

LUŠKI ŠTRUDEL

Jakica Pecotić, Smokvica
pecotic.j@gmail.com

Tekst je nastao povodom gostovanja gospođe Tončice Padovan u ugostiteljskom praktikumu Srednje Škole Vela Luka. Tončica Padovan je slastičarka u mirovini. Održala je radionicu izrade štrudela za učenike (kuhare i slastičare) Srednje škole 19. i 20.10.2023. Imati priliku sudjelovati u radionici, bila je iznimna čast i zadovoljstvo, stoga, evo i pisani trag, da se ne zaboravi...

Ovo je priča o „luškom štrudelu“, ali i o vremenu koje ga je iznjedrilo. Priča o vrijednim ljudima, lijepim, ali i teškim vremenima. O vremenima koja su imala vjeru, ali i dušu.

A priču je započela teta Tončica rečenicom „Draga, ništa ni kako je prin bilo, ni brašno, ni maslo...“

Za štrudel je potrebna ista količina brašna i masnoće. Brašno se obavezno prosije kroz sito. Prosijanje brašna je jedna zaboravljena vještina, koju koriste još samo zaneseni entuzijasti. Brašno se prije prosijalo da se izdvoji eventualne nečistoće koje bi ostajale u situ. Poneki današnji znalci tijesta tvrde da je prosijanje korisno, jer se na taj način ozrača brašno, koje će činiti izdašnije tijesto.

Tonine ruke, koje su izradile stotine kilograma brašna, vješto oblikuju tijesto „Daj još vode u tisto, brašno je staro pa je popilo puno vode...“ Količina tekućine ovisi o kakvoći brašna, tj. njegovoj sposobnosti da upija vlagu. Formira se kompaktna masa tijesta „...da bi tisto bilo gotovo, moraju se činit mihurići...“

Tonine ruke, koje su izradile stotine kilograma brašna, vješto oblikuju tijesto „Daj još vode u tisto, brašno je staro pa je popilo puno vode...“ Količina tekućine ovisi o kakvoći brašna, tj. njegovoj sposobnosti da upija vlagu.

Izrađena su dva tijesta. Jedno tijesto s masnoćom u obliku cigle, jedno tijesto bez masnoće u obliku pogače sa zarezanim križem na vrhu. „Zašto križ?“ čuje se iz pozadine. Teta Tona odgovara: „Jer se uvijek na vrh stavlja križ“. Ne znamo objasniti funkcionalnu svrhu križa na tijestu, mada ona sigurno postoji, ali tiho u sebi znamo onu duhovnu, to je zahvala i nakana.

Gotova tijesta moraju odležati, a nakon što odležu treba ih spojiti u jednu masu i ponovno je ostaviti da miruje. Potom tijesto treba premijesiti, odnosno presaviti, i ponovno ga pustiti na 30 minuta. Postupak se ponavlja 3 puta. Nakon toga tijesto treba ostaviti bar jedan dan u hladnjaku, i tek onda je spremno za pripremu slatkih ili slanih jela.

Dan nakon što je priređeno tijesto, opet smo se našli u kuhinji. Sada idemo raditi nadjev. Nadjev se radi od jabuka. Jabuke se operu, ukloni im se sredina te ih se raspolovi na 4-5 jednakih dijelova (po duljini) i tako (pod korom) se sijeku na male listiće.





Pokojni Kuzma Padovan Kosan, vrsni, poznati i priznati luški slastičar i teta Tona zajedno su kombinirali znanja i vještine, te stvarali slatke delicije koje Lučani dandanas pamte.

Teta Tona govori da se u jabuke stavljaju krušne mrvice, uvijek domaće, nikad kupovne. I same krušne mrvice, naoko, nebitan, sekundarni dodatak štrudelu, imaju svoju priču. Krušne mrvice su potrebne da *popiju* vlagu iz jabuka. Ranije se nikad nisu kupovale krušne mrvice. Svaka domaćica bi ostatke kruha stavila u peć, i onda ih s *lajanjarom* usitnila. Danas je to bespotreban gubitak vremena, jer ih ima za kupiti u dućanu. Samo otvoriš plastičnu *vrićicu* i eto ih. Ali mrvice što ih napravite doma su drugačijeg okusa, mirisa i granulacije, jednostavno – bolje su, i da, osjeti se razlika.

Dakle, usitnili smo prepečenac i dobivene krušne mrvice zajedno s cimetom, malo šećera, dodali u jabuke i pomiješali. Teta Tona rukama *misi*

nadjev „...jer se najboje pod rukama osjeti...“ jesu li jabuke dovoljno vlažne, ili možda treba još mrvica.

Sve se radi prema *receti* iz stare bilježnice. To je bilježnica u koju je teta Tona zapisivala teoriju slastičarske struke u Opatiji, nekima već davne 1971. godine. Prema toj bilježnici rađene su brojne slastice u hotelu Posejdon. Pokojni Kuzma Padovan Kosan, vrsni, poznati i priznati luški slastičar i teta Tona zajedno su kombinirali znanja i vještine, te stvarali slatke delicije koje Lučani dandanas pamte. I sami luški štrudel nastao je prema normativima iz spomenute bilježnice i dodacima koje je predložio barba Kuzma Kosan. A to su bile opet domaće luške sirovine – jabuke, cukarine, slađe od meda.

Isto tako nastala je još jedna slastica koje se Lučani s nostalgijom prisjećaju, a to su čokoladne bombice. U čemu je tajna čokoladnih bombica? U štedljivosti, skromnosti i poniznosti. Naime, čokoladne bombice čini smjesa koja se sastoji od ostatka kolača koji ne idu pred goste. Na primjer, radile su se rolade i ostali biskviti koji imaju *kantune*, a ti *kantuni* ne idu pred goste, ali *šćeta* ih je bacit, jer su i oni trud i novac, i ti *ostatci* uz dodatak ruma, čokolade i još ponekog sastojka čine ukusne čokoladne bombice.



Te čokoladne bombice mogu dočarati duh vremena o kojem nam teta Tona priča dok čekamo da tijesto odleži... *U njihovo vrime* ništa od hrane koja je ostajala u kuhinji nije se bacalo, sve što se moglo iskoristiti se iskoristilo. "Bar doma za živinu." A ako je štogod slučajno i ostalo, bilo bi se bacilo u more. Danas je drugo *vrime*, imamo svega puno, a ničega dosta.

Priča nama teta Tona kako se puno radilo u kuhinji hotela. Koliko su kroz ljetne sezone vrućina *podnili* i znoja prolili. Ali, to nisu bili samo teta Tončica i barba Kuzma, to je bila čitava generacija, koja je vjerovala da radom i odricanjem gradi i budućnost svoje djece.

Radnici u tom, ali i drugim hotelima su se odricali dijela plaće da bi se radilo i gradilo „... za budućnost, za našu djecu..." Nažalost, ta djeca – sad već odrasli ljudi će iskusiti potpuno drugačiju stvarnost.

Tijesto se *lazanjarom* oblikuje i stavlja se nadjev od jabuka, na nadjev se stave grožđice. Još jedna danas zaboravljena ili izostavljena sitnica – *pribiranje* grožđica. Teta Tona pregledava grožđice, diže im peteljke koja su možda ostale, isto tako uklanja presušene ili oštećene grožđice. I napokon

„Luški štrudel“ od barbe Kuzme Kosana i tete Tončice je poseban zbog svih ovih naoko nebitnih sitnica, a te sitnice i pažnja koja im se pridaje presudne su jer puno malih čini velu.

polako i nježno zamata tijesto s nadjevom u buduću štrudel, premazuje ga razmućenim žutanjkom i stavlja u prethodno zagrijanu pećnicu na visoku temperaturu.

Kad se štrudel ispeče, pričekava se neko vrijeme da se ohladi i spreman je za jelo. I to je jedan divni štrudel, kojemu ukus daje dobra energija, preciznost i strpljenje osobe koja ga je radila.

„Luški štrudel“ od barbe Kuzme Kosana i tete Tončice je poseban zbog svih ovih naoko nebitnih sitnica, a te sitnice i pažnja koja im se pridaje presudne su jer *puno malih čini velu*.

I na kraju: teta Tonka, hvala na štrudelu, strpljenju i *vrimenu*.