



Katya Žic-Antunović i Petar Goleš osmislili su originalan suvenir koji ne prolazi nezamiječeno ni kod stručne javnosti, a zbog kreativnog dizajna ambalaže riječka agencija Fabula bila je finalist ZG Design Weeka

Dobra hrana

LOŠINJSKI KROKANT

IZ LJUBAVI PREMA SLATKOM NASTALA JE CROCCANTESSA

Petar Goleš učio je od najboljih slastičara na svijetu i stvorio jestivi slatki suvenir koji ne prestaje osvajati nagrade i priznanja, a sve zahvaljujući ideji i potpori životne i poslovne partnerice Katye Žic-Antunović

MAJA ŠOKČEVIĆ LOVRIC

IVAN BRČIĆ

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 kapešana, u budućnosti sve češće pojavljivati kao poklon za posebne prigode. Naime, otkako je osmišljen pod nazivom Lošinjski krokant Croccantessa, ovaj jestivi suvenir ne prestaje osvajati nagrade i priznanja. U samo godinu dana od lansiranja, Croccantessa 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 pripreme slastice lošinjski krokant/croccante lussignan stavilo na popis

zaštićenih kulturnih dobara, a od studenog ove godine ponosni je nositelj markice Hrvatski otočki proizvod (HOP) koju izdaje Ministarstvo regionalnog razvoja i fondova EU.

"Umijeće pripreme slastice lošinjski krokant/croccante lussignan neraskidiv je dio prehrambene tradicije Lošinja. To je hrskava slastica od badema ili oraha u tvr-

doj masi karameliziranog šećera koja se slaže na specifičan način, a sličan je nekim slasticama mediteranskog prostora. Od iznimnog je značaja i način na koji se poslužuje, a to je čin lomljenja/razbijanja krokanta s pomoću sablje na bijelom platnu koji simbolički označava prekid s dosadašnjim načinom života i ulazak u novo, bolje životno razdoblje simbolizirajući blagosta-

nje i sreću, najčešće na vjenčanjima. Pripremom i promocijom i u turističke svrhe ovaj će recept, ali i umijeće pripreme ostati živa baština te i dalje dio gastronomske tradicije", stoji u opisu Ministarstva kulture.

Izazovni počeci

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 Lošinjski Petar Goleš i Katya Žic-Antunović, vlasnici slastičarnice Moby Dick uz glavni trg u Malom Lošnju.

Njihovi počeci u ugostiteljstvu,

Tradicija nalaže da se krokant razlomi sabljom na bijelom platnu, što predstavlja ulazak u novo, bolje životno razdoblje

govore nam na početku razgovora, nisu bili nimalo laki. Pero, kako ga zovu prijatelji, kafic 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 testirajući ideje i isprobavajući 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.

"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 kolače počelo nam se vraćati", priča nam Pero, koji je izuzetno ponosan na to što će vam Lošinjski danas ispred svih preporučiti da na pravi sladoled i domaće kolače odete baš u njegovu slastičarnicu, jer tamo je dugo vremena bio zapravo jedini pravi, kako se to stručno kaže, artisan sladoled na otoku.

Premda brodstrojar po struci, Pero je relativno rano otkrio ljubav



Evidencijski broj / Article ID: 21283283
 Vrsta novine / Frequency: Dnevna
 Zemlja porijekla / Country of origin: Hrvatska
 Rubrika / Section:

prema slasticama te je nakon sladoleda krenuo s masterclassovima kod svjetski poznatih slastičara. Tako je, između ostalog, učio od Joakima Prata, slastičara kojega nazivaju najuzbudljivijim londonskim pastry chefom, i Antonija Bachoura, najboljeg pastry chefa na svijetu za 2018., 2019. i 2022. godinu. Amaury Guichon, slastičar u svijetu poznat po svojim čokoladnim skulpturama, bio je njegova iduća adresa, a potom i Ignacio Nacho Ramiro, ponosni nositelj priznanja za najbolji kroasan Španjolske za 2021. Konačno, puno je naučio i od Carlesa Mampela, nagrađivanog master pastry chefa i vlasnika poznatog pastry shopa i chokolaterie Bubó u Barceloni.

Međutim, da u svojoj slastičarnici ponude nešto doista posebno, pobrinula se njegova poslovna i životna partnerica Katya. Govore nam naizmjenice s osmijehom se pogledavajući - 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 počeli praviti lošinjski krokant - tradicionalnu slasticu na 7 katova od šećera i badema, simbol bogatstva i prosperiteta, koja se na otoku pripremala za svečane prigode poput vjenčanja, krštenja i važnih obljetnica, a bez koje nije mogla proći ni ovojedna proslava 30. godina Turističke zajednice Kvarnera. No sve je, otkriva nam Petar, krenulo sasvim slučajno.

Obećanje treba održati

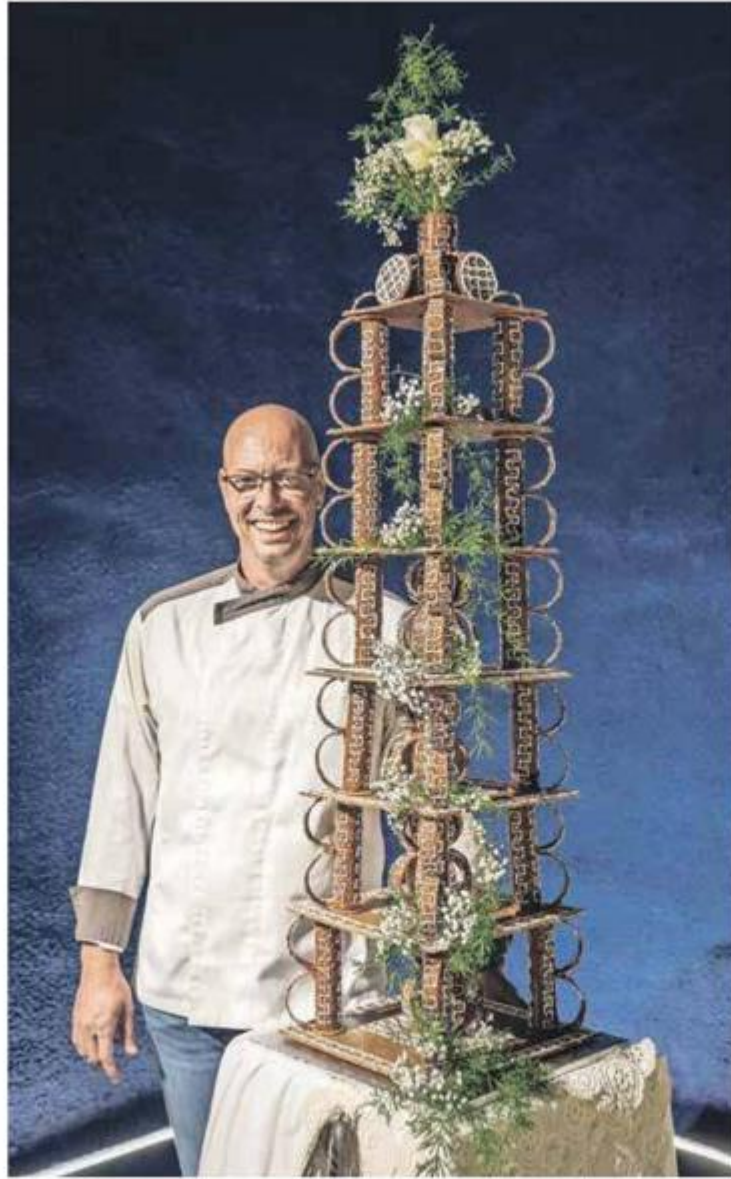
"Priča je to koja je već ušla u anale. Bila je, naime, riječ o okladi. Ja sam našem prijatelju, koji je bio vječni neženja, jednom prigodom rekao kako ću mu napraviti krokant ako se ikad bude oženio. Kad, eto njega nakon godinu dana sa sretnom vijesti: 'Zenim se!' Nisam imao drugog izbora nego održati obećanje. Bilo je to 2018. i napravio sam mu krokant na pet katova", prisjeća se Goleš ne krijući kako mu je izrada prvog krokanta bila - prava noćna mora!

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

I onda se ta priča jednostavno "zarolala", Lošinjski su počeli zvati i naručivati krokant za svoje svečane prilike te je svaki mjesec iz Moby Dicka u svečane sale na otoku odlazio barem jedan. Slasticu, koja se tradicionalno pravila na sedam katova, Petar je uspio "dograditi" u nekoliko navrata na čak deset, a da se nije urušila prije nego što su je razbili sabljom. Jer tako nalaže tradicija.

"Odjednom smo postali svjesni kako se događa revival krokanta i da smo mi za to zaslužni", govori i sad gotovo ne vjerujući što su postigli. A onda se krajem ljeta 2022. rodila ideja o suveniru. Potaknuti čestim pitanjem kada će biti dostupan u pristupačnijoj, manjoj varijanti, koju bi Grad Mali Lošinj i lokalna Turistička zajednica mogli pokloniti poslovnim partnerima, prijateljima i gostima grada, Katya i Petar intenzivno su se počeli baviti krokantom kao jestivim suvenirom.

"Brzo smo shvatili da je izraditi krokant kao suvenir najmanje izazovno, ali da nas sve drugo koči i da nam treba stručna pomoć. Tu u priču ulazi naša prijateljica Marina Đukanović, koja nam je pomogla stručnim savjetovanjem i vodila nas kroz brendiranje, dizajn,



KAKO SE PRAVI LOSINJSKI KROKANT

Za jedno valjanje je potrebno:
 • 250 g šećera (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 Celzijevih stupnjeva pa onda u njega umiješajte bademe. Kada 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. (Savjeti i recept Petra Goleša)



U prodaji je najsladji 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 priča, savjeta i recepata za izradu divnih slastica s potpisom Petre Jelenić, ali i brojnih drugih slastičara i zaljubljenika u kuhanje. Pored toga, pišemo i o zalogajima za one koji ne smiju ili ne vole (pre)slatko, obilježju džungli vanilije, pravom slavenskom običaju - kolinju, tartufima, Japanu, kavi, vinima... A 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 čudan taj lošinjski krokant.



Lošinjski krokant oduvijek se pravio za svečane prigode: pir Annamarije Jadrošić i Jure Buljete 1958. (slika gore)



Godina 1929., proslava 50. godišnjice braka Gerolama i Anne Rizzi (slika lijevo)

pripremu ambalaže i zakonsku regulativu oko zaštite žiga. Stručnjaci 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 Čikat, 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 kućama bilo skupocjenog šećera od kojeg se pravio krokant... I tako, jedno s drugim, i rodila se Crocantessa, koja je lijepo zaokružila tu priču."

Do danas, u svojoj su lošinjskoj slastičarnici proizveli 7500 komada ovog jestivog suvenira, koji je ekskluzivno dostupan isključivo na otoku. "Razlog je jednostavan. Riječ je o ručno rađenom proizvo-

du za koji želimo da je pod našom kontrolom kako bismo garantirali kvalitetu. Također, nemoguće ga je proizvesti u velikim količinama, pa zato želimo da ostane lokalno proizveden artikl dostupan na relativno malo ekskluzivnih mjesta", kaže Goleš.

Premda će nekima zvučati jednostavno, treba znati kako je ova slastica zapravo izuzetno zahtjevnost za izradu.

"Izraditi krokant zahtijeva puno vremena. Jednom sam prilikom izračunao kako mi za izradu jednog kata treba od pet do pet i pol sati. Dodajte tome pripremu, spajanje i ukrašavanje te činjenicu da je sve vrlo delikatno i doći ćete do nekoliko dana, koliko je potrebno za izradu jednog lošinjskog krokanta. I, da, ne zaboravite kako na karamel jako utječu 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 vrućoj karamel masi koja hlađenjem gubi elastičnost i puca", objašnjava nam lošinjski slastičar 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 ću jednog dana uživo napraviti i složiti krokant da ljudi vide koliko je to izazovno, ali i koliko je lijepo gledati kako ni iz čega nastane nešto tako spektakularno." ✓

Izraditi krokant nije jednostavno jer se radi od vruće karamel mase koja se oblikuje na visokoj temperaturi