

Torta Makarana

Nadjev:

*1kg badema
1kg kristalnog šećera
1 vanilin šećer
15 jaja
naribana kora 1 limuna
naribana kora 1 naranče*

Tijesto:

*400g brašna
200g maslaca
3 jaja
naribana kora 1 limuna,
rožulin ili maraskino,
2 žlice šećera*





Poštovani čitatelju,

Jedinstvena makarska slastica torta makarana gastronomski je ponos našega grada. Upravo smo stoga, prije šest godina krenuli i s popratnim događanjem – natjecanjem u pripravi najbolje torte makarane, a sve u cilju njezine promocije i brendiranja. Ove smo godine odlučili napraviti iskorak, kako u organizaciji same manifestacije, tako i izdavanju ove publikacije, koja će već dogodine dobiti svoj nastavak. Cilj manifestacije, koja od ove godine dobiva novo ime - Dan torte makarane, kao i ove publikacije, promocija je i stvaranje brenda torte makarane te motiviranje sugrađanki i sugrađana da svojim posebnim receptom ožive tradiciju kako bismo zajednički gastronomsku ponudu Makarske digli na višu razinu, a tortu makaranu- zaslužio uvrstiti u vrh njezine gastro-karte. Još jedna od promjena je i datum održavanja manifestacije. Umjesto veljače, odabrali smo svibanj (predsezona), kako bismo našim gostima i posjetiteljima približili priču o tradiciji torte makarane, a time upotpunili gradsku turističko-ugostiteljsku ponudu. Etnološki, povijesni i kulturološki značaj ove nadasve mistične slastice približit će svojim člancima naši sugrađani: kroničar profesor Petar Puharić, poznati hrvatski književnik i poznavatelj gastrokulinarskih umijeća Veljko Barbieri, novinar Joško Lopar, prehrambeni tehnolog Vedrana Vela Puharić, teta Dalija Batošić Jurišić – Makarka (majstorica u pripravljanju torte makarane), Gastrodiva, novinari Vedran Ribarević i Ana Dragičević. Uspjeh truda u stjecanju statusa nesumnjive prepoznatljivosti, u kulturološkom ili bilo kojem smislu, koji podrazumijeva izvornost štujući autohtona baštinjena obilježja, tako jasno određena svojim ishodištem, utječe na stvaranje emocionalnih i za budućnost preporučenih vrijednosti samih korijena. A korijenski „makarana“ je čvrsto prisutna u Makarskoj koja dijeli identitet ne samo grada (kao urbane sredine), nego i okruženja koji je s gradom oduvijek bio u sinergiji. U tom smjeru pridonijet će i uspješna organizacija Dana torte makarane, te ova, prva u nizu, publikacija. Sva naša nastojanja, ali i nastojanja naših prijatelja i partnera u projektu, neka budu u čast kraljice kolača – torte makarane, kako bismo je stavili na prijestolje, gdje joj je i mjesto!



Teta Ivica (1920. - 2007.) i njezina torta makarana ovjekovječeni su ovom fotografijom koja je nastala u proljeće 2006. kada su priznati osječki fotograf Marin Topić i njegov nakladnik MIT - dizajn studio – za potrebe izrade foto-monografije „Makarska rivijera“ tražili određene motive. Kao autor teksta mogao sam utjecati i davati određene prijedloge, jedan od njih bio je fotografirati tetu Ivicu i njezinu tortu makaranu, a onda je po završetku snimanja za kraj ponijeti u Osijek kao autentični suvenir Makarske kojeg mogu okusiti i njihovi suradnici u Osijeku. Prvi dojam kada sam jednom upoznao tetu Ivicu bili su skromnost, vrijedne ruke i bogato životno iskustvo, a kao kruna svega posebnost okusa i vizualni izgled njezine makarane, koju su prije nje radile i njezine mama i baka. U rijetkim trenucima kada bi se sretali kazivala mi je o Makarskoj kakva je nekada bila, ali razgovor bi se jednako tako spontano vraćao na njezinu makaranu. Iz kazivanja tete Ivice dalo se zaključiti kako je torta makarana bila postojana i trajna radi svog prirodnog konzervansa tako da je poput poklona jednostavno putovala ne znajući za granice, te je s lakoćom prelazila putove i do kontinenata naših iseljenika: Amerike, Kanade, Australije, Novog Zelanda. Zbog skromnosti i svojevrsne samozatajnosti, teta Ivica je nevoljko pristajala na fotografiranje, pa mi je danas utoliko draže što je autor Marin Topić između tisuću radnih fotografija izabrao upravo ove dvije kako bi obogatio sadržaje foto-monografije „Makarska rivijera“.

Rajko Jurišić

...par riči barba Pere Puharića, prof.

U oku ugodnoj prizemnici istočno od staračkog doma pekli su se godinama najljepši kolači Makarske i njezinog Primorja: fritule sa suvicama, kroštule, rafijoli i ostale poslastice među kojima prednjači od davnina torta makarana s podosta mljevenih bajama i ostalih delikatesa koji obogaćuju ukus domaćih specijaliteta što ih rado jedu ne samo mladi već i stari, pogotovu u vrijeme kada se još nije znalo za šećer u krvi i opasnosti koje iz njega proizlaze. Sve te i ostale vrste kolača pripremao je Pavao Martinis, kvalificirani slastičar koji je adekvatnu stručnu spremu stekao u Milanu. O njemu i njegovim specijalitetima pisao sam u svojim Zavičajnim uspjesima objavljenim prije punih šest godina. Desna ruka u njegovom poslu bila mu je supruga Đanka i pašanac Đidi kojega smo zvali Talijanac. Osim meteorologije i biokovske bure kada s Vruje grune, Makarska je poznata u jednakoj mjeri i u gastronomiji po torti makarani i još ponekim specijalitetima za koje makarski zet Slobodan Micković pjesmom kaže:



*Na samome trgu kraj cvjetnog Đardina
Nekada je bila slastičarna jedna,
Mala, lijepa, zgodna, u svemu ugledna,
U cijeloj Makarskoj tada i jedina.*

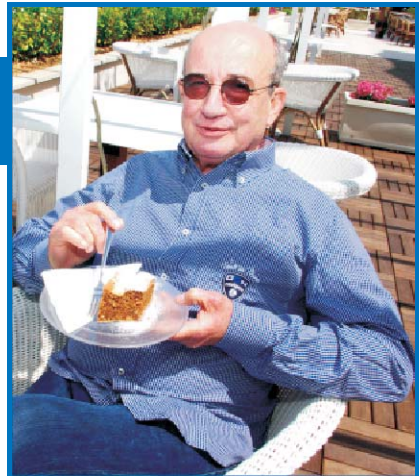
*Šjor Pavo Martinis njen je vlasnik bio.
Meštar svoga posla, pun iskustva, mašte,
pravio je delat, torte makarane, razne pašte...
Cio grad se njime onda ponosio.*

*Ti dani ostaše za nama daleko.
Male slastičarne još se sjeti neko,
I vrijednog šjor Pave, a i šjora Đanke.*

*Sad Makarska ima slastičarna više,
Nikle su ko gljive poslije svake kiše.*

Veljko Barbieri

Torta makarana



Miris prženih bajama umiljavao se u kući, zajedno sa slatkastim mirisom maraskina i onim peckavim vonjem limunove korice, koji su se šuljali iz kuhinje. Događalo se to obično ujutro, ali ne u bilo koje jutro, već u jedno od onih jutara za kojih je sve odisalo svečanim prizvukom. To su bila jutra kada bi moja none pripremala tortu makaranu, kolač koji je još od djetinjstva odredio moj život kao i svakog Makaranina. Pa i danas, kada je torta makarana dostupnija, budući da je već odavno postala dio opće hrvatske i dalmatinske, na taj način i europske izvorne gastronomije, a vješte je kuharice pripremaju podjednako za svoje, koliko i za ugostiteljske ili prigodne potrebe, ona svojim jedinstvenim oblikom, a ponajprije okusom i mirisom nadahnjuje sve koji su je makar jednom probali. Ali u čemu se krije njezin čar!? Naime, okrugli oblik joj je isti kao i u prvih antičkih i srednjovjekovnih torti, a one su se pekale u kalupima koje su Rimljani nazivali forma i od tuda i naš naziv za svaki mogući oblik, pa i onaj torte makarane. Čak ni sastojci koji određuju njezinu okusnu podlogu nisu neuobičajeni u povijesti slastičarskog umijeća. Naime, prvi kolači, pa tako i prve torte, upravo one rimske i srednjovjekovne, pripremani su često s dodatkom mljevenih bajama ili lješnjaka, zajedno sa suhim smokvama, jabukama ili šljivama. Dakle, ni namirnice od kojih se priprema ne čine je izuzetnom, i nijedna od ovih pretpostavki ne izdvaja tortu makaranu kao iznimku među svojim gastronomskim rođacima, premda izravno upućuju na vrlo staro podrijetlo ovog makarskog kulnog kolača, pa ipak torta makarana je jedinstvena. Tajna njezine posebitosti krije se u omjerima sastojaka, odnosu količina koje su kao kulnarski alkemičari, intuitivno poznavale sve već legendarne makarske kuharice koje su proslavile ovu tortu, ali i one suvremene koje nastavljaju tu doista izvornu i drevnu tradiciju. Njihova imena odzvanjaju u sjećanjima baš kao i onaj vlažni okus bajama iz djetinjstva, maraskina, iz starih opletenih boca, brižno čuvanog u obiteljskim armeruncinima ili policama, i tijesta, hruskavog i podatnog koje okružuje tortu iscrtanu, također po prastarom kulnarskom načinu, ukošenim trakama tijesta, koje na površini torte makarane ocrtavaju ukrižane rombove. Vrlo slične torte iz našeg gastronomskog okruženja, od kojih su najpoznatije ona imotska i ona dubrovačka, odlikuju i slični izbori namirnica i način pripreme, no zaljubljenici u tortu makaranu već prvim zalogaajem otkrit će mali, ali značajni razlikovni spektar. Imotska torta, tako lijepo opisana u knjizi „Imotski u pjatu“ gospođe Maje Nikolić je rahlija i deblja, u njoj je manje bajama nego u makarani; dubrovačka, koju je baš kao i našu opisala nezaobilazna Dika Marjanović Radica, vlažnija je i gušća, budući da se priprema od sirovih bajama, a samo torta makarana, koja daniima održava svoju podatnost i okus, pripremljena je s pažljivo odmjerenom količinom šećera, jer ne smije biti slatka kao njezine srodnice, većom količinom mljevenih prepečenih bajama, struganom koricom najboljeg domaćeg limuna i maraskinom, koji kao sveta vodica škropi njezinu površinu i zaokružuje onaj prepoznatljivi okusni i mirisni oblak koji je jednom brodio našom kućom za onih posvećenih i nikad zaboravljenih dana kada je moja none pripremala tortu makaranu. Stoga je i danas, baš kao i u stoljećima u kojima je nastajala torta makarana, postalo pitanje osobnog ponosa i prestiža, uvijek ozbiljna prosudba, kada su kušači procjenjivali koja je od makarskih kuharica pripremila pravu tortu makaranu. Otuda se i imena majstorica njihove pripreme pamte i čuvaju kao važna uspomena, a okusi i mirisi njihovih davno pojedenih torti izviru iz nutrine kao živa sjećanja. Odjek jednog vremena koje se više nikada neće vratiti i jednog iznimnog kolača, koji unatoč vremenskim mijenama živi neprekinutim i izvornim životom, i iznova se otkriva svakog trenutka kada se iznese na stol. Kao jedan mali, ali važni dio naše sveukupne gastronomske nematerijalne baštine i nasljeđa.

Joško Lopar
Proglas torte makarane
Bajami in flagranti

Priča o torti makarani u stvari je priča o bajamima. O bajamima uhvaćenima in flagranti u ljubavi s cukrom, limunom, narančom i jajima, što kulminira zavodljivim, jedva primjetnim trbušićem koji vonja na rožulin. U svojoj prvoj ljubavi, a o njoj (nadam se) ovdje govorimo, ljubomorni, samozatajni i dugo vremena čvrsto zatočeni plemeniti plod čije porijeklo priziva staru Kinu, nije blagonaklono gledao na blud i raskalašenost koje tako bezočno nude orah i čokolada. I tek kada zadovoljimo ljubomoru i posesivnost bajama, imamo pravo na razmišljanje o izvornoj makarskoj torti kojoj su radost i pravo na život podarile vrijedne ruke domaćica podno Biokova planine. Sebična je, a ipak tako topla ta štorija u kojoj se Makarke daju toliko strastveno bajamima samo da bi im oni podarili djetešce koje se zove torta makarana. Zbog tih se domaćica ona (torta) tako zove, zbog tih vrijednih ruku bajami dobivaju obiteljsko prezime i ime koje im plemeniti rod i obiteljsko stablo jamče. A što znači obitelj za koju zajednica nikada nije čula? Što znači djetešce zatvoreno u četiri zida da odraste samotnjački i nepoznato u svijetu u kojemu se i daleko manje vrline kite lovorovim vijencem? Što znači perje presađeno na drugo tijelo? Torta makarana mora s ponosom nositi svoj vijenac i prikazati decentnu ljepotu svoga perja i zato je treba pokazati, zato joj treba dati značaj i s ponosom razmotati rodovnik.

Civilizacijsko-kulturološka popudbina

Tu dolazimo do značaja proglasa. Danas bismo to kazali: manifestacija. Dan ili Dani torte makarane proglas je koji će toj samozatajnoj ljubavnici bajama, toj skromnoj, ali ipak moćnoj carici, vladarici slatkog okusa ispod surove visine i snage kamena, koji gležnjeve kupa u modrini mora, dati prijestolje koje je odavno zaslužila. Ali pri tome moramo paziti da ne dođe do rodoskrvnuća, jer tada se plemstvo neće priznati i sav trud organizatora svih ovih godina izgubit će se na dnu, ispod biokovskih stopala. Bez javnog čina proglašenja i otkrivanja lica na svjetlu dana nikada se neće znati o čemu ili o kome je riječ. Zato je važno da proglasimo što je torta makarana, po čemu se ona razlikuje od sličnih i zašto je baš ta stidljiva dama zaslužila nositi ime Makarske grada. Neka se ne naljute ljubitelji linzer torte, Schillerove koketnosti ili Schwartzwaldova šumskog bluda, neka štovatelji rapske slastice i drugi ne budu uvrijeđeni, ali makarana je u svojoj iskrenoj ljubavi s bajamima jedinstvena, vjerna, možda malo hirovita, ali plaha i plemenita i zato je želimo proglasiti našom. Za takav čin trebamo i podržavamo manifestaciju, cijenimo i štujuemo trud onih koji znaju o čemu je riječ, koji znaju da čokolada i orasi ništa nemaju s time, i koji su svjesni jedinstvenosti makarane. Torta makarana je jedan od najvrjednijih bisera iz makarskog baula kulturološko-civilizacijske popudbine i treba je zamotati u najfinije platno kako bismo je sačuvali za pokoljenja. Za to nam treba proglas, zbog toga nam treba manifestacija da bismo je nazvali našom.



**Teta Dalija,
naša najiskusnija natjecateljica**

Teta Dalija Jurišić Batošić, naša ovogodišnja natjecateljica, za koju je općepoznato da je prava meštrica o'torte makarane (ali i mnogih drugih izvornih jela), a koju nismo nažalost uspjeli pridobiti za članicu žirija (žena se jednostavno htjela natjecati), za tortu makaranu kaže:

Torta makarana se kuhala za blagdane, najviše za Božić, Svisvete i Uskrs. Najpoznatiji makarski slastičar bio je Paulo Martinis, a žena mu se zvala Đanka. Slao je kolače i za Italiju. Makarke su bile poznate po pečenju kruha i slastica, posebno se isticalo da su rafijole izvozili u Mletke. (memoarska građa)

Dalija Jurišić Batošić rođ. Glavina:

-Osim tradicije i kulture, uvijek sam voljela kuhati, a sve sam naučila od moje majke Stane Glavine rođene Vela. Uglavnom smo kuhali tradicionalna izvorna makarska jela koja je moja majka naučila od svoje svekrve Ane Glavina. Izvorna makarska jela su: torta makarana, rafijoli, fritule, makaruni, paštica, kotonjada, kunfet, te neke vrste alkoholnih pića.

Obradila: Ivana Kokić

Teta Dalija nam je dala svoje izvorne recepte koji su se u njezinoj obitelji prenosili naraštajima, ali ove godine vam ih nećemo otkriti, već će to biti poslastica za našu sljedeću monografiju.

*Pino Moravec
Makarska, 1935.*

Torta makarana

*Lipo je ovdje sunce i more,
divojčice, šume i gore,
Al najljepše svakog dana
to je torta makarana.*

*Kor: Al još ljepše svake ure
Ljubi lipe, mlade cure.*

*Elektrika svitli lipo.
Ja sam lani u tami pipo.
Tresla mi se i noga i ruka
tražeći di je Donja...luka.*

Kor: isti

*Ah, najljepše svakog dana
to je torta makarana.*

*A u Donjaj je šumica,
na jezeru labud-ptica,
Uz jezero tvrda klupa.
Zabava mi je bila skupa.*

Kor: isti

*Ah, najljepše svakog dana
to je torta makarana.*

Labud... šuma...luka...i klupa

*u mom srcu velika rupa.
Sićat ću se svakog dana
što je torta makarana.*

*Kor: Sićat ćeš se svake ure
Da si ljubio lipe cure.*

Izvor: Petar Puharić, prof.



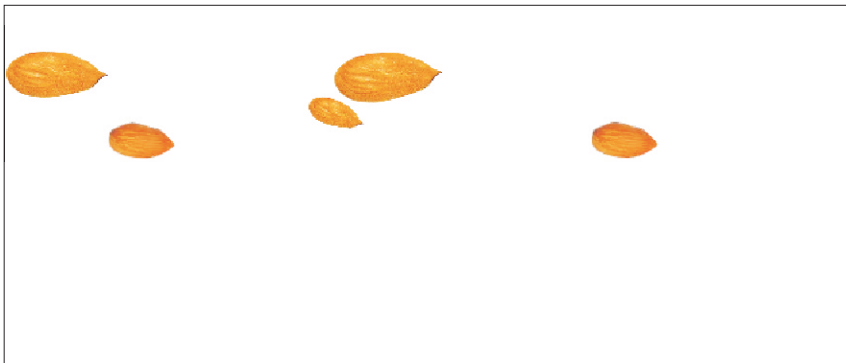
Vedrana Vela Puharić, prehrambeni tehnolog

Što je torta makarana?

Torta je po osnovnoj definiciji vrsta slatke hrane. Torte obično kombiniraju brašno, sredstva za zaslađivanje (najčešće šećer, med), masti (uglavnom maslac ili margarin, iako neke torte koriste razne zamjene u svrhu izbjegavanja korištenja masti), tekućine (mlijeko, voda, sok od voća, liker, rakije, rum), razne okuse (kora limuna, naranče, cimet, muškatni oraščić, vaniliju...), veziva (kao jaja), i neke podizivače (kvasac, prašak za pecivo, soda bikarbona) u te svrhe ide 15 kom jaja, a podizači nikakvi. Naša makarana ima bit u bajamu (mendulama, mjendulama, bademima), sadrži čak 1000 grama. „Badem (*Prunus amygdalus*) je biljka iz porodice ruža (*Rosaceae*). Biljka je drvenasta (dosegne visinu 4-9 m) s bijelo-ružičastim cvjetovima i koštuničavim plodovima. Potječe s, gdje je kultiviran još u starom vijeku (3000.-2000. g. p.K.) i raširen po cijelom Sredozemlju. Postoje dvije osnovne podvrste: gorki badem (koristi se u alternativnoj medicini) i slatki badem (koristi se za prehranu, posebno kod izrade kolača). Poznati slatkiši od badema su marcipan i nugat.“ Torta je često premazana kremom od maslaca, a završetak se radi od kristaliziranog voća ili marmelade, a makarana se zalijeva likerom od ružinih latica, ružolin. **RUŽOLIN**, sastojci: Omjer ružinih latica i šećera baš i ne mogu napisati točno. Samo je bitno da se koristi starinska ruža koja cvjeta jednom godišnje u svibnju i ima intenzivan miris.

Priprema: U staklenku se slaže red ružinih latica red šećera. Staklenka se drži na suncu 40 dana i dobije se gusta medena masa koja se procijedi. Na 1 dl gusta soka ulije se 1 l rakije- lozovače. To se par puta izmiješa, odstoji 24 sata i nakon toga služi. Postoji velik broj recepata za torte, neke torte su poput kruha, neke bogate i razrađene a mnoge su stoljećima stare, kao makarana. Izrada torte u današnje vrijeme više nije kompliciran postupak, a rade je samo odabrane koje su naslijedile svoje recepte od majki, baka, prabaka... i škrto čuvaju te svoje sitne tajne... upute i recepti za torte su pojednostavljeni, naša makarana je od pamtivijeka okrugla, mrežasto ispisana trakicama od tijesta i svaki njen romb, jer se ne reže klasično na trokute kao ostale torte, ukrašen je bajamom. Poslužuje se kao desert u svečanim prilikama, krštenjima, krizmama, rođendanima, posebno na vjenčanjima.





Nutricionistička vrijednost:

TORTA MAKARANA (osnovni recept) 100 g:

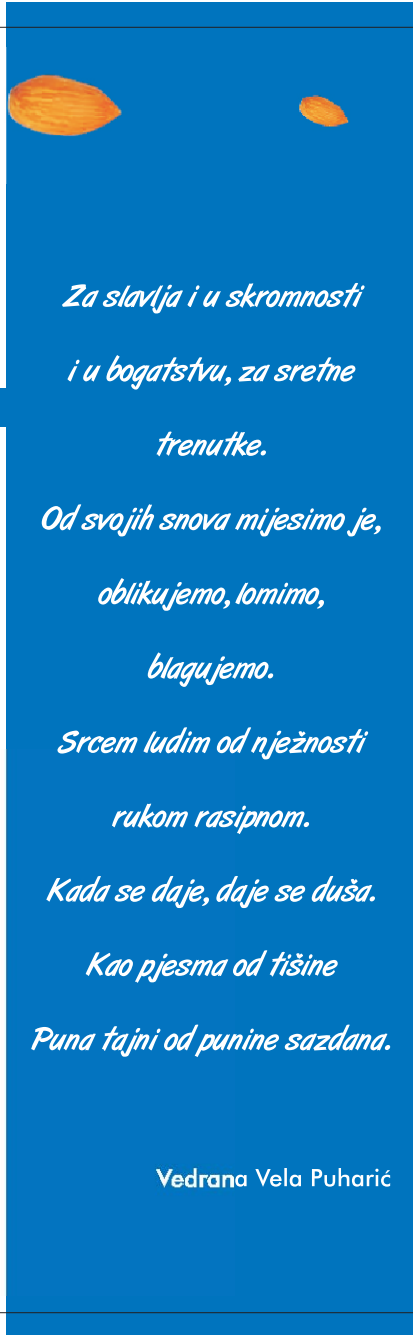
Bjelančevine: 14 g

Ugljikohidrati: 63 g

Masti: 28 g

Energetska vrijednost: 564 kcal ili 2356 kJ

S pravom možemo za komad torte makarane reći da je „energetski romb“ !



*Za slavlja i u skromnosti
i u bogatstvu, za sretno
trenutke.*

*Od svojih snova mijesimo je,
oblikujemo, lomimo,
blagujemo.*

*Srcem ludim od nježnosti
rukom rasipnom.*

Kada se daje, daje se duša.

Kao pjesma od tišine

Puna tajni od punine sazdana.

Vedrana Vela Puharić

Gastrodiva u žiriju

-Iznenadni poziv organizatora natjecanja za najbolju tortu makaranu prije dvije godine jako me razveselio. Nisam pretpostavljala da će to biti nimalo lagan i zahtjevan zadatak. Sam moj dolazak među dvadesetak žena koje su svaka sa svojom tortom u naručju pronicljivo i pomalo sumnjičavo gledale prema kantunu gdje su stajali članovi žirija, a među njima i moja malenkost, utjerala mi je lagani strah u kosti. Dvoje profesionalaca, kuhar Pero Savanović i glavna slastičarka u hotelu „Park“ iz Splita, te gđa Anka Puharić i ja bili smo zaduženi probati svaku od tih torti i iskreno dati ocjene za svako od tih savršenstava izašlo iz ruku naših sugrađanki. Nakon dobra sat-dva degustiranja komadića torte, zalijevanja vodom kako bi se isprao okus prethodne torte da bi što realnije ocijenili svaki sljedeći komad, uz zanimljive i šaljive komentare kuhara Pere Savanovića kojega niti malo nije zabrinjavao ogroman broj kalorija i šećera koje smo unijeli toga dana u svoj organizam, odluka je donesena. Bila je to torta koja se u malim i gotovo sitnim detaljima razlikovala od većine ostalih torti koji su joj na tom natjecanju donijeli pobjedu. Iako je svaka od tih torti mogla biti na njezinom mjestu, jer su sve bile satkane od gotovo identičnih sastojaka te puno ljubavi i truda svojih kuharica, nažalost, na vrhu je bilo mjesta samo za jednu. Ali svako sljedeće natjecanje donijet će novu pobjednicu, koja će s neskrivenim ponosom hvaliti svojih ruku djelo, a recept će gotovo fanatično skrivati jer to je tajna koja se prenosi s koljena na koljeno u svakoj obitelji koja štuje kult torte makarane.

POBJEDNICE NATJECANJA:

2006. Magdalena Puharić za Hotel Biokovo

2007. Tea Boras

2008. Sandra Bašković

2009. Magdalena Puharić za Hotel Biokovo

2010. Ivana Prodan



Ana Dragičević, Slobodna Dalmacija:

„Sama starost recepta odredila je da se radi o kolaču tipično dalmatinskom, mediteranskom, sastavljen od namirnica iz okruženja. Osnova su mu bajam i jaja, ono što su naše prabake imale u vrtu i oko kuće. Mirisi su se također koristili iz vrta, kao što su limun i naranča, likeri iz konobe... znalo se da nijedna domaćica ne daje potpun recept, nego da neku 'sitnicu' ostavi za sebe, to je tajna uspjeha njezine torte makarane. Tako je ostalo do danas. Priča kaže da je torta dobila naziv po saksonskom kralju kojemu su na izletu na Biokovo u košarici donijeli ručak, a za desert tortu. Budući da mu se aromatičan kolač jako svidio, upitao je kako se zove i od čega je napravljena. Kako mu muške glave s njim u pratnji nisu mogle dati odgovor, velikan je rekao da je onda može zvati torta makarana. I tako je ostalo.“

Vedran Ribarević, Hrvatska radiotelevizija – Radio Split:

„Ranijih godina kada je hotelska ponuda bila daleko od današnje, a hotel Osejava sa štednjakom na drva, toplom i hladnom vodom u svim sobama i s ponudom dvaju apartmana bila vodeća hotelska kuća na Makarskom primorju, torta makarana nudila se gostima u posebnim prigodama. Za poznata novogodišnja slavlja u hotelu Biokovo, na kojima je valjalo rezervirati stol puno ranije, torta makarana je znala biti na stolu za popularnih plesnih večeri vatrogasaca, limene glazbe, Zmaja, obrtnika...“



SPONZORI I PARTNERI PROJEKTA:



NAKLADNIK:
Grad Makarska
Godina izdanja: 2011.

NAKLADA:
500 primjeraka
1. izdanje

UREDNIKE: Lidija Vukadin Vranješ i Sandra Vranješ
LEKTURA: Dragica Ivanda, prof.
FOTOGRAFIJE: Joško Lopar/arhiva Grada Makarske

PRIPREMA ZA
TISAK: T. O. KING
DIZAJN: Romo Živaljević Puharić