovog odumiranja.

Posljednji iški lopižar Predrag Petrović Pepi preminuo je 2015. godine. Veći dio godine provodio je u svojoj maloj

radionici-suvenirnici s brojnim keramičkim predmetima te je tako održavao na životu slavu Iške keramike. Srećom, s Pepijem nije u potpunosti nestalo lopiža na Ižu. Njegova kćer Nika Petrović Grilc naučila je od oca još u djetinjstvu tehniku tradicionalnog iškog lončarstva i tako postala prva žena koja se u povijesti bavi ovom djelatnošću.

Bakalar – zvijezda Badnjaka

Tradicijska priprava jela od bakalara živi u kuhinjama mnogih naroda, ta riba hladnih mora koja obitava u dva oceana i oko Grenlanda, od velike je gospodarske važnosti u velikom broju zemalja, ali je ipak neobično da je bakalar, prvenstveno onaj osušen u Norveškoj, na istočnoj strani Jadrana, u Dalmaciji pa i u Zadru, stekao kulturno-gastronomski status. Dakle, uz sve bogatstvo faune Jadranskog mora i ribolovnu tradiciju i znanje stanovnika hrvatskog priobalja, bakalar, kojeg u ovom moru nema, namirnica je od koje su nastala mnoga ovdašnja jela...

Poznato je objašnjenje tog paradoksa, a vezano je uz ime venecijanskog moreplovca i trgovca Piera Querinija iz 15. stoljeća. Querini je 1431.g., nakon što je već prošao La Manche doživio brodolom na plovidbi prema Belgiji, pa je u spasilačkom čamcu završio čak na Lofotskom otočju u Norveškoj gdje su ga

domaćini nahranili s onim čega su imali u izobilju – bakalaram i to onom, danas najcjenjenijom njegovom podvrstom, koja obitava u Norveškom moru, Gadus morhua.

Po povratku kući Querini je ponio određenu količinu sušenog bakalara te je već tad uvidio njegovu prednost: osim što je ukusna i vrijedna namirnica, u tom je obliku lagana za transport jer bakalar pri sušenju izgubi i 80 posto svoje težine. I toliko je rehidracijom, namakanjem, vratio. Iz istog je razloga na Mediteran i u Europu stigla i riža i to još u 4. stoljeću prije Krista, s vojskom Aleksandra Velikog, koja se s pri povratku s osvajачkih pohoda u Aziji hranila s tom korisnom žitaricom. A prednosti sušenog bakalara su nekako u isto vrijeme kad i Querini upoznali i portugalski ribari koji su brodove svojih moreplovaca na sve dužim oceanskim istraživačkim putovanjima opskrbljivali

“Bakalar se danas u mnogim restoranima priprema tijekom cijele godine, bez obzira na to što se njegova konzumacija vezuje uz Badnji dan.”





tom namirnicom upravo zbog minimalne težine i maksimalne hranjivosti. Zato je danas Portugal jedan od najvećih potrošača bakalara na svijetu (makar ga se i u Hrvatsku godišnje uveze preko 250 tona), ali to je neka druga priča.

Dalmacija je u Querinijevom 15. stoljeću već bila u sastavu Mletačke republike, a Zadar njezin najvažniji i glavni grad. I dok je ostatak Dalmacije pod Venecijom često mijenjao granice zbog stalnih napada vojske Turskog carstva, zidinama opasani Zadar je tim napadima odlijevao te je zadržao svoj status glavnog dalmatinskog grada, grada u kojem su bujali trgovina i obrti te za ono doba razvijeni urbani život koji je uključivao i visoke gastronomske standarde, makar među imućnim građanima i plemstvom. Kada je u 16. stoljeću krenula intenzivna trgovina bakalarom preko Venecije, potaknuta velikom gladi nižih slojeva europskog stanovništva, ta je riba došla i do Zadra i preko njega do drugih dijelova Dalmacije. Ovdašnje je stanovništvo znalo za tehniku sušenja jadranskih

ske ribe i njezine konzumacije, ali su tek neke vrste bile za to pogodne i to ne one najkvalitetnije već prvenstveno tzv. morska divljač i glavonošci. Svježu ribu su jeli imućni, sirotinja sušenu, pa je bakalar iz čiste nužde na mala vrata ušao u gastronomiju Zadra.

Svoj visoki status u ovdašnjim prshrambenim navikama u kasnijim stoljećima bakalar je stekao zbog još jednog razloga: bez obzira na ribarsku sreću i loše vrijeme uvijek je bio dostupan za predblagdanski jednodnevni kršćanski post koji zabranjuje samo konzumaciju mesa toplokrvnih životinja (nemrs – no meat day). Zato je bakalar i danas glavna zvijezda objeda na Badnjak.

A u Zadru je badnje jutro posebno i vrlo živo. Stari dio Zadra, svi kafići i restorani, uličice i trgovi su puni domaćeg svijeta, kuhani bakalar miriše na sve strane, a mnogi ugostitelji s jelima od bakalara časte svoje goste. Bakalar se danas u mnogim restoranima priprema tijekom cijele godine, bez obzira na to što se njegova konzumacija vezuje uz Badnji dan. Premda su mnogi

zadarski kuhari, amateri i profesionalci, stvorili na desetke jela od sušenog ili svježeg bakalara, dva su stara jela bila i ostala osobito omiljena. To su bakalar bianco i brudet od bakalara. Na ovom je mjestu potrebno zapamtiti da je za sva jela sušeni bakalar potrebno namakati najmanje 24 sata, zatim prokuhati u posoljenoj vodi s lovorom, te prije pripreme bilo kojeg jela odvojiti meso od nepotrebnih kosti i kože. I sačuvati temeljac od kuhanja.

Bakalar na bijelo je jednostavno jelo za kojeg treba više snage nego kulinarskog umijeća. Kuhani bakalar i kuhani krumpir potrebno je spojiti u jednom loncu, začiniti solju, paprom, maslinovim uljem, peršinom i češnjakom te potom poklopljeni lonac dugo i snažno tresti dok se sastojci se spoje, a jelo dobije kremastu strukturu.

Zadarski plemeniti tartuf

Polovina prosinca je doba kada sada već nadaleko poznati zadarski tragač za tartufima Ivica Matak poveće svoja četiri psa pasmine Lagotto Romagnolo, koje je nazvao Rea, Rafi, Ram i Rubi, negdje duboko u zadarsko zaleđe ili čak u Liku kako bi mu svojim istančanim njuhom pronašli primjerke zimskog crnog tartufa. Zimski odnosno plemeniti tartuf je najcjenjenija vrsta crnog tartufa (*Tuber melanosporum*), a onaj kojeg ima oko Zadra ima svoje specifične osobine što je Matak dokazao u suradnji sa stručnjacima Sveučilišta u Zadru te njihovim talijanskim kolegama. Sličan je, ali ne i istovjetan, slavljenom tartufu iz francuske pokrajine Perigord. Zbog toga je Matak i nazvao ovu vrstu skupocjene podzemne gljive Dalmatinski tartuf.

Tijekom svojih dugih šetnji Matak je pronašao i druge vrste tartufa, poput ljetnog crnog i puno rjeđeg, skupocje-

nog bijelog, te druge gljive pa danas obitelj Matak u svojoj ponudi ima oko 40 različitih delikatesnih proizvoda na bazi tartufa. Osim s cijelim tartufima na tržištu - specijaliziranim trgovinama i u restoranima - brand Matak je prisutan s maslinovim uljima s mirisom tartufa, namazima i kremama, tartufom u spoju s drugim gljivama poput vrganja, u ugostiteljstvu popularnom tartufatom koju proizvode po vlastitoj tajnoj recepturi, čak i sa suhom kobasicom od divljači s mirisom tartufa te jednim ekskluzivnim pićem - likerom od višnje maraške s aromom tartufa koji naziv Uzorita. Za štovatelje likera, ali i za sve ostale, ovo je piće izvanredni novi doživljaj.

Tartufi su u zadarskom kraju, naravno, diskretno rasli i prije nego što se Ivica Matak vratio u svoj grad nakon što je nekoliko godina, zbog posla, živio u Pulji, te u Istri stekao prva znanja o tartufima i potrazi za njima...

U arhivskim zapisima starim nekoliko stoljeća postoje svjedočanstva o potrazi za tartufima u ovom dijelu Hrvatske, a dnevnik Jutarnji list je 1999. godine izvijestio o pronalasku velikog crnog tartufa u mjestu Maslenica u blizini Zadra. Slučajni nalaznik je tek naknadno utvrdio da je riječ o skupocjenoj gljivi. A anegdotski zvuči i priča da su u Bukovici, krševitom dijelu zadarskog zaleđa, tartufe davno pronalazile koze, ali njihovi pastiri dugo vremena nisu znali zbog čega njihove jarice čeprkaju po zemlji, što im, inače, nije u prirodi.

Dakako da nije poznato da li je u novije doba bilo tajnih, nepoznatih tragača za crnim gastronomskim zlatom. Uglavnom, Ivica Matak je bio prvi koji je registrirao svoju djelatnost i stvorio brand Dalmatinski tartuf te danas njima te svojim drugim proizvodima opskrbljuje zadarske restorane.



Paški sir – najpoznatiji hrvatski prehrambeni proizvod u svijetu

**”Tako i
proizvodnja sira
ima dugu tradiciju,
ali se nigdje u
tolikoj mjeri i s
takvom kvalitetom
sirarstvo nije
zadržalo kao na
otoku Pagu.”**

Sir od ovčjeg mlijeka s otoka Paga, poznat kao Paški sir, jedan je od najpoznatijih, ako ne i najpoznatiji hrvatski prehrambeni proizvod u svijetu, gastronomski brand koji osvaja ljubitelje dobre hrane gdje god da je poslužen, bilo kao samostalna užina, predjelo ili zalogaj već dovršenog ručka, onaj u kojem se uživa uz razgovor i čašu dobrog vina. Ovčarstvo je kroz povijest bilo jedna od najvažnijih djelatnosti čitavog prostranog zadarskog kraja, i na kopnu i na otocima. Tako i proizvodnja sira ima dugu tradiciju, ali se nigdje u tolikoj mjeri i s takvom





kvalitetom sirarstvo nije zadržalo kao na otoku Pagu. Krajobrazna i klimatska obilježja ovog otoka, neposredna blizina Velebita, najveće hrvatske planine s koje Pagu stiže najsnažnija bura, sjeverni hladni i suhi vjetar, te okruženost morem s kojeg uz pomoć vjetra pristižu velike količine soli, definirali su na ovom zbog mnogih razloga zanimljivom otoku impresivne povijesti, specifičnu i probranu aromatičnu mediteransku floru koja je glavna hrana stotinama stada ovaca od kojih Pažani mužu mlijeko vrhunske kvalitete. I potom od njega čine vrhunski sir po tradicionalnoj recepturi.

Paški sir je zrnaste teksture, punog, snažnog i pikantnog okusa. Ovisno o fazi dozrelosti ovaj jedinstveni proizvod polagano mijenja okus, miris i teksturu. Paški sir se može konzumirati već u svojoj mladoj fazi, odležan tek tri mjeseca, zatim u dozreloj fazi kad je odležao od 6 do 12 mjeseci, ali i kasnije kada je skinut s polica zrionice tek nakon dvije godine. Zreli sir se doslovno topi u ustima, a njegov after taste je snažan i traje dugo. Uz mladi sir odgovaraju laganija i aromatična bijela vina, a uz ona zrelija snažnija crna.

Zanimljivo je da otok Pag ima čak tri proizvoda koja nose zaštitnu oznaku izvornosti: Paška sol, Paška janjetina i Paški sir. Ako tome dodamo da je jedinstvena rukotvorina paških žena, Paška čipka, na UNESCO-voj listi svjetske nematerijalne kulturne baštine te da se jedino na ovom otoku od svih na Jadranu, već u 18. stoljeću iskapao ugljen u otvorenim ugljenokopima, onda je očito da je Pag po svemu poseban otok pun zanimljivih, autentičnih gastronomskih i kulturnih doživljaja. A tako je blizu Zadra, na svega pola sata vožnje automobilom. Ugljen se nekad iskapao kod mjesta Kolan. Ta je djelatnost nestala, ali se i u ovom mjestu snažno zadržala proizvodnja vrhunskog paškog sira, kod malih obiteljskih proizvođača koji ga uglavnom proizvode samo za svoje potrebe, ali i u dvije veće sirane.

”Zanimljivo je da otok Pag ima čak tri proizvoda koja nose zaštitnu oznaku izvornosti: Paška sol, Paška janjetina i Paški sir.”

Pašticama, s njokima

“A gotovo da nema gosta ovih krajeva, pod uvjetom, naravno, da je ljubitelj mesnih zalogaja, koji se neće već pri prvom susretu zaljubiti u te sjajne mekane odreske od govedine...”

Kada u Zadru i drugim dijelovima Dalmacije domaćin želi svome gostu pripremiti osobito svečan i poseban objed, kada mu želi predstaviti najbolje od ovdašnje kuhinje i primjer duge gastronomske tradicije ovoga kraja, na stolu će se naći – *pašticama*. A gotovo da nema gosta ovih krajeva, pod uvjetom, naravno, da je ljubitelj mesnih zalogaja, koji se neće već pri prvom susretu zaljubiti u te sjajne mekane odreske od govedine (dana češće junetine) koji su nadjeveni pancetom, mrkvom i češnjakom, te dugo i pažljivo kuhani u kiselkast-slatko-slanom kremastom umaku. I posluženi uz njoke (u Zadru nikad ne recite valjušci) od krumpira, brašna i jaja. Nije to slučajno. Osim što se radi o sjaj-

nom i zasitnom jelu punom aroma i mirisa Mediterana s *pašticom* je na tanjur stigla i gastronomska povijest ovih krajeva. Dugo je taj kulinarški biser putovao kroz vrijeme da bi danas bio dio našeg svečanog stola, a uz to svjedoči o povijesnoj povezanosti naroda uz Jadran, Talijana s jedne i Hrvata i njihovih ilirskih prethodnika s druge strane ovog mora. Zadar i Dalmacija su puna četiri stoljeća bili u sastavu Mletačke republike, a nakon te burne povijesti, pune i zla i dobra, kao svjedočanstva vremena, ostala su, uz druga kulturna blaga, i neka jela i gastronomske navike koje su gotovo identične i s istočne i sa zapadne strane Jadranskog mora.





Naime, kao i u Zadru, stoljećima glavnom gradu mletačke Dalmacije, *paštica* je specijalitet i u Italiji, točnije u pokrajini Veneto, u Veroni i Veneciji. Za razliku od dalmatinske paštice u kojoj je uvijek meso govede, venetska verzija se pripravlja od konjskog mesa (*pastissada de caval*). Ta činjenica otkriva i točku povijesti u kojoj je jelo nastalo. Bilo je to krajem 5. stoljeća, u vrijeme propasti Rimskog carstva i početaka Srednjeg vijeka. Vođu barbarskog herulijskog plemena Odoakara, koji je prije toga svrgnuo posljednjeg zapadnorimskog cara Romula Augustula, za pomirbenom večerom u Raveni je mačem usmrtio moćni ostrogotski kralj Teodorik Veliki. Njihove su vojske u nekoliko prethodnih godina vodile teške bitke oko Soče, Milana i na kraju Ravene, nakon kojih je na poprištima ostajalo, uz ratnike, i mnoštvo ubijenih konja. Gladno je stanovništvo, uz Teodorikovu dozvolu, počelo koristiti meso koje je

već bilo na rubu kvarljivosti, i to tako što bi komade mesa dugo držali u crnom vinu i mješavini začina poput lovora, ružmarina, luka i drugog povrća. Kako je konjsko meso nemasno, krto, u recept za pašticađu ušla je i svinjska masnoća, slanina ili panceta u obliku štapića koji su se umetali u meso i tako dugo kuhali s puno povrća i voća te malo vode i crnog vina.

Paštica je, očito, nakon toga preživjela i Srednji vijek, usavršavao se njezin recept, pa je tako preko Venecije stigla i do Dalmacije i Zadra. Ovdje se, doduše, ne koristi konjsko već govede meso i to onaj najtvrdi i najnemasniji dio – *frikando*, suhi dio govedeg buta. Po svojim je karakteristikama *frikando* najbližiji konjskom mesu. Svi ostali dodaci, kao i osnovni recept za *pašticađu* (makar postoji mnoštvo sličnih verzija) jednaki su i danas na sjeveru Italije i u Dalmaciji.

Najkompetentniji poznavatelj i istraživač povijesti dalmatinske gastro-

mije, čovjek koji je napisao najljepše rečenice o hrani u Dalmaciji, Veljko Barbieri, jednom je rekao: „*Paštica* traje kroz povijest, i nema dalmatinskog i uzmorskog mjesta koje se ne diči da je pravi recept za pripremu *paštice* upravo njihov.

Tako svaka sredina ima svoju *pašticađu* i svaka obitelj neki svoj recept. Jer hrana je ujedno i povijest našeg 'ja' i zato je prirodno da svatko brani kuhinju na kojoj je odrastao. Uza sve svoje svečano značenje, taj stari govedji pirjanac u vinu, prošek, kvasini, začinima i povrću, nadvisio je isključivo hedonističke okvire i iskopao stari izvor trajnih gastronomskih disputa dalmatinskih bonkulovića, vezanih podjednako uz načine pripremanja *paštice*, kao i uz njezine izvorne okuse i podrijetlo.”

Divlji zec na lovački način

**”Kao što su opstali
lov i lovstvo u
zadarskom kraju
tako su se na našim
stolovima zadržala
i jela od divljači
i to po starim,
višestoljetnim
recepturama.”**

Lov je jedna najstarijih ljudskih djelatnosti, stasala još u starijem kamenom dobu, a opstala u svim periodima ljudske civilizacije pa i onda kada potraga za divljim životinjama i njihov odstrel nije bio nužan za ljudsku prehranu i opstanak. Naravno da su gastronomski užici koje pružaju jela od divljači bili presudni u tolikom trajanju te djelatnosti. Lov je ponegdje u Europi, pa i Zadru i njegovom kraju, svojedobno postao privilegija bogatih, a i danas poistovjećujemo jela od divljači s plemenitaškim i bogataškim gozbama. U stvarnosti danas to više nije tako jer se

lovci i njihove udruge više bave očuvanjem prirode, u njihovom slučaju lovišta, i autohtone, prolazne i uvezene divljači.

Područje Zadarske županije gotovo je u cijelosti podijeljeno na lovišta o kojima skrbe lovačke udruge, zadruge i tvrtke, a u Zadru djeluje i jedno od najstarijih lovačkih društava u Hrvatskoj, Lovачko društvo Diana koje postoji punih 114 godina. Jedna od zanimljivosti iz rada ovog društva je i to da su lovci Diane među prvima u Hrvatskoj pokrenuli lovni turizam i to još početkom 70-ih godina prošlog stoljeća kada su ovdje s treninzima svojih pasa ptičara i





goniča počeli talijanski lovci, naravno u organizaciji uz pomoć domaćih lovaca. I danas ta vrsta turizma diskretno, ali ozbiljno traje, pa se u neposrednoj blizini Zadra održavaju i natjecanja lovnih pasa. Lovci su uvijek dobrodošli gosti u Zadru, oni ovdje spajaju svoj hobi, lov, s turističkim izletima i ovdašnjom ponudom i to u hladnijem, većini turista neprivlačnijem dijelu godine.

Kao što su opstali lov i lovstvo u zadarskom kraju tako su se na našim stolovima zadržala i jela od divljači i to po starim, višestoljetnim recepturama. Čak se ni mladi i kreativni kuhari ne usude upuštati u kakve suvremenije izvedenice jela od tih namirnica jer su naslijeđeni recepti naprosto sjajni. Iako je danas u Zadru moguće nabaviti više vrsta visoke divljači iz lovišta u unutrašnjosti Hrvatske, samo jedna vrsta tog mesa zauzima posebno, izdvojeno mjesto, pa se čak jela od drugih vrsta divljači pripremaju na način na koji u Dalmaciji kuhamo tu najomiljeniju namirnicu iz prirode. To je zec. Iako je divlji zec koji slobodno trčkara u brojnim

staništima u Dalmaciji i u zadarskom zaleđu, pa i po livadama u predgrađu, onaj isti europskog zec koji je raširen po cijelom kontinentu, gastronomski gledano meso ovog našeg dalmatinskog je ukusnije, podatnije, mekše... Razlog tome je jednostavan – njegova prehrana. Divlji je zec biljožder, a hrani se biljem koje mu je dostupno u relativno uskom staništu u kojem boravi (u ne više od dva četvorna kilometra). Obilje, raznovrsnost i aromatičnost dalmatinskog bilja, te činjenica da zec rado liže sol s trave, a soli u ovim krajevima zbog morskog okruženja i snažnih vjetrova poput bure ni u zadarskom zaleđu ne nedostaje, čini zečetinu ukusnijom u Dalmaciji nego drugdje.

Uostalom, zečetina je dobila šampionski status u ovdašnjoj gastronomiji i zato što je taj dugouhi vladar dalmatinskih pašnjaka i najvažnija divljač ovih krajeva. Ostali autohtoni lovački ulovi su ptice poput prepelice, jarebice, šljuke i divljeg goluba (što sve svakako treba degustirati ako se nađete u prilici), te uvezenog fazana koji ov-

dje već dugo obitava, a tu su i mufloni i jeleni lopatari koji su naseljeni u lovišta zadarskih otoka unazad nekoliko desetaka godina. U ovim krajevima nije rijetka ni divlja svinja, ali su skupine tih sisavaca ovdje stigle sam zbog, kako se pretpostavlja, klimatskih promjena 80-ih godina prošlog stoljeća.

Najčešći i po mnogima najbolji način pripreme zeca je onaj na dalmatinski način ili zec na lovački. Riječ o vrsti gulaša koji se priprema relativno dugo jer uključuje i dugo odležavanje zečetine u posebno pripremljenoj marinadi. Ono što ovom jelu od svih mesnatih komada zeca daje specifičnu vrijednost i puni slatko-kiselkasti okus je spoj najvažnijih gastronomskih simbola Dalmacije i mediteranskog kuharstva uopće: maslinova ulja, crnog vina i mediteranskog aromatičnog bilja, ružmarina i lovora. Grmovi tih mirisnih biljaka uobičajeni su dio okućnica u Zadru.

Pulastar ispod peke

Gotovo da nema jasnijeg, upečatljivijeg i poznatijeg prizora seoskog života od onoga kad oko uhvati široki kadar s neuglednom potleušicom iz čijeg se dimnjaka cijele godine dimi, a oko nje prostrano, naizgled neuredno dvorište po kojem se kočeperi kakav veliki pijevac bujne krijeste. Uz pernatog, glasnog i ponosnog alfa mužjaka, šefa seoskog dvorišta, oko kojeg po podu kljuca njegova kokošja družina - pravi harem koji je vlasnicima već u rano jutro podario košaru punu toplih jaja.

Ali malo pijevaca u dvorištima sela širokog zadarskog zaleda doživi tu sreću da zagospodari dvorištem i vlastitim kokošjim jatom. Sudbina, priroda i čovjek postavili su stvari tako da pjeltići prije nego odrastu, taman nekako kad dospiju do kasnog puberteta, nadomak spolne zrelosti, završi kao obožavana slasna delicata. Takve mlade pijevce koji, nimalo krivi, umjesto do prvih partnerica dospiju samo do stola i tanjura ovdje zovemo pulastri.

Pulastar (od franc. *Poulet*; lat. *pullum*) je odraslo pile, najčešće muško jer se kokice čuvaju kao nesilice, ali ne ono kojeg se, uredno zapakiranog može pronaći na policama trgovačkih centara. Grih je nazvati takvo pile pulastrom. Nije pulastar ni kopun (franc. *chapon*) kojeg je vlasnik kastrirao kako bi za samo pola godine dobio čak nekoliko kilograma vrhunskog mesa. Pulastar tu muku ne mora proći da bi postao prava delicata.

Kako bi zaslužio časn timer naziv na piliću je da svoj kratki život provede slobodno šetajući po dvorištu i, dalje, po obližnjim poljima kako bi sam pronašao hranu, proteine iz crvica, pa zrnje kakvih žitarica i tko zna što mu se sve nađe na jelovniku. Vlasnik će ga tek ponekad nahraniti šakom kukuruza ili kakve žitarice. A kad dostigne težinu od maksimalno 1,80 kg u očišćenom stanju spreman je da postane jelo. Zbog toga što je pulastar u stalnom pokretu u potrazi za hranom ima čvrsto, kompaktno meso bez suviše masnoće.

Dobri dalmatinski kuhari su odavno otkrili da tako kvalitetnom mesu ne treba kompliciranih receptura da bi postalo vrhunska hrana, dovoljno je zadržati izvornost okusa u kojem se uživa tek s dodatkom malo soli, ulja (ili svinjske masti). Odrasli pijevci i starije kokoši u loncu zahtijevaju duži tretman i više dodataka kako bi im se meso omekšalo i postalo ukusnije. Od starije se kokice uglavnom nakon dugog kuhanja dobije sjajna juha, a njezino meso kao i meso starog pijevca idealno je za u Dalmaciji svima omiljeni kokošji paprikaš – *tingul*. Naravno da i pulastar često završi u loncu te ga se servira kuhanog, tek s pokojim krumpirom koji mu ja pravio društvo pri kuhanju i malo kakve sezonske salate, ali je najpopularniji i najčešći način pripreme pulastra u ovim dalmatinskim krajevima - pečenje pod pekom s krumpirom.



Jetrica veneziano - Slasno svjedočanstvo zajedničke povijesti Zadra i Venecije

Jetrica na venecijanski (jetrica veneziano, jetrica na kiselu) jedno je od najpopularnijih tradicionalnih jela u Zadru i Dalmaciji koje kod ovdašnjeg stanovništva refleksno asocira na marendu, prvi ozbiljni obrok u danu koji se slasno jede u radnim pauzama kasnije ujutro ili u rano poslijepodne. Ovo staro jelo kojeg povjesničari gastronomije i kulinarstva smještaju još u antičko doba, iako jednostavno, ali krepko i ukusno, na najmanje dva načina svjedoči o dugoj povijesti ovih prostora i prehranbenim navikama koje su se kroz vrijeme zadržale do danas.

Jetrica veneziano tipično je jelo sirotinjskih stolova nastalo zbog nužnosti iskorištavanja svih dijelova domaće životinje koja bi se pripremala za objed, točnije za više objeda i za obitelji koje su nekad, u pravilu, brojile mnogo članova. Naprosto, ni jedan dio mesne sirovine nije bio otpad, ali su najbolji komadi mesa bili namijenjeni plemeni-tašima i bogatašima, glavama obitelji i snažnim radno sposobnim članovima plemena i obitelji, te su se sušili ili čuvali za svečane prigode. Ali je i iznutrice trebalo iskoristiti pa su tako i nastala mnoga danas cijenjena jela i to gotovo u svim dijelovima svijeta. Neka davna vrijedna domaćica, možemo samo zamišljati, sjetila se kako će od teleće, goveđe ili janjeće jetrice, što je osobito popularno u Dalmaciji zbog bogate tradicije ovčarstva, spraviti sjajno jelo, tako da je preprženoj jetrici dodala nekoliko kapi vina, kapule (crvenog luka) te naj-

pristupačnijeg začinskog bilja, lovora i ružmarina. Zbog nužnosti korištenja iznutrica nastalo je još jedno slično jelo, dolce garbo, samo se u tom jelu koriste i druge iznutrice, srce, pluća, bubrezi... sve što se dalo iskoristiti.

Dugo svjedočanstvo koje jetrica na venecijanski nosi kroz stoljeća je ono o dugoj povezanosti Zadra i Dalmacije s Venecijom, najvažnijim gradom na zapadnoj obali Jadrana. Mletačka republika je bila važna pomorska velisila još od propasti Rimskog carstva, ali se Zadar, koji je u srednjem vijeku bio u sastavu Bizanta s visokom razinom autonomije, nije uklapao u mletačke pretenzije da u cijelosti zagospodare Jadranom i pomorskim putovima. A Zadar, kao najvažniji i glavni grad Dalmacije u to doba, kontrolirao je Jadran od kvarnerskih otoka do Kaštelanskog zaljeva. Zato su odnos Zadra i Venecije kroz Srednji vijek obilježili česti ratovi i to kroz čak tri stoljeća, 12., 13. i 14.. Na koncu se Mletačka republika dokopala ovog važnog grada 'za šaku dukata', kupivši ga od posustalog Ladislava Napuljskog čiju je vlast Zadar priznavao.

Na isti način su Mlečani zauzeli i druge dalmatinske gradove, ali im je visoko razvijeni Zadar bio najznačajniji dobitak. Bilo je to 1409. godine, a vlast nad Zadrom trajala je puna četiri stoljeća. U početku su Zadrani pokušali pružiti otpor Mlečanima, ali je taj otpor posustao zbog nove opasnosti – turskih najezdi s istoka. Pod vlašću Venecije i zbog novih i stalnih opasnosti Zadar

postaje grad-utvrda u kojem buja život. Intenzivno se trguje, razvijaju se obrti, zdravstvo, umjetnost, obrazovanje i društveni život te, logično, dolazi do razmjene svih dobara, pa i onih kulturnih, s glavnim gradom Republike, Venecijom. Doduše, bilo je i loših razdoblja za Zadar u ta četiri stoljeća, ali su mnoge pozitivne stečevine ostale i nakon 1796. kada je Venecija zauvijek izgubila kontrolu nad gradom.

U takvom povijesnom kontekstu i razmijeni kulturnih stečevina do Zadra su iz Venecije stigla i mnoga jela, i stara i nova, nastala od tek otkrivenih namirnica s novog kontinenta, Amerike. Ali jetrica na kiselu, jelo tipično za pokrajinu Veneto, odakle je recept stigao i do Zadra (iako je ovdje ponešto izmijenjen) ima puno dulju povijest nego ovdašnja jela spravljena, primjerice, s rajčicom ili krumpirom, do otkrića Amerike na Mediteranu nepoznatim namirnicama. Doduše, sad već dugo traje običaj da se jetrica veneziano servira s palentom, kašom pripremljenom od kukuruzne krupice, dakle od tek pridošle američke namirnice. Zato je to jelo svojevrsni hibrid koji je nastajao kroz Stari, Srednji i Novi vijek. I takvo nas je dočekalo na današnjim stolovima kao prepoznatljivo jelo dalmatinske kuhinje.



Kako su maslinova ulja iz Zadra osvojila New York

Maslinovo ulje je jedno od baznih namirnica najzdravije prehrane na svijetu, mediteranske, pa je ulje vočke masline nezaobilazni dio i dalmatinske gastronomije. I više od toga. Maslinarstvo Hrvatske jedino i postoji u njezinim priobalnim i otočnim dijelovima, u Istri i osobito u Dalmaciji. Baš su u tim krajevima maslina, njezino stablo, njezino lišće i plodovi, njezino ulje, više od puke poljoprivrede, više od obične masnoće, više od hrane. Ona je temeljna ikona dalmatinskog života, simbolički i stvarni znak da ste stigli na Mediteran i u Dalmaciju, jer uz vinovu lozu i smokvu čini sveto trojstvo dalmatinskih gracija, neopisivo važnih, voljenih i kultno obožavanih.

Naravno da je tako i u Zadru i cijelom njegovom kraju, od otoka koji mu pripadaju, dugog priobalja, i prostranog, ravničarskog zaleđa. Maslinovo je stablo dio ovdašnjeg ambijenta. Naime, maslinu je lako susresti i u samom Zadru, čak i njegovim potpuno urbanim dijelovima ukrašava vrtove i okućnice te služi kao savršeni prirodni hlad. Već po rubovima grada posloženi su manji i veći, uglavnom hobistički i rekreativni maslinici, a kad već dublje zaronimo u ruralna područja zadarskog kraja otkrivaju se veći nasadi, pa i prave plantaže maslina.

Maslina je u ove krajeve stigla još u antičko doba, nekoliko stoljeća prije Krista, i od tada je sveprisutna s tim da se

ovdašnji čovjek prema toj važnoj kulturi promjenljivo ponašao, ovisno o društvenim zbivanjima i prilikama, ponekad s manje, a ponekad s više poštovanja i pažnje. U 20. stoljeću, pogotovo u njegovom drugom dijelu, zbog različitih društvenih okolnosti, a prvenstveno zbog naglog planskog naseljavanja gradova na račun sela i poljoprivrede, opao je i interes za maslinarstvo u zadarskom kraju. Ljubav prema tom stablu zadržao se u tim kritičnim desetljećima najviše na otočju zadarskog akvatorija, te u priobalju, a najmanje u plodnom zadarskom zaleđu.

Srećom, na samom kraju prošlog stoljeća i početkom ovog milenija dolazi do revitalizacije maslinarstva u cijelom





“Zadarski kraj, njegovi maslinari i uljari, danas se ponovno diče s vrhunskim maslinovim uljem, prvenstveno onim najboljim, ekstra djevičanskim uljem.”

zadarskom kraju, obnovljeni su mnogi stari maslinici te posađeno stotine tisuća novih stabala. Maslina je, baš kao u poslovici koja kaže da je vinova loza zahtjevnja ljubavnica, a maslina majka koja ništa ne traži, a uvijek voli, radosno dočekala tu novu pažnju.

Zadarski kraj, njegovi maslinari i uljari, danas se ponovno diče s vrhunskim maslinovim uljem, prvenstveno onim najboljim, ekstra djevičanskim uljem. U zadnjih 15-ak godina u Zadru i njegovu okruženju izgrađeno je skoro 40 manjih i većih uljara. U tim uljarama se mogu sve pobrane masline preraditi odmah nakon berbe, kako bi se iscijedio sok masline, ulje vrhunske kvalitete. Da je to uistinu tako, ovdašnji su maslinari i uljari dokazivali, osim na tržištu, i na brojnim regionalnim i međunarodnim natjecanjima na kojima su nakon kemijskih i organoleptičkih provjera ovlaštenih ocjenjivača redovito osvajali zlatna i šampionska priznanja. Ali pravi boom dogodio se 2021. godine s uljima koja su proizvedena u 2020. godini: na najrelevantnijoj svjetskoj smotri maslinovih ulja, New York International Olive Oil Compe-

tion, na kojem je ocijenjen 1.171 uzorak ulja iz 28 zemalja svijeta, hrvatska su ulja osvojila čak 66 zlatnih i 20 srebrnih medalja, pa se tim Hrvatska našla na četvrtom mjestu po broju priznanja, odmah iza Španjolske, Italije i Grčke. S obzirom na veličinu tih zemalja i Hrvatske, odnosno maslinarskih dijelova tih zemalja i broj posađenih maslina mogli bi reći da je taj uspjeh i veći od osvojenog srebra Hrvatske na Svjetskom prvenstvu u nogometu u Rusiji 2018. godine.

Od svih zlatnih ulja dalmatinska su osvojila čak 36 zlatnih i 10 srebrnih medalja, a među njima su maslinari zadarskog kraja osvojili čak 12 zlatnih i dvije srebrne medalje. Teško da se u svijetu maslinovih ulja može jasnije dokazati da se baš u ovom kraju toče najkvalitetnija maslinova ulja.



Osjeti Zadar!

www.zadar.travel

HRVATSKA
Puna života

IMPRESSUM/Za izdavača: Turistička zajednica grada Zadra/
Tekst: Mario Vuksan/Urednik: Ivica Neveščanin
Foto: Filip Brala, Bojan Bogdanić/Dizajn: Mladen Košta, Hoba/
Tisak: Printera grupa d.o.o./© Turistička zajednica grada Zadra