



Dalmacija na dlanu i pjatu

DAMIR FABIJANIĆ
FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ

DOCI KRAJ RASTOVCA

S Gornje straže brda Bljuštevača vidi se cila Dalmacija, a otoci Vis, Biševo i Svetac, iako tamo u daljini, stoje kao na dlanu. A ovdje, kao i niže dolje prema Rastovcu, obitelj Ugrina radi ono što bi trebala cila Dalmacija. I cijela Hrvatska. Proizvodi vino i maslinovo ulje, sadi i sije slanutak, jari grah (sikiricu), blitvu, leću, bob... i nudi to u svojem restoranu Trs, u Trogiru.

Rastovac, položaj Kljenovica kraj Lokve

Kad se kod Marine, između Trogira i Rogoznice, skrene po marinskom zaleđu, uzbrdo prema Rastovcu, i ne nadate se vidikovcu koji će vam otvoriti neočekivani pogled. U teoretskom natjecanju (danas tako popularnu) za *najljepši pogled* (i najširi), ova pozicija – Kljenovica, kraj Lokve, iznad Rastovca, na vrhu prvog brda iznad mora, ušla bi u *doigravanje*.

Da biste dospjeli na takvo mjesto, trebate vodiča, a mi smo za našu priču izabrali idealnog. Tomislav Ugrina, vlasnik konobe Trs u Trogiru (*I&P*, 36) predstavnik je iznimno radišne obitelji koja u okolici Rastovca uzgaja lozu, masline, povrće.

Na terenu s najljepšim pogledom, gledamo stare obiteljske vinograde i masline i slušamo o planovima. Zanimljive su te priče o radu na zemlji. *Ovaj je vinograd star oko 60 godina. S vremenom loza više neće davati očekivani urod. U takve stare vinograde sadimo masline. Prije nije bilo tako. Kažu da se loza ljubi s maslinom. Kad prestane vinograd biti rodan, zemlja je iscrpljena, pa mora proći 20–30 godina da bi se ponovno mogla saditi loza. S time da je pola posla napravljeno (brajde), samo treba kopati nove rupe. Ove 33 masline (koje simboliziraju Isusove godine) otac Mijo zasadio je za vrijeme Domovinskog rata, iz ptičje perspektive se čitaju RH – Republika Hrvatska (smiješak). Na parceli uz ovaj vinograd, koja je inače služila kao pašnjak, planiramo zasaditi novi vinograd sorte babičić jer je ovo idealan položaj. Za lozu je dobro da uvijek lagano pirka, a to je upravo tu. Babičić sadimo i simbolično jer ovaj dio katastarski pripada Šibeniku, na zaštićeno područje babičića. Položaja za sadnju novih vinograda ima, treba samo zasukati rukave.*

Nekad je bilo zasađeno mnogo višnje maraske, koja se prodavala poljoprivrednim zadrugama, kao i grožđe i smokve. Posljednjih petnaest godina zadruga više nema pa se ljudi snalaze sami kako će prodavati svoj proizvod. Višnja maraska gotovo je izumrla, malo se ostavilo po vinogradima, uglavnom zbog proizvodnje domaće višnjevače.

Plod ovih nekoliko badema rabimo za naše domaće rafirole. Također je običaj po vinogradu saditi ljutiku.

Sve su loze navrnutе (divlje) i mogu trajati po 60–70 godina i više. Vijek je trajanja pitomih loza maksimalno 30 godina. Neki dan smo ih oplijevali. Ako dosad to nisi napravio, gotovo je. Otkupljujemo grožđe da bismo mogli napraviti malo veću količinu vina i da možemo sačuvati vino za godinu, dvije, da ne ide odmah na tržište. Koliko god grožđa imamo, to nije dovoljno.

U Docima

Vraćamo se prema Rastovcu, spuštamo uz predio Ugrininih vinograda na predjelu Krževite Kamelice, predio Doca, koje ime duguju tamošnjem kršu. *Krčile su se staze koje su bile*

od staroga vinograda i kopale su se nove rupe. Ta se mlada loza obavezno taklja (privezuje na kolac) da se ne bi od vjetrova slomio lozin prut.

Prije odlaska na ručak u staru kuću svraćamo na predio Dočiće. Čudesan krajolik krša i suhozida, požućen brnistrom, u kontrastu plavoga neba prošarana oblacima poput krša, dovodi nas do polja gdje uzgajaju (opet) lozu, smokve, leću, grah, slanetak, bob – *rajski vrt Ugrina*. Baš kao i nekad, kad je majka vodila glavnu brigu o grahoricama, isprepleće se povijest i sadašnjost.

Tomo priča i o požarima. *Maslina se obnovi bez obzira na požar. Beremo ih ručno. Prerađuje se iste večeri ili najkasnije idući dan. A ove kamene bunje, koliko godina su stare i na koji su način rađene, ma kako jake kiše padale, nikada ni kapi vode da bi propustile. Unutra može stati pet do šest ljudi. Tu su se ljudi sklanjali od kiše, kad su krčili vinograde i radili u polju. Ima dvije prostorije. Tu bi držali i alat. Prije se nije trebalo ništa posebno skrivati kao danas.*

Naši stari uvelike su sadili bijele sorte, uglavnom babičić, a mi smo danas zasadili nekoliko stotina loza debita. Od brnistre radile bi se one malo kruće metle kojima se čistilo oko kuće. Stabla smokava posipamo lugom (pepelom) koji ostane nakon zgarista na kaminu.

U kući

Ostavljamo predivan kraj i vraćamo se u Rastovac, gdje gledamo novu kuću (s budućim podrumom i kušaonicom) i stari obiteljski kompleks zgrada, gdje nas čeka ručak. Otac Mijo, majka Stana, brat Mario koji se brine o proizvodnji, šogorica Ružica i nećak Mijo. Poslije smo otišli i do kuće sestre Nede, koja je napravila kruh pod pekom.

Ručak je po domaći, jelo i pilo kao i u prošlosti. Jedemo tripice. *U našoj zagori, koja počinje od Ljubitovice i Prapatnice (sjeverno od priobalja), za janjeće tripice kažu šiša. Ovdje, u Rastovcu, marinsko zaleđe, jedemo tripice (he he).* Ne zna se što je bolje, meso ili prilozu u kojima uživamo.

Nećak Mijo sa svojim se iskustvom ravnopravno uključuje u priču o grahoricama. *Leća? Mora se prije izvijati, pa prosijati na sito. Imamo veće i manje sito. Kada se prosije, mora se provijati na vitar. Nakon toga dobro ju je oplavit u vodi da sva prljavština ispliva. Zatim se suši nekoliko dana u hladu, što je tanji sloj pri sušenju, to bolje. Onda bismo ju namazali kvasinom i uljem da mušice ne dolaze. Na kraju se stavi u staklene ili plastične posude i hermetički zatvori da se mušica ne može stvoriti.*

Bob se bere suh (kad mu mahuna bude skroz crna), a onaj koji spremamo u zamrzivač beremo zelen. Jari grah ima isti princip kao leća i slanetak. Nestalo nam je slanetka, sad čekamo novi, on bude krajem srpnja.

HRVATSKA KAKVA BI MOGLA BITI



KLJENOVICA



DOCI



RASTOVAC



VIŠNJA MARASKA



BOB



RASTOVAC



VINOGRADI KRŽEVITE KAMELICE




BUNJA U DOCIMA



To je ta razlika

Glasnogovornik i poveznica obitelji, Tomislav Ugrina otkriva smisao svega ovog. Želja nam je uzgajati što više domaćih namirnica iz obiteljskog gospodarstva: leća, jari grah, slanutak, krumpir, blitva, vino, maslinovo ulje, višnjevača, loza, smokve (suhe i svježe). Uključila se cijela obitelj i svi imaju interesa od toga. U restoranu ne pričamo gostima unaprijed odakle su namirnice koje jedu. Mi se ne namećemo, već kad gostu nešto bude odlično i zanima se otkud je npr. smokva ili vino, onda mu mi ispričamo da je to naše. Možda je to i bolji pristup. Proširit ćemo izbor povrća koji uzgajamo na rajčice, krastavce... s obzirom da smo sad dobili vodu. No kapaciteti ostaju za restoran.

A od dijela onoga što smo pojeli u Rastovcu u kući domaćina i poslije u konobi Trs u Trogiru, s domaćim namirnicama, zabilježili smo recepte.

Mislim da vam je sad svima jasno zašto smo odabrali nadnaslov *Hrvatska kakva bi mogla biti.* 





NOSAČI ZA SUŠENJE SMOKAVA



PEKE



LEGA



TOMO I SESTRA NEDA



BOB (SUHI)



BOB (KUHANI)



JARI GRAH



OTACI MIO



Janjeće tripice

JANJEĆE TRIPICE	2
MIJEŠANO ULJE	70 ML
PANCETA	150 G
KAPULA	200 G
ČEŠNJAK	2 REŽNJA
LOVOR	2 LISTA
PERŠIN	1 VEZICA
PRŠUT	50 G
BIJELO VINO	150 ML
CRVENA MLJEVENA PAPIRIKA	3 G
KONCENTRAT RAJČICE	1 ŽLIČICA
KRUMPIR	500 G
OVČJI SIR	PO ŽELJI
LIMUNOV SOK	PO ŽELJI
SOL, PAPAR	

ZA 6 OSOBA

- 1 Tripice (želudac, crijeva i 4 nogice), koje ste prethodno dobro očistili i obarili, narežite na trake i takve još jednom kratko obarite u posoljenoj vodi.
- 2 U prikladnoj posudi na vrućem ulju popržite pancetu izrezanu na kockice. Kad se naprave čvarci, dodajte kapulu i miješajte dok ne poprimi boju staroga zlata. Zatim dodajte tripice, češnjak, lovor, peršin i pršut.
- 3 Kada se tripice počnu lijepiti, podlijte bijelim vinom.
- 4 Kada vino iskuha, dodajte nogice i ulijte vodu da preplavi jelo te dodajte crvenu mljevenu papriku i koncentrat rajčice.
- 5 Kada su tripice skoro gotove, dodajte krumpir i kuhajte dok se krumpir ne skuha.
- 6 Prije posluživanja pospite preostalim peršinom te po želji naribajte ovčji sir. Također se može iscijediti i malo limunova soka. (OPG Ugrina)



Kunac s lećom i njokima

DOMAĆI KUNAC	800 G
BABIĆ	300 ML
KVASINA	50 ML
LEĆA	75 G
SOL, PAPAR	
OŠTRO BRAŠNO	30 G
SVINJSKA MAST	1 ŽLICA
KAPULA	200 G
MRKVA	200 G
ČEŠNJAK	3 REŽNJA
PERŠIN	1 VEZICA
LOVOR	1 LIST
MAJČINA DUŠICA	1 GRANČICA
RUŽMARIN	1 GRANČICA
NJOKI	1 KG
OVČJI SIR, DOMAĆI	45 G

- 1 Kuncu izvadite kosti, zatim nasjecite na komade i marinirajte u crnom vinu i kvasini oko 2 h.
- 2 Leću skuhaite u posoljenoj vodi i ohladite.
- 3 Meso kunca izvadite iz marinade, osušite ubrusom, posolite, pobrašnite i *pozlatite* na ugrijanoj svinjskoj masti te ocijedite.
- 4 Na masnoći u kojoj se pržio kunac popržite povrće koje ste prethodno izrezali na krupnije komade, zatim dodajte češnjak, podlijte s još malo crnoga vina i dodajte začinsko bilje. Podlijte vodom i dotjerajte okus. Kuhajte 45–60 min.
- 5 Na samom kraju kuhanja dodajte kuhanu leću. Poslužite s njokima koje ste prethodno skuhalo u posoljenoj vodi te pospite svježje ribanim ovčjim sirom. (konoba Trs)



Salata od tunjevine s lećom i tapenadom od maslina

CRNE MASLINE	50 G
SLANI INČUN	1
MASLINOVO ULJE	100 ML
KAPARI	1 ŽLIČICA
ODRESCI SVJEŽE TUNJEVINE	400 G
KRUPNA SOL	
RIKOLA / RADIČ / ENDIVIJA	140 G
KUHANA LEĆA	60 G
MINIRAJČICE	50 G
SVJEŽE MLJEVEN PAPAR	

- 1 Crnim maslinama izvadite košticke i izmiksajte ih s inčunima, maslinovim uljem i kaparima u tapenadu.
- 2 Tunu posolite krupnom soli i ispecite na roštilju.
- 3 Narežite tunjevinu i poslužite je na podlozi od začinjene salate s tapenadom u koju ste dodali kuhanu leću i minirajčice. Popaprite i podlijte ekstradjevičanskim maslinovim uljem. (konoba Trs)

