



Teme: Grad Mali Lošinj, Turisti ka zajednica grada

## Iz ljubavi prema slatkom nastala je Crocantessa, neodoljivi slatki jestivi suvenir

Sasvim sigurno znate za licitarsko srce i paprenjak, no jeste li čuli za lošinjski krokant? Ako odmahujete glavom, niste jedini, premda smo sasvim sigurni kako njegovo vrijeme tek dolazi i kako će ova, nekad tradicionalna slastica lošinjskih kapetana, u budućnosti sve češće pojavljivati kao poklon za posebne prigode. Naime, otkako je osmišljen pod nazivom Lošinjski krokant Crocantessa, ovaj jestivi suvenir ne prestaje osvajati nagrade i priznanja. U samo godinu dana od lansiranja, Crocantessa je osvojila priznanje Simply the Best za najbolji novi suvenir te Best Innovation on Tradition na International Food Gift Challengeu u Dubaiju. Nedavno je i Ministarstvo kulture umijeće i pripreme slastice lošinjski krokant/crocante lussignan stavilo na popis zaštićenih kulturnih dobara, a od studenog ove godine ponosni je nositelj markice Hrvatski otokski proizvod (HOP) koju izdaje Ministarstvo regionalnog razvoja i fondova EU. Također, nezamislivo nije prošao ni dizajn ambalaže koji potpisuje riječka agencija Fabula, a koja je s njime bila finalist ovogodišnjeg ZG Design Weeka.



Lošinjski krokant Crocantessa i statua Addio u uvali Likat

"Umijeće i pripreme slastice lošinjski krokant/crocante lussignan neraskidiv je dio prehrambene tradicije Lošinja. To je hrskava slastica od badema ili oraha u tvrdj masi karameliziranog šećera koja se slaže na specifičan način, a način je nekim slasticama mediteranskog prostora. Od iznimnog je značaja i način na koji se poslužuje, a to je lomljenje/razbijanje krokanta s pomoću sablje na bijelom platnu koji simbolizira prekidanje dosadašnjeg načina života i ulazak u novo, bolje životno razdoblje simbolizirajući i blagostanje i sreću, najčešće na vjenčanjima. Pripremom i promocijom i u turističke svrhe ovaj je recept, ali i umijeće i pripreme ostati živa baština te i dalje dio gastronomske tradicije", stoji u opisu Ministarstva kulture.

Lošinjski krokant Crocantessa

Izazovni posjeci

No, premda ovaj proizvod i tradicija njegove izrade, prema većini izvora, datiraju još s kraja 19. stoljeća, ostao bi lošinjski krokant samo lijepa uspomena s crno-bijelih fotografija da ga u fokus nisu stavili Lošinjani Petar Goleš i Katya Žic-Antunovi, vlasnici slastičarnice Moby Dick uz glavni trg u Malom Lošinjju.

Njihovi posjeci u ugostiteljstvu, govore nam na početku razgovora, nisu bili nimalo laki. Pero, kako ga zovu prijatelji, kafić je preuzeo od oca, a s kave je 2003., gonjen ljubavlju prema slasticama, prešao na sladoled. Prisjeća se odlazaka u Italiju na edukacije, kupovanja njihove stručne literature, kasnih noćnih boravaka u kuhinji testiraju ideje i isprobavaju nove recepture. I borbe s polovnim strojevima, skućenim prostorom, malom vitrinom. A onda se, malo-pomalo, prvo isključivo u zimskim mjesecima, u Moby Dick stigle i slastice.

Katya Žic-Antunovi i Petar Goleš

"Trebalo nam je dosta vremena da se probijemo, no, malo-pomalo, i sve uloženo u znanje i vrhunske sastojke od kojih smo pravili sladolede i kola e po elo nam se vra ati", pri a nam Pero, koji je izuzetno ponosan na to što e vam Lošinjani danas ispred svih preporu iti da na pravi sladoled i doma e kola e odete baš u njegovu slasti arnicu, jer tamo je dugo vremena bio zapravo jedini pravi, kako se to stru no kaže, artisan sladoled na otoku.

Premda brodstrojar po struci, Pero je relativno rano otkrio ljubav prema slasticama te je nakon sladoleda krenuo s masterclassovima kod svjetski poznatih slasti ara. Tako je, izme u ostalog, u io od Joakima Prata, slasti ara kojega nazivaju najuzbudljivijim londonskim pastry chefom, i Antonija Bachoura, najboljeg pastry chefa na svijetu za 2018., 2019. i 2022. godinu. Amaury Guichon, slasti ar u svijetu poznat po svojim okoladnim skulpturama, bio je njegova idu a adresa, a potom i Ignacio Nacho Ramiro, ponosni nositelj priznanja za najbolji kroasan Španjolske za 2021. Kona no, puno je nau io i od Carlesa Mampela, nagra ivanog master pastry chefa i vlasnika poznatog pastry shopa i chocolaterie Bubó u Barceloni.

Da bi izradio samo jedan kat krokanta, Petru je potrebno od 5 do 5 i pol sati, jer se sve radi ru no

Me utim, da u svojoj slasti arnici ponude nešto doista posebno, pobrinula se njegova poslovna i životna partnerica Katya. Govore nam naizmjenice s osmijehom se pogledavaju i - ona je ta koja "stavi ideje na stol", a on ih onda realizira. Tako je bilo i s Crocantessom. No, da bismo došli do nje, trebamo se vratiti još koju godinu unatrag, kad su u Moby Dicku po eli praviti lošinjski krokant - tradicionalnu slasticu na 7 katova od še era i badema, simbol bogatstva i prosperiteta, koja se na otoku pripremala za sve ane prigode poput vjen anja, krštenja i važnih obljetnica, a bez koje nije mogla pro i ni ovtjedna proslava 30. godina Turisti ke zajednice Kvarnera. No sve je, otkriva nam Petar, krenulo sasvim slu ajno.

Obe anje treba održati

"Pri a je to koja je ve ušla u anale. Bila je, naime, rije o okladi. Ja sam našem prijatelju, koji je bio vje ni neženja, jednom prigodom rekao kako u mu napraviti krokant ako se ikad bude oženio. Kad, eto njega nakon godinu dana sa sretnom vijesti: 'Ženim se!' Nisam imao drugog izbora nego održati obe anje. Bilo je to 2018. i napravio sam mu krokant na pet katova", prisje a se Goleš ne kriju i kako mu je izrada prvog krokanta bila - prava no na mora!

Prema tradiciji, ova slastica od še era i badema pripremala se za sve anosti, a naj eš e je imala 7 katova

Petar Goleš krokantom se ozbiljnije po eo baviti 2018.

"Deset dana sam ga radio i nikako nisam mogao uhvatiti ruku. Baš je bilo teško, no uspio sam nekako uz puno pokušaja i ispravljanja pogrešaka. Naime, kako je rije o karamelu, znat e svi koji su ga ikad pokušali praviti - nije neka znanost otopiti ga, ali zato moraš znati koja je to no temperatura potrebna da ga zamijesiš, da bude podatan kako bi mogao raditi s njim."

I onda se ta pri a jednostavno "zarolala", Lošinjani su po eli zvati i naru ivati krokant za svoje sve ane prilike te je svaki mjesec iz Moby Dicka u sve ane sale na otoku odlazio barem jedan. Slasticu, koja se tradicionalno pravila na sedam katova, Petar je uspio "dograditi" u nekoliko navrata na ak deset, a da se nije urušila prije nego što su je razbili sabljom. Jer tako nalaže tradicija.

Otkako je napravio prvi, vlasnik slasti arnice Moby Dick svaki mjesec u sve ane sale na otoku odveze barem jedan krokant

Prema tradiciji, lošinjski se krokant lomi sabljom na bijeloj podlozi što predstavlja ulazak u novo, bolje životno razdoblje

"Odjednom smo postali svjesni kako se doga a revival krokanta i da smo mi za to zaslužni", govori i sad gotovo ne vjeruju i što su postigli. A onda se krajem ljeta 2022. rodila ideja o suveniru. Potaknuti estim pitanjem kada e biti dostupan u pristupa nijoj, manjoj varijanti, koju bi Grad Mali Lošinj i lokalna Turisti ka zajednica mogli pokloniti

poslovnim partnerima, prijateljima i gostima grada, Katya i Petar intenzivno su se poeli baviti krokantom kao jestivim suvenirom.

"Brzo smo shvatili da je izraditi krokant kao suvenir najmanje izazovno, ali da nas sve drugo ko i i da nam treba stru na pomo . Tu u pri u ulazi naša prijateljica Marina ukanovi , koja nam je pomogla stru nim savjetovanjem i vodila nas kroz brendiranje, dizajn, pripremu ambalaže i zakonsku regulativu oko zaštite žiga. Stru njaci s Prehrambeno-tehnološkog fakulteta u Zagrebu pomogli su nam oko pakiranja i zaštite proizvoda od atmosferilija. Na kraju, ostala je slatka muka - kako nazvati proizvod", govore nam Katya i Petar naizmjenice.

Dva simbola otoka

Naziv Crocantessa svima im se na prvu svidio. "Baš nam je lijepo zvonilo to ime u ušima. Ujedno je povezivalo krokant i delikatesu, a vizualiziran je kroz divnu siluetu statue Addio u našoj uvali ikat, koja prikazuje scenu iz bogate lošinjske prošlosti - ženu koja maše svom suprugu ili sinu kapetanu, koji je upravo isplovio na more. A kapetani su bili bogati i u njihovim je ku ama bilo skupocjenog še era od kojeg se pravio krokant... I tako, jedno s drugim, i rodila se Crocantessa, koja je lijepo zaokružila tu pri u."

Crtice iz povijesti: Lošinjski krokant, pir Annamarije Jadrosic i Jure Buljete, 1958. godina

Crtice iz povijesti: 1929. godine krokantom se slavilo i 50 godina braka Gerolama i Anne Rizzi

Do danas, u svojoj su lošinjskoj slasti arnici proizveli 7500 komada ovog jestivog suvenira, koji je ekskluzivno dostupan isklju ivo na otoku. "Razlog je jednostavan. Rije je o ru no ra enom proizvodu za koji želimo da je pod našom kontrolom kako bismo garantirali kvalitetu. Tako er, nemogu e ga je proizvesti u velikim koli inama, pa zato želimo da ostane lokalno proizveden artikl dostupan na relativno malo ekskluzivnih mjesta", kaže Goleš.

Premda e nekima zv u ati jednostavno, treba znati kako je ova slastica zapravo izuzetno zahtjevna za izradu.

"Izraditi krokant zahtijeva puno vremena. Jednom sam prilikom izra unao kako mi za izradu jednog kata treba od pet do pet i pol sati. Dodajte tome pripremu, spajanje i ukrašavanje te injenicu da je sve vrlo delikatno i do i ete do nekoliko dana, koliko je potrebno za izradu jednog lošinjskog krokanta. I, da, ne zaboravite kako na karamel jako utje u vremenske (ne)prilike i kako je dovoljno da samo na jednom mjestu pogriješite da se sve ukosi ili uruši, a i da se radi o vru oj karamel masi koja hla enjem gubi elasti nost i puca", objašnjava nam lošinjski slasti ar izazove izrade.

Na kraju nam, uz recept za izradu, otkriva kako mu se svih ovih godina samo jednom dogodilo da mu se krokant malo nakrivio, ali i da ima neispunjenu želju.

"Nadam se da u jednog dana uživo napraviti i složiti krokant da ljudi vide koliko je to izazovno, ali i koliko je lijepo gledati kako ni iz ega nastane nešto tako spektakularno."

Izraditi krokant nije nimalo lako, jer se radi s vru om karamel masom koja hla enjem gubi elasti nost i puca, pa izrada tankih plo a zahtijeva spretnost, brzinu i vještinu

## KAKO SE PRAVI LOŠINJSKI KROKANT

Savjeti i recept Petra Goleša

Za jedno valjanje je potrebno:

250 g še era (alternativno 225 g + 25 g glukoze)

250 g grubo mljevenih badema

Pripremite jednak omjer šećera i badema. Bademi trebaju biti grubo mljeveni. Šećer zatim otopite u karamel do cca 175 °C pa onda u njega umiješajte bademe. Kad se sve dobro sjedini, razvaljajte drvenim valjkom premazanim uljem na mramornoj podlozi u tanku ploču i pustite da se ohladi.

Dio šećera može se zamijeniti glukoznim sirupom, do 10%, radi stabilnije kristalizacije karamela.

KORAK 1: Otopite šećer

KORAK 2: Kad se šećer otopio, dodajte mu grubo mljevene bademe

KORAK 3: Sve dobro miješajte dok ne postignete potrebnu temperaturu

KORAK 4: Vrući karamel prebacite na istu podlogu i brzo valjajte drvenim valjkom. Oprez, karamel je vruć!

NE PROPUSTITE!

U PRODAJI JE NAJSLA BILNI BROJ MAGAZINA DOBRA HRANA

U četvrtak 12. prosinca na kioske je stigao zimski broj magazina Dobra hrana, pravo kolekcionarsko izdanje stvoreno za gurmane i sve one koji će to tek postati! Tema broja je šećer, pa je prepun prijedlozima, savjeta i recepata za izradu divnih slastica s potpisom Petre Jeleni, ali i brojnih drugih slastica i zaljubljenika u kuhanje. Pored toga, pišemo i o zalogajima za one koji ne smiju ili ne vole (pre)slatko, obližnjoj džungli vanilije, pravom slavonskom običaju - kolinju, tartufima, Japanu, kavi, vinima...

Dobra hrana, ZIMA 2024.

Također, vrlo temeljito pristupili smo i izradi karamela, u čemu nam je i ovaj put pomogla stručna ekipa Gastronomada. Upravo ta tema pomoći će vam da shvatite koliko je udesan taj lošinjski krokant.

[https://www.jutarnji.hr/dobrahrana/price/nastala-je-iz-ljubavi-prema-slatkom-bila-je-tradicionalna-slastica-losinjskih-kapetana-a-danas-je-visestruko-nagradivani-suvenir-15533039?cx\\_linkref=jl\\_home\\_najnovije](https://www.jutarnji.hr/dobrahrana/price/nastala-je-iz-ljubavi-prema-slatkom-bila-je-tradicionalna-slastica-losinjskih-kapetana-a-danas-je-visestruko-nagradivani-suvenir-15533039?cx_linkref=jl_home_najnovije)

KLJUČNE RIJEČI:

#lošinjski krokant #jestivi suvenir #crocantessa #otočki proizvod #najbolji jestivi suvenir #petar goleš #katya žic-antunovi #slastičarica moby dick mali lošinj

AUTOR:

Maja Šokčević  
Lovri