

REVITALIZACIJA VRSARANSKIH AMARETA

dr.sc. Klara Trošt Lesić

direktorica, Turistička zajednica općine Vrsar



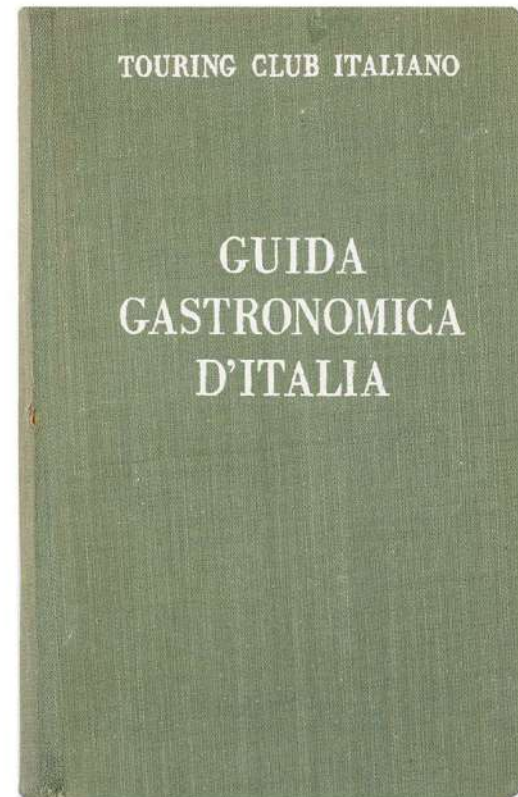


PROCES VALORIZACIJE VRSARANSKIH AMARETA

1. Društveno istraživanje na terenu – Etnografski muzej Pazin
2. Morfološka obilježja lijeske – Institut za poljoprivredu i turizam
3. Privatna inicijativa – liker od lješnjaka
4. Uključivanje lokalne zajednice
5. Brendiranje
6. Zaštita amareta kao nematerijalna kulturna baština

LJEŠNJACI VRSARA

- **Vrsaranski lješnjaci**, poznati kao *le nocciole di Orsera*, bili su toliko prepoznatljivi da su se našli u **Gastronomskom vodiču Italije iz 1931. godine** kao specifična delicija ovog kraja.
- Zahvaljujući plantažama lijeske koje su pokrivala cijelu okolicu, Vrsar je sredinom 20. stoljeća postao **centar uzgoja lješnjaka u Istri**.



LJEŠNJACI VRSARA

- Stručnjaci su tada smatrali lijesku najisplativijom kulturom u poljoprivredi Istre.
- Godine 1951. **SRZ “Dalmatinka”** zabilježila je prinos od čak 10.000 kilograma lješnjaka, koji su se izvozili u **Švicarsku** i **Njemačku**.
- *PREMA ZAPISIMA PROF. KOVAČEVIĆA (1955.), VRSARANI SU LJEŠNJAKE JELI S KRUHOM KAO IZVOR ENERGIJE, ŠTO JE BIO ČEST OBIČAJ U SVAKODNEVNOJ PREHRANI.*



INTERNATURAL SLOW FOOD AWARD

- Na manifestaciji **Noć muzeja**, održanoj 27. siječnja 2023. u vodnjanskom Ekomuzeju, Turistička zajednica općine Vrsar primila je prestižnu nagradu **Internatural Slow Food Awards** za Hrvatsku.
- Ova nagrada prepoznaje trud u očuvanju, vrednovanju i promociji lokalne gastronomije, a Vrsar je posebno istaknut zahvaljujući projektu **Vrsaranskih amareta**.
- Vrsaranski amareti prepoznati su kao jedan od sjajnih primjera **valorizacije lokalne gastronomske baštine i revitalizacije tradicionalne slastice**.
- Spašavanje ovog tradicionalnog recepta od zaborava, njegova promocija i uvrštavanje u turistički doživljaj mjesta osigurali su Vrsaru ovu značajnu nagradu.



INTERNATURAL SLOW FOOD AWARD

- **Muzej Istrian de Dignan**, organizator događanja, dio je međunarodne Slow Food zajednice koja se zalaže za očuvanje poljoprivredno-prehrambene baštine Istre.
- Nagrada se dodjeljuje najboljima u promicanju i razvoju lokalne eno-gastronomске tradicije, a **Vrsaranski amareti sada stoje kao jedan od simbola očuvanja istarske kulturne baštine.**



RADIONICE ZA STUDENTE IZ ITALIJE

- Sredinom travnja, Vrsar su već dvije godine za redom posjetili studenti **Sveučilišta gastronomskih znanosti iz Cunea** (Piemonte, Italija), sudjelujući na radionici pripreme Vrsaranskih amareta u Zajednici Talijana Vrsar.





26. SLATKA ISTRA – PREDSTAVLJANJE AMARETA

SLATKA
ISTRA
SWEET
ISTRIA

Najslada manifestacija u Istri

SLATKA

14.08.2024. 18h Vižinada

ISTRA

SWEET ISTRIA The sweetest event in Istria
ISTRIA DOLCE L'evento più dolce dell'Istria





AKTIVNOSTI ZA DJECU

U prosincu, u sklopu **Zimskih radosti** uz klizalište u starom gradu, organizirane su dječje radionice pripreme amareta u suradnji s DND Vrsar, te potraga za blagom “Misija spašavanja recepta” u organizaciji Žutog kišobrana.



RADIONICE IZRADE AMARETA -

**DODATNA PONUDA NA
KULTURNIM DOGAĐANJIMA U
VRSARU**





VRSAR ~ ORSERA



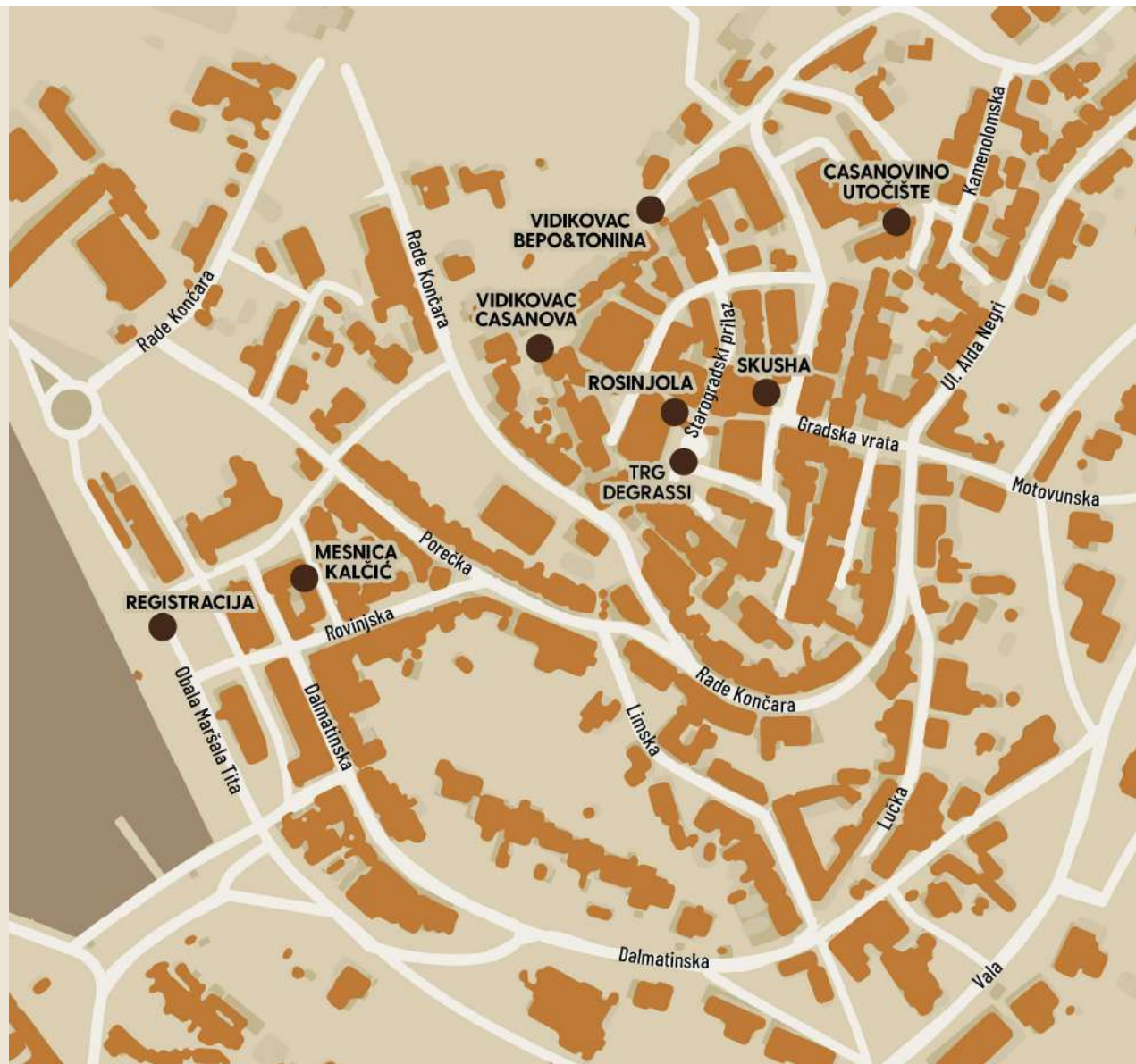
DAN AMARETA

FESTA dell' AMARETTO

GOLOSA

GOURMET ŠETNJA

- PASSEGGIATA GOURMET -



VRSAR ~ ORSERA

DAN AMARETA

FESTA dell'AMARETTO

Pozivnica za Dan Amareta

SUBOTA • 28. RUJNA 2024. • 12:00 SATI

Poštovani,

s velikim zadovoljstvom i ponosom pozvamo Vas na Dan Amareta – Festa dell'Amaretto, koje će se održati u subotu, 28. rujna 2024. godine, na Trgu Degrassi u Vrsaru.

Program započinje u 12:00 sati, a tijekom cijelog dana imat ćete priliku uživati u bogatom programu koji smo pripremili. Naše događanje posvećeno je Vrsarskim amaretima, slastici koja je postala simbolom našeg mjesta, i uključuje raznovrsne aktivnosti kao što su:

- RADIONICE IZRADE AMARETA • DJEČJI KUTAK I UMJETNIČKE RADIONICE •
- ZAJEDNIČKA PRIPREMA AMARETA • KULINARSKI I GLAZBENI PROGRAM •

Bilo bi nam veliko zadovoljstvo da nam se pridružite i osobno doživite duh Vrsara kroz naše najdraže slastice. Vaša prisutnost dodatno će obogatiti ovaj poseban dan posvećen našoj kulturnoj baštini i zajedništvu.

**Hvala na
pozornosti!**

VRSARANSKI AMARETI: OČUVANJE TRADICIJE I INOVACIJE

Morfološke karakteristike lješnjaka na području općine Vrsar

- *dr. sc. Marin Krapac* – Institut za poljoprivredu i turizam

Rezultati etnografskog istraživanja o vrsarskim amaretima

- *Nikolina Rusac* – kustosica, Etnografski muzej Istre

Razvoj likera od lješnjaka "Amaretto di Orsera" – od ideje do brenda

- *Marin Maras* – vlasnik destilerije Imagine Spirits

Revitalizacija Vrsarskih amareta – dosadašnje aktivnosti, vizualni identitet i pakiranja

- *dr. sc. Klara Trošt Lesić* – direktorica TZ Vrsar



VRSARANSKI AMARETI: OČUVANJE TRADICIJE I INOVACIJE

PANEL RASPRAVA – moderatorica Manuela Hrvatin

- *dr. sc. Marin Krapac* – Institut za poljoprivredu i turizam
- *Nikolina Rusac* – kustosica, Etnografski muzej Istre
- *Marin Maras* – vlasnik destilerije Imagine Spirits
- *dr. sc. Klara Trošt Lesić* – direktorica TZ Vrsar



VRSARANSKI AMARETI

Nikolina Rusac, kustosica

Etnografski muzej Istre/Museo etnografico dell'Istria

Lipanj, 2023.

Sadržaj

UVOD	1
POVIJESNE ODREDNICE.....	2
RECEPTURA	6
PROMIJENE	10
ZAKLJUČAK	12
FOTOGRAFIJE	14
LITERATURA I IZVORI.....	18

UVOD

*Svatovi su bili bogati koliko su imali amareti, to je bilo jako cijenjeno...*¹

U tekstu koji slijedi predstavljeni su rezultati terenskog istraživanja tradicijske slastice vrsaranski amareti koje je provedeno pri Etnografskom muzeju Istre/Museo etnografico dell'Istria od ožujka do lipnja 2023. godine, a pokrenuto od strane Turističke zajednice Vrsar. Cilj je bio istražiti i dokumentirati ovaj aspekt nematerijalne kulture, utvrditi odlike, specifičnosti i rasprostranjenost umijeća pripreme ove slastice te povijesne odrednice koje su na nju utjecale. Također, dati odgovor na pitanje živi li ova tradicija u Vrsaru i dalje i u kojim oblicima.

Istraživanje se temeljilo na razgovorima sa devet kazivača i kazivačica, od kojih je najstarija od njih 1932. godišta. Svi su oni s Vrsarom povezani tako što su ondje rođeni, odrasli ili su ondje doselili te se pritom upoznali s ovom tradicijom. U radu su istaknuti brojni citati kazivača ne bi li na taj način najbolje naglasili i prenijeli njihova svjedočanstva i razmišljanja. Pisani povijesni izvori o ovoj temi tijekom istraživanja nisu detektirani, a prema sjećanjima kazivača obuhvaćen je period od tri generacije.

Vrsaranski amareti, niti kolač niti keks - delicija okruglastog oblika koja se u Vrsaru tradicijski priprema od lješnjaka. Specifičnost je to u odnosu na klasične amarete pripremljene od badema kakve nalazimo u Italiji, ali i Dalmaciji². U Istri ih također ponegdje nalazimo, primjerice u Vodnjanu, ali opet je to varijanta s bademima kako navodi i Medvedec Buršić i *La couseina boumbara*³. Vrsar je nekada bio poznat po lješnjacima - „more, lješnjaci i vino“, reći će jedna od kazivačica – to je ono što je nekada simboliziralo Vrsar.⁴ Možemo pretpostaviti da se iz tog razloga ova slastica ovdje priprema upravo s lješnjacima. Glavni se sastojak promijenio, ali se zadržao njihov naziv – amareti, koji na prvu može i zbuniti obzirom da bismo iza tog naziva očekivali slasticu od badema. Zaslužne za očuvanje umijeća njihove pripreme zasigurno su žene,

¹ Kazivač/ica 6, r. 1942., intervju 7.6.2023.

² Calussi, Gioia (2000) *Kuharica dalmatinskih gospođa. Tradicionalne ricete i arome dalmatinske kuhinje*, str. 147. i Prijatelj Pavičić, Ivana (2005) *Kuharica none Carmen. Stara prošlostoljetna splitsko-trogirska kuharica*.

³ Medvedec Buršić, Vesna (2010) *Tradicionalna istarska jela, sezonska i blagdanska*, str. 34. i Rotta, Carla, ur. (2010) *La couseina boumbara: ricettario dignanese*.

⁴ Kazivač/ica 8, r. 1954., intervju 7.6.2023.

domaćice, koje ih do danas pripremaju prilikom raznih svečanosti, prenoseći ih na mlađe generacije.

POVIJESNE ODREDNICE

*To su luši kolači, da se kapimo.*⁵

Praksa pripreme amareta od lješnjaka u pisanim povijesnim izvorima ili kuharicama starijeg datuma nije detektirana prilikom istraživanja, stoga ne možemo sa sigurnošću utvrditi koliko je dugo tradicija njihove pripreme prisutna, ali možemo pretpostaviti pod kojim okolnostima je nastala. Vrsar je nekada obilovao lješnjacima, mještani su održavali mnogo velikih plantaža oko Vrsara, ali su lješnjaci obično rasli i uz njivu i vinograd kojih je bilo mnogo jer su se stanovnici bavili pretežito poljoprivredom. Vrsaranski lješnjaci odnosno *le nocciole di Orsera* istaknuti su i u Gastronomskom vodiču Italije iz 1931. godine kao specifičnost ovog područja.⁶

Prema sjećanjima kazivača, većina nasada lješnjaka bila je privatna i održali su se do 50-ih godina 20. stoljeća odnosno do iseljavanja talijanskog dijela stanovništva. Nakon toga, brojni su nasadi napušteni i zarasli, dio njih kasnije je održavala zadruga i Agrolaguna te u manjoj mjeri i pojedinci. Danas više nema većih nasada, eventualno pokoje stablo.

*One su bile privatne. Vrsarani sve kampanje sve što vidiš to je sve bilo privatno i to je sve bilo njihovo, sad je to sve u baredi. Znači puno puta ljudi anke znaju poč u bošku i još uvijek nalaze lješnjake. ... Dok nisu Talijani pošli ća, '47 – '50. Onda je pošlo sve u bared. Poslije toga je još to zadruga nešto njegovala, ali nakon toga je to sve pošlo u bared. Turizam je napravio dobro i manje dobro. Kao i cijela Koveršada o kojoj svi pričamo i znamo, sve tu bile kampanje. I masline koje su tamo su zasađene od onda, osim ovih novih koje su neke posadile, ali puno toga je skinuto. Zamisli koja je to veličina bila, koje su to kampanje, sve oko Vrsara su bile, do Flengi, do Gradine, sve su to bile kampanje. A ljudi su živjeli od toga i su tendili, to im je bio osnovni izvor prihoda.*⁷

Baš ću se opet vratit na tu priču, ono je bilo oko vjenčanja. Agrolaguna je imala te plantaže tamo na Kampaladanji i oni su imali lješnjake i još neko voće ne znam, i to u tom periodu baš kad sam se udavala te plantaže su bile napuštene i onda se ono govorilo ide se palickati ustvari su se brali ti lješnjaci tako da oni jesu, u kojim godinama su oni to posadili, poslije je to prestalo s time, nisu

⁵ Kazivač/ica 5, r. 1944., intervju 7.6.2023.

⁶ *Guida gastronomica d'Italia* (1931) Milano: Touring Club Italiano, str. 178.

⁷ Kazivač/ica 2, r. 1958., intervju 31.3.2023.

više uzgajali. Ali šta znam ima, ne znam koji je autohtoni, koja sorta, da li onaj okrugli ili duguljasti.⁸

Istraživanjem nije utvrđeno koja je sorta lješnjaka prevladavala, ali možemo pretpostaviti da je to bio duguljasti lješnjak:

Je bilo tri vrste, je ovako ča smo imali mi tako, normalni, to smo rekli normalni, i bilo ih dugačkih, malo se sadilo te i su bili neki okrugli ali oni kad bi se sazreli bi bili puno prazni. ... Ča su bili krugli su bili kao malo manji listovi, ali jako malo ih je ki drža, zašto ni se isplatilo, kapiš, kad bi se oni sazrijali ne bi bili puni kako ovi drugi ...⁹

Duguljaste smo mi imali i nisu imali onu vanjsku koru kao sada kad na primjer kupiš kad ti zleti kora od tega... jer okrugli nemaš di udrit po njemu, ako ga gori ne valja, ako ga okreneš je premali.¹⁰

Uz lješnjake, uzgajali su se i bademi i orasi ali u manjoj mjeri. Kazivačima nije poznato da su se amareti radili s bademima, uz iznimku jedne kazivačice koja je u smjesu s lješnjacima dodavala malu količinu gorkih badema.

Ali uvijek kažem kako je Vrsar bio okružen svim tim lješnjacima, stablima, upotrebljavao se lješnjak kao namirnica koja je puno išla u kolače. Manje orih, a više lješnjak. ... Da, bilo je i badema, ali ja baš da se domislin da je nešto rađeno sa bademom kao takvim, kao ča je amareto delan ne mi pada sad na pamet, ne baš, lišnjaki su bili najzastupljeniji, jer su bile baš plantaže lišnjaka. ... tu su poznate plantaže lješnjaka, taj lješnjak je sigurno jako dobro rodio i rađao kad su ga toliko tendili. Ti bademi tu i tamo neki stablo, pak orihi još i manje.¹¹

Nisan čuja to, ne znan, u mojoj hiži, kod moje matere samo lišnjaki. ... Lešnjaka je bilo puno, jer se dalo i dobro zaradit na njima, industrija ih je otkupljivala.¹²

Obitelj jedne od kazivačica¹³ imala je veliki nasad lješnjaka koje su i prodavali. Kako bi si olakšali čišćenje lješnjaka, njen je suprug napravio stroj za tu svrhu od stare mašine za rublje. Kod njih su dolazili i drugi ljudi na taj način očistiti veće količine lješnjaka, čak iz Buzeta: *Izvana izgleda je bila stara makinja za prat robu, a on je unutra stavlja dvi gume, i kako su se one vrtile ti si unutra hita i gori znaš kako je makinja za prat robu gori on je činija školju i to je bija zadatak nas dice. Tako je bilo oni bi ti rivali te lišnjake u košuljice i ti si riva u tu školju i lišnjak bi poša nutra s jedne strane bi zletija čisti lišnjak a tu zdol je padalo...¹⁴*

⁸ Kazivač/ica 1, intervju 31.3.2023.

⁹ Kazivač/ica 4, r. 1932., intervju 31.3.2023.

¹⁰ Kazivač/ica 6, r. 1942., intervju 7.6.2023.

¹¹ Kazivač/ica 2, r. 1958., intervju 31.3.2023.

¹² Kazivač/ica 3, r. 1944., intervju 31.3.2023.

¹³ Kazivač/ica 4, r. 1932., intervju 31.3.2023.

¹⁴ Kazivač/ica 9, intervju 31.3.2023.

Umijeće pripreme amareta prenosilo se uglavnom ženskom linijom u obitelji i u zajednici, od majke, none, svekrve, prijateljice, susjede, doseljavanjem u Vrsar, a širilo se iseljavanjem. Kazivači znaju *samo za usmenu predaju, a možda i zato jer je recept toliko jednostavan pa onda nije ga potrebno zapisivati*, reći će jedna kazivačica.¹⁵ Oni koji su se u Vrsar doselili ovdje su se susreli s ovom tradicijom, samo je jedna od kazivačica amarete naučila pripremati u Novoj Vasi. Iako nemamo pisanih dokaza o postojanju ove tradicije, obzirom na kazivanja, tradicija pripreme ove delicije u Vrsaru prisutna je minimalno tri generacije. Najčešće se spominju „stare Vrsaranke“ od kojih ih se učilo pripremati – sestre Antonija i Eufemija Carpeneti s nadimkom Galovice koje su stanovale u Limskoj ulici¹⁶ te Ana Tomažini i nona Giovana.

Amarete je delala moja mama, nju su naučile stare Vrsaranke, bila je neka nona Ana Tomažini... Ona je bila čak kuharica u školi, tako je mama pričala i mene je čuvala kao malo dijete i od none Giovane, bila je jedna nona Giovana koja je isto tako, njih više nema. To su bile baš stare stare Vrsaranke koje stvarno nisu znale ni, nisu ni naučile nikad govorile hrvatski. ... Znači od starih Vrsaranki se naučila delati te amarete koje ja moram priznati nikad mi nisu bili bog zna ča jer sam ja volila više kolače s kremom, danas su mi fenomenalni, onda taj povratak u tebi.¹⁷

Moja mama je taj recept dala recimo mojim prijateljicama. Prijateljice ... delaju po receptu od moje mame i uvijek se smijemo kad imamo u zajednici, one pripreme amarete i kažu to je od tvoje mame. Da jer je to, to je stvarno ostalo nešto ča Vrsar i drago mi je da se zaštitilo i da se gleda na taj način.¹⁸

Ja već poslije pedesetih godina, ja sam naučila od starih Vrsarani, oni su imali polje lješnjaki, mi nismo imali niš, moja mama je bila siromašna, troje dice, otac nan je umra dosta rano, onda smo se borili sa svačim, brali lišnjake, drugi u svojim poljima ča bi ostalo doli ja bi pokupila, mi bimo doma to stukli i samlili, a vidila sam od starih Vrsarani kako su to delali i tako sam počela delat i ja, uvijek ja u kući sam to delala.¹⁹

Odlika istarske kuhinje kroz povijest njena je jednostavnost često uzrokovana neimaštinom i siromaštvom. Ovisila je o proizvodima domaćinstava, koristilo se ono što je bilo dostupno, tek se manji dio namirnica kupovao i razmjenjivao sve do polovice 20. stoljeća. Prema Medvedec Buršić, *siromaštvo je poticalo blagotvornu maštovitost i virtuoznost domaćica - majki da ni od čega naprave nešto*.²⁰ Amareti su se, kao i ostale slastice, nekada pekli isključivo u posebnijim i svečanijim prilikama poput vjerskih blagdana, svadbi, pričesti, krizmi i slično. Prisjeća se jedan

¹⁵ Kazivač/ica 1, intervju 31.3.2023.

¹⁶ Kazivač/ica 6, r. 1942., intervju 7.6.2023.

¹⁷ Kazivač/ica 2, r. 1958., intervju 31.3.2023.

¹⁸ Kazivač/ica 2, r. 1958., intervju 31.3.2023.

¹⁹ Kazivač/ica 6, r. 1942., intervju 7.6.2023.

²⁰ Medvedec Buršić, Vesna (2010) *Tradicionalna istarska jela, sezonska i blagdanska*, str.5.

od kazivača: *Najpriznatije fešte to je bio kao vrhunac od slatkoga.*²¹ Niti danas se ne peku u svakodnevnim prilikama već su ostali u domeni povremenih, posebnih slastica kojima obilježe različita slavlja, rođendane, vjerske blagdane. Oni koji su imali svoje lješnjake nekada su ih češće pripremali, ali uvijek je to bio skup i vrijedan kolačić obzirom na namirnice, kako naglašava jedna kazivačica: *To su luši kolači, da se kapimo.*²² Iako naizgled jednostavna slastica od samo nekoliko namirnica, ako ih nisu imali u domaćinstvima, teško su si ih mogli i priuštiti. Ipak, reći će jedan kazivač, za posebne prilike našao se način:

*Bilo je ljudi da ki su mogli, makar stalo in je bilo da učine figuru pred gostima pa kad je bila svečanost anke ku ni bilo šoldi su se našli.*²³

*U svatovima su se koristili, svatovi su bili bogati koliko su imali amareti, to je bilo jako cijenjeno. Ako nisi ima lišnjaka to je jako skupo.*²⁴

*...to je nekako nam specifično, ali ovo šta sam od tete Nerine dobila je bilo prvi put za moje vjenčanje, a obavezno ih radimo za Uskrs, kažem radimo jer onda mi pomažu kćerke, jedna ili druga. Za Božić i Uskrs.*²⁵

*Nije da ćeš napraviti kao kad ideš napraviti palačinke i dalje samo za fešte. Gle moja mama je vajak govorila to je jedan skup kolač, nisu namirnice ni jeftine tako da pogotovo lješnjaci, za svaki dan sigurno ne ili kao kad ideš raditi neki mramorni to apsolutno ne. To je i dalje zadržalo neki nivo vrijednosti, kao neka posebna slastica, baš neki – ćemo napraviti amarete – aa amarete. ... Moja mama je vajak govorila kad bimo rekli - mama ćemo delat amarete - le grande spesa, kao velika špeža, toliko lješnjaka, toliko šećera, toliko jaja.*²⁶

*Za posebne da. Sad sam za krizmu bila napravila, prošle godine, za pričest, to doneseš, to svi vole, to je broj jedan.*²⁷

Ponekad su ih žene pripremale zajedno, pomažući si pri velikim pripremama za svadbe ili neka druga slavlja koja su zahtijevala složenije pripreme. U pripremu su bila uključena i djeca koja su često čistila lješnjake od ljuski.

*A te amarete to se znači na svim feštama, ti fjoketi i ti amareti su bili uvijek na svim feštama i to se delalo, to se u kućama delalo na način, kako u unutrašnjosti tako i tu, bi se skupile sve te domaćice povodom svake fešte, rođenje, krizme, pričesti, svatovi gdje se još uvijek dolazilo po kućama i onda su svi pomagali, svo susjedstvo je dolazilo i je pomagalo delati.*²⁸

²¹ Kazivač/ica 3, r. 1944., intervju 31.3.2023.

²² Kazivač/ica 5, r. 1944., intervju 7.6.2023.

²³ Kazivač/ica 3, r. 1944., intervju 31.3.2023.

²⁴ Kazivač/ica 6, r. 1942., intervju 7.6.2023.

²⁵ Kazivač/ica 1, intervju 31.3.2023.

²⁶ Kazivač/ica 2, r. 1958., intervju 31.3.2023.

²⁷ Kazivač/ica 8, r. 1954., intervju 7.6.2023.

²⁸ Kazivač/ica 2, r. 1958., intervju 31.3.2023.

Pripomoć, ako si moga si pripomoga, ja sam pomogla kolikima tako u ulici dok sam bila mlađa, a sada više niko to ja mislin ni ne dela ni za svate.²⁹

RECEPTURA I PROCES PRIPREME

Ako ćeš nešto napraviti kako rabi prva stvar su amareti.³⁰

Iako postoje manje varijacije u receptima, u najvećoj je mjeri ustaljen jednak recept kod domaćica koje su sudjelovale u istraživanju. On obuhvaća samo nekoliko namirnica i to jaja, lješnjake i šećer uz dodatak vanilin šećera i prstohvata soli. Spomenute varijacije odnose se na korištenje samo bjelanjaka ili samo žutanjaka te dodatka ruma ili gorkih badema.

Ustaljeni recept, odnosno mjere uključuje: deset jaja (ako su jaja velika može i jedno manje), jedan kilogram mljevenih lješnjaka, jedan kilogram šećera, jedan vanilin šećer te prstohvat soli. Neke domaćice najprije pomiješaju lješnjake i šećer pa dodaju cijela jaja jedno po jedno miješajući rukama, dok neke najprije pomiješaju jaja i šećer pjenjačom pa potom dodaju i lješnjake. Od dobivene smjese formiraju se kuglice koje se peku u pećnici na plehu obloženim masnim papirom 10 do 15 minuta na 180 stupnjeva.

Ja stavim šećer i lješnjake, to izmiješam i onda dodajem jaja, taj vanilin prije toga i dodajem jaja i onda rukom izmiješam.³¹

Ja najprije jaja i šećer isto sa pjenjačom, kad vidim da mi je to otprilike gotovo, onda stavim lješnjake, zmišan, pa z rukon i puštin malo da odstoji dok mi se pećnica zagrije, masni papir, složin gori, pećnicu na 180, 12 minuta do 14 zavisi koliko je pećnica, ako su stare onda malo više treba, i to je to.³²

Jaja se ne tuku posebno nego sve se to zajedno pomiješa u jednu smjesu, ja prvo ujednačim, gledam izmiješati lješnjake i šećer, onda dodam jaja, vaniliju i malo soli, onda se to rukama. Cijela jaja samo se ubace u smjesu i gledam da budu sobne temperature da ne bude razlike. Dođe onako, malo je ljepljiva smjesa i onda se rade te loptice i gledam da jaja budu, to isto ustvari ovisi da jaja budu niti ona presitna ni prekrupna, da budu ujednačena. Pečem ih otprilike desetak minuta na temperaturi od 180.³³

²⁹ Kazivač/ica 6, r. 1942., intervju 7.6.2023.

³⁰ Kazivač/ica 8, r. 1954., intervju 7.6.2023.

³¹ Kazivač/ica 7, r. 1963., intervju 7.6.2023.

³² Kazivač/ica 6, r. 1942., intervju 7.6.2023.

³³ Kazivač/ica 1, intervju 31.3.2023.

Ja radim na kilo šećera, pomiješam suhe sastojke, kilo šećera, kilo lješnjaka, jedan vanilin šećer, dodam deset jaja domaćih i ručno izmiješam. Znači ručno sameljem lješnjake jer je to jako bitno zbog masnoće, zadrži se ta masnoća lješnjaka, a ručno pomiješam sastojke u jednu homogenu smjesu i nakon toga stavim u hladnjak na sat vremena. Odvojim na dvije polovice tako da najprije izvadim jednu polovicu i ručno ih radim s time da je bolje ako su recimo i vlažne ruke jer se ne ljepe i stavljam ih peći na lim obložen masnim papirom. 180 stupnjeva petnaest minuta, u biti njima je bitnije da se suše nego da se peku na nekoj jakoj temperaturi. Nakon toga ih pustim možda par minuta da se ohlade i onda ih stavljam na tanjur jedan da se ne zaljepe.³⁴

Veličina amareta ovisi o domaćici, neke rade manje, neke veće, neke ih i malo spljošte. Oblikuju se rukama ili žlicom kako bi bile iste veličine.

Ja uzmem žlicu, znači kad napravim tu smjesu primijetila sam da kad mi je hladnija smjesa da je puno lakše raditi i onda od te smjese uzmem žlicu koju držim u vodi, umočim u vodu i tako da mi budu jednake veličine i onda mi je nekako lakše i napravim kuglicu, tako s tom žlicom. To mi je kao mjerica da mi budu iste.³⁵

Ja si malo stavim na ruku malo mlika sa dva prsta uzmem si ovega mase i to malo oblikujem ... dva prsta dignen i onda mi dođu otprilike jednake ...³⁶

Vrlo je važno da amareti ne budu tvrdi, već mekani pa je stoga bolje raditi malo veće jer se tada manje suše:

Ne znan, ja ih nisan je od onih vrimena, ali se sjećam nisu bili hrskavi nego onako meki, a tvrdi. Kad je dobro pečen samo su sitno ono pocrnili na vrhu, ono je bilo malo da ne pregori.³⁷

Sad moderno delaju ... pa delaju ih premale i unutra sve tvrdo i ča je to onda – unutra mora bit mekano.³⁸

Ovaj recept zapravo je omjer namirnica, najčešće se pripremaju sa pet ili deset jaja, ovisno o prigodi i potrebnoj količini, a od te smjese dobije se stotinjak odnosno dvjestotinjak komada amareta. Kako ističe jedna od kazivačica: *...jer oni nisu izdašni, sami po sebi su teški radi toga što nema brašna, narastu da ali ne da dođe veća količina.³⁹*

Svi kazivači napominju kako je važno lješnjake samljeti na ručnom mlincu, a ne u sjeckalici, multipraktiku ili mlinu za kavu. Mljevenjem u ručnom mlincu, lješnjaci zadržavaju svoju

³⁴ Kazivač/ica 7, r. 1963., intervju 7.6.2023.

³⁵ Kazivač/ica 7, r. 1963., intervju 7.6.2023.

³⁶ Kazivač/ica 6, r. 1942., intervju 7.6.2023.

³⁷ Kazivač/ica 3, r. 1944., intervju 31.3.2023.

³⁸ Kazivač/ica 8, r. 1954., intervju 7.6.2023.

³⁹ Kazivač/ica 1, intervju 31.3.2023.

masnoću, a amareti ostaju okrugli, u suprotnom ne zadrže taj oblik već se spuste, dođu kao keksi ili se izmrve.

Tajna svega toga je da lješnjaci moraju biti sameljeni na onaj ni slučajno u ovome mikseru, nego u onom mašininu. Jer ako se rade u onom mikseru, puno njih je pokušavalo pa je opet pokušavalo i od toga ništa jer oni moraju baš biti sameljeni, a ne izmiksani nikako.⁴⁰

Ja sam jednom prijateljici dala recept i ona si ga je zapisala, ali nismo pričale o načinu rada, ja sam samo rekla količine koje da stavi, šta treba staviti u recept i znači ti kolači, ona me zove meni to nije uspjelo. Nije mi bilo jasno zašto, ali ona nije ručno samljela lješnjake nego je stavila u mikser i njoj su se svi spljoštali, još kako ih je stavljala blizu to je postala jedna masa. Bilo je jestivo ali to nije bilo to.⁴¹

Volim skrenut pažnju kad me netko pita za recept da ti lješnjaci moraju biti mljeveni na onaj starinski mlinac, a ne na ono što je danas uobičajeno na multipraktik baš zbog toga da ostane ta masnoća unutra.⁴²

Jedna od kazivačica u smjesu lješnjaka dodavala je malo mljevenih gorkih badema (na deset dekagrama lješnjaka dva-tri dekagrama gorkih badema): *Jedno jaje, 10 dkg lišnjaki i 10 dkg šećera i jeno malo za dva tri deka mendula žukih i to je to.⁴³*

Većina danas ne tostira/peče lješnjake prije mljevenja, ali neki kazivači se sjećaju da se to ponekad radilo. Time bi se maknula ljuska lješnjaka, a oni bi dobili jaču aromu.

Ne, za ovaj kolač ne, ide ono izvorno, samljeven i uvijek je bolje da nije ono presuh, ustvari ko i za sve kolače kad se lješnjak stavlja, ako je onaj suh izgubi baš ustvari tu masnoću.⁴⁴

Nije se imalo vremena kada se delalo za svate, nije se imalo vremena to ići, to se skupa sa korom, ali kako je moj tata bio više kuhar nego mama u familiji, pod stare dane, dok je dela ne, pole je on u kući kuha vajka, on je znao anke malo tostirati te lješnjake, ali jako jako malo, i onda hi samljeti. ... Ali to si moga delati kad se delalo u hiži za malo. Jer ki bi tostira ne znam pet-šest kila, kada delaš sa pola kile onda je to to, ili sa kilo. Ali ako ideš delati sa pet-šest kila onda sigurno nitko nema vremena da gre to tostirati. ... I savjetujem ako itko hoće delati i dela malo samo za sebe, da ipak tim lješnjacima skine koru. Če doć jedan gušt kao malo un po retro, ali isto dobro.⁴⁵

Da, najprije se čistio, onda u jedan pladanj ili u teći, pršuri, na vognju se malo malo samo pripekla. ... Onda je padala ta, onda se to lako ljuštilo i onda se mlilo. Mislin to je bija bitan detalj, suhi lišnjak, popečen i da gre ljuska ća.⁴⁶

⁴⁰ Kazivač/ica 2, r. 1958., intervju 31.3.2023.

⁴¹ Kazivač/ica 7, r. 1963., intervju 7.6.2023.

⁴² Kazivač/ica 1, intervju 31.3.2023.

⁴³ Kazivač/ica 4, r. 1932., intervju 31.3.2023.

⁴⁴ Kazivač/ica 1, intervju 31.3.2023.

⁴⁵ Kazivač/ica 2, r. 1958., intervju 31.3.2023.

⁴⁶ Kazivač/ica 3, r. 1944., intervju 31.3.2023.

Pečeni amareti čuvaju se u limenim kutijama ili drugim posudama kako se ne bi isušili, sedam i više dana, ali najčešće se konzumiraju i prije.

Ustvari oni ne izdrže. Sedam dana sigurno, ipak ima jaja unutra, ona jesu termički obrađena, ali ne sjećam se da su nam trajali duže od sedam dana.⁴⁷

Mogu stajat recimo tako najbolje staviti u limenu kutiju i onda stoje nekih sedam dana, čak možda više, ali nikad ne uspiju. Tako se brzo pojedaju da evo.⁴⁸

Vrsaranski amareti nisu komercijalizirani, ne mogu se nigdje kupiti ili naručiti po narudžbi, domaćice ih pripremaju za obitelj i prijatelje, slavlja i druženja.

Ma dobro to je od prijateljica ili poznanica, znam da onako kad idemo negdje imamo tako te neke prijatelje koji baš ih obožavaju, znamo ispeć pa odnesemo. Ali ne što se tiče prodaje, ne. Bilo bi dobro kad bi se moglo ... da se ide na to da bi se moglo da on zaživi među ljudima koji dođu ovdje, da se na najbolji način promovira kroz tu turističku promidžbu bi bilo dobro da se može on negdje i kupiti ali to je teško jer je to dosta skup kolač, kila lješnjaka je tih nekih koliko, 12-ak eura će biti, a ne dobije se to toliko puno, nitko ne vidi interes u tome, bilo bi dobro kad bi se našlo nekoga.⁴⁹

⁴⁷ Kazivač/ica 1, intervju 31.3.2023.

⁴⁸ Kazivač/ica 7, r. 1963., intervju 7.6.2023.

⁴⁹ Kazivač/ica 1, intervju 31.3.2023.

PROMIJE NE

Imali su svi svoje, lišnjaki je bilo puno ... jaja je imala svaka obitelj, ne pamtin jednu da ni.⁵⁰

Receptura za amarete vremenom se nije puno mijenjala, neki su samo dodali vanilin šećer u smjesu kada je on postao dostupan. Najveća promjena dogodila se u porijeklu i nabavljanju namirnica obzirom da većina više nema vlastite lješnjake i jaja. Lješnjaci se uglavnom kupuju pri čemu se prednost daje onim domaćima i svježima.

Kad kupujem gledam da budu domaći, da li je sad neka razlika u okusu između lješnjaka koji se kupuje recimo u Slavoniji i ovdje nisam išla za time, ali mi bude bitno da oni budu svježi.⁵¹

Ne, ne to izbjegavam, ovo u trgovinama mi se znalo desiti da uzmem i onda više nisam jer su znali biti rancivi. I onda varijanta ako naručimo iz Slavonije oni isto uspiju, nije da se osjeti, bitno je samo da nisu suhi.⁵²

Evo negdje pred Novu godinu, ustvari u jedanaestom mjesecu nabavimo u Vrsaru lješnjake domaće i to je stvarno mislim jako se vidi razlika između onih domaćih lješnjaka nego onog što se kupi, koji odstoje nekako. U jedanaestom mjesecu su savršeni tako da za Novu godinu su fantastični. Koliko izdrže, kupimo po par kila i evo.⁵³

Također, pazi se i da su jaja domaća jer kako ističu, primjetna je razlika između onih kupovnih i domaćih. Domaća jaja daju posebnu boju, a amareti više narastu. Ako jaja u smjesi nema dovoljno ili nisu dobra, amareti se mogu raspasti i puknuti.⁵⁴

Kad imam priliku uvijek da. I dobro da ste pitali jer stvarno kad jesu domaća ona, ti amareti budu puno izdašniji, mislim da puno više narastu, a i promjene boju. Žučkasti jedan ton imaju.⁵⁵

Najbolje je ako je domaće zato što je anke boja jaja drugačija.⁵⁶

Ali ja sam primijetila razliku između domaćih jaja i kupovnih jaja. Kupovna jaja budu nekako tekućija dok domaća budu masnija. Onda je puno lakše raditi i ja zato budem uvijek da imam domaća jaja, baš zbog toga.⁵⁷

⁵⁰ Kazivač/ica 3, r. 1944., intervju 31.3.2023.

⁵¹ Kazivač/ica 1, intervju 31.3.2023.

⁵² Kazivač/ica 1, intervju 31.3.2023.

⁵³ Kazivač/ica 7, r. 1963., intervju 7.6.2023.

⁵⁴ Kazivač/ica 3, r. 1944., intervju 31.3.2023.

⁵⁵ Kazivač/ica 1, intervju 31.3.2023.

⁵⁶ Kazivač/ica 2, r. 1958., intervju 31.3.2023.

⁵⁷ Kazivač/ica 7, r. 1963., intervju 7.6.2023.

To su moji roditelji imali svoje, imali su svi svoje, lišnjaki je bilo puno ... jaja je imala svaka obitelj, ne pamtin jednu da ni.⁵⁸

Prije električnih pećnica, amareti su se pekli u štednjacima s pećnicama na drva u kojima su lako pregorjeli jer je bilo teško za procijeniti temperaturu i vrijeme pečenja. Iskustvo je bilo presudno za uspješan ishod: *Ma dobro, se navadiš kad tako vržeš ruku i vidiš kako je, ku ne zagasiš oganj ku je pre, malo da ga smanjiš i lako vidiš, i oko i ruku.*⁵⁹ Jedan od kazivača sjeća se i da su se pekli pod pekrom na ognjištu, *čripnjom*, što je bilo još teže:

Znan jednu stvar da su ženske vriskale, i moja mama jer su lako pregorili. Pazite špakeri je bilo malo ... Električnih ni bilo ... Jer su onda pekle ženske kruh i sve i kolače pod čripnjom, a te amarete pod čripnjom je bilo skoro nemoguće učiniti ... Fali još malo, kad otpreš se ohladi i tako. Tako da su uglavnom anke si posuđivale špakere kad su žene tribale učiniti te amarete, ali samo je ritko koja znala, svima ili su bili prisni ili su zgorili.⁶⁰

Danas se oni peku u električnim pećnicama, a jedna od kazivačica ističe kako ih nove pećnice s ventilatorom puno bolje ispeku. Koristi se papir za pečenje koji sprječava da se zalijepe, dok se nekada pleh premazao maslacem ili se koristio papir sličan današnjem papiru za pečenje, ali mekši.

Ja bin stavila vajak papir, to si kupova neki papir kako masni ma kako sad ali ni tako tanak, trd, je bija mek, onako kao za, kad bi se kupilo bi bilo.⁶¹

Namazati maslacem malkice pleh ... moreš pripomoći si s nožon ako nemaš papira da biš podiza i moraš odmah dok je teplo dok se ne uhvati jer poslije kad se ohladi onda se to primi za pleh i onda oštetiš ga ispod.⁶²

⁵⁸ Kazivač/ica 3, r. 1944., intervju 31.3.2023.

⁵⁹ Kazivač/ica 4, r. 1932., intervju 31.3.2023.

⁶⁰ Kazivač/ica 3, r. 1944., intervju 31.3.2023.

⁶¹ Kazivač/ica 4, r. 1932., intervju 31.3.2023.

⁶² Kazivač/ica 6, r. 1942., intervju 7.6.2023.

ZAKLJUČAK

Provedenim istraživanjem utvrđena je specifičnost slastice amareti koji se pripremaju s lješnjacima u Vrsaru. Iako ne možemo sa sigurnošću reći koliko je dugo ta tradicija ondje prisutna, obzirom na svjedočanstva sugovornika to je najmanje tri generacije, a možemo pretpostaviti i duže. Sugovornicima nije poznato da u susjednim ili daljim mjestima postoji takva tradicija no ipak recept se dijeli te praksa izrade širi selidbom, poznanstvima...

*Nisam čula znači to je to, kad sam došla 80-ih, a prije toga stvarno nisam čula. Ali mislim da se podijelio taj recept jer svatko ko ih je probat svatko želi saznat taj recept i pita recept tako da mislim da se to ipak dijeli. Ne znam da li se toliko peče ali se dijeli...*⁶³

Svi se kazivači slažu da danas u Vrsaru rijetki pojedinci njeguju običaj pripremu amareta, posebice oni mlađi. Vjeruju da je njihova priprema nestala s većim iseljavanjima talijanskog stanovništva do 50-ih godina 20. stoljeća: *Bilo je, ali se zgubilo odlaskom Vrsarana. Znaju, ima žena koje to znaju delati, ali ne znam koje, ja ih nisan okusija od onda.*⁶⁴ S druge strane recentniji priliv stanovnika u Vrsar utjecao je na to da brojni žitelji nisu upoznati s ovom tradicijom.

*Vrsar sam po sebi, ovaj rat je utjecao na neki stvari i ima puno osoba koje su se doselile tako da nisu sve osobe koje jesu tu ono domaće. Ali u odnosu na broj osoba koje jesu baš iz Vrsara, mislim da je u redu. Zato kažem i vidi se po obiteljima ono, ko je, mislim da ne dijelim sad na Vrsarane ili ne, ali po tome se isto može razlučiti da li netko zna za njih i da li ih priprema.*⁶⁵

Ipak, nakon perioda kada je ova praksa gotovo iščeznula, primjetno je da novije generacije potiču njenu valorizaciju pri čemu se ističe kao lokalna specifičnost. To se može pripisati i poticajima Turističke zajednice koja ih promovira i prezentira njihovu pripremu kroz svoje manifestacije.

*Pa ja mislim da se započelo, da je jedan povratak tome. Neko vrijeme je to bilo kao bačeno pod tepih, ali sad se jako vraća. Anke zato ča možda, i kako ljudi se sele i sada taj stalni pritok, Vrsarani mislim da su Istrijani, mislim da je skroman čovik, ili je bija, forši sad nove generacije si daju do znanja, glej ja sam to poštujem tvoje, poštuju ti moje. I sad je taj povratak tome a šta se tu radilo nekad. ... Ali kažem počelo je. Tolika se važnost dala tome i tolika se vrijednost dala tome da su ljudi počeli.*⁶⁶

⁶³ Kazivač/ica 7, r. 1963., intervju 7.6.2023.

⁶⁴ Kazivač/ica 3, r. 1944., intervju 31.3.2023.

⁶⁵ Kazivač/ica 1, intervju 31.3.2023.

⁶⁶ Kazivač/ica 2, r. 1958., intervju 31.3.2023.

Svi sudionici istraživanja prepoznaju amarete kao posebnost Vrsara s dugom tradicijom koja se usmenom predajom održala do danas na njihovim stolovima obogaćujući brojne svečanosti i druženja. Možemo reći da ih zajednica prepoznaje kao dio vlastitog identiteta i kulture, ali su isto tako složni u stavu da im je potrebno pridati veći značaj ne bi li se ta tradicija nastavila i dalje prema mlađim generacijama.

FOTOGRAFIJE



Fotografija 1 Potrebni sastojci: jaja, šećer, lješnjaci



Fotografija 2 Proces pripreme: mljevenje lješnjaka



Fotografija 3 Proces pripreme: Miješanje sastojaka



Fotografija 4 Proces pripreme: oblikovanje amareta



Fotografija 5 Proces priprave: oblikovanje amareta i priprema za pečenje



Fotografija 6 Proces priprave: pečenje amareta



Fotografija 7 Pečeni amareti



Fotografija 8 Različite varijacije veličine amareta

LITERATURA I IZVORI

Calussi, Gioia (2000) *Kuharica dalmatinskih gospođa. Tradicionalne ricete i arome dalmatinske kuhinje*. Split: Viva Ludež.

Guida gastronomica d'Italia (1931) Milano: Touring Club Italiano, str. 178.

Medvedec Buršić, Vesna (2010) *Tradicionalna istarska jela, sezonska i blagdanska*. Račice: Rezydent.

Prijatelj Pavičić, Ivana (2005) *Kuharica none Carmen. Stara prošlostoljetna splitsko-trogirska kuharica*. Zagreb.

Rotta, Carla, ur. (2010) *La couseina boumbara: ricettario dignanese*. Comunità degli Italiani di Diganano.

Kazivač/ica 1, intervju 31.3.2023.

Kazivač/ica 2, r. 1958., intervju 31.3.2023.

Kazivač/ica 3, r. 1944., intervju 31.3.2023.

Kazivač/ica 4, r. 1932., intervju 31.3.2023.

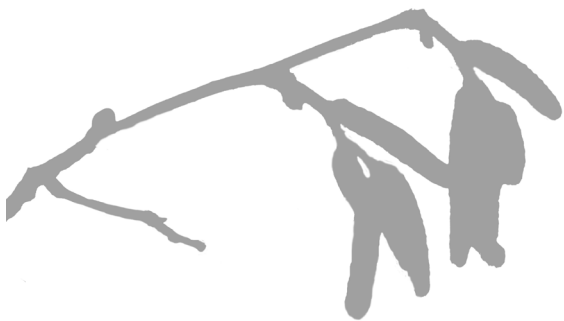
Kazivač/ica 5, r. 1944., intervju 7.6.2023.

Kazivač/ica 6, r. 1942., intervju 7.6.2023.

Kazivač/ica 7, r. 1963., intervju 7.6.2023.

Kazivač/ica 8, r. 1954., intervju 7.6.2023.

Kazivač/ica 9, intervju 31.3.2023.



Sortiment lijeske na području Općine Vrsar

Elaborat

Autor: dr.sc. Marin Krapac

Institut za poljoprivredu i turizam

Karla Huguesa 8

HR-52440 Poreč



SADRŽAJ

UVOD	1
CILJEVI	1
POVIJEST I TRADICIJA UZGOJA LIJESKE	2
LOKACIJE	3
MATERIJALI I METODE	4
REZULTATI	5
ZAKLJUČAK	18
ZAHVALE	18

UVOD

Uzgoj lješnjaka na području Općine Vrsar u prošlosti je predstavljao je dodatni izvor prihoda za poljoprivrednike te je Vrsar bio „centar ljeskarstva Istre“. Danas je uzgoj ove lupinaste voćke zanemariv, a mogući razlozi ovakvog stanja su orijentacija lokalnog stanovništva na turistički sektor te intenzivnija sadnja maslinika i vinograda.

Turistička zajednica općine Vrsar provodi proces zaštite vrsaranskih amareta kao nematerijalne kulturne baštine. Sirovina za dobivanje ove lokalne delicatose jesu lješnjaci, što vrsaranske amarete čini jedinstvenim proizvodom, jer se za proizvodnju amareta u ostalim dijelovima Mediterana koriste bademi ili koštice marelica.

Svrha je ovog elaborata temeljem međunarodno priznatih morfoloških deskriptora utvrditi sortiment lijeske koji se nalazi na području Općine, jer je pretpostavka da se ovaj sortiment u prošlosti koristio za dobivanje vrsaranskih amareta.

Poticanjem lokalnih poljoprivrednika na uzgoj autohtonog sortimenta lijeske dobit će se sirovina koji svojim organoleptičkim svojstvima utječe na karakteristike i tipičnost proizvoda te očuvati lokalni sortiment od genetske erozije.



CILJEVI

- ▶ Utvrđivanje sortimenta lijeske (*Corylus avellana* L.) na području Općine Vrsar
- ▶ Mapiranje i uzorkovanje
- ▶ Morfološko opisivanje
- ▶ Prijedlog koraka za razvoj i unapređenje proizvodnje lijeske - sirovina za proizvodnju „vrsaranskih amareta“



POVIJEST I TRADICIJA UZGOJA LIJESKE

Dugogodišnjoj tradiciji uzgoja lijeske (*Corylus sp.*) na području Istre svjedoče stara stabla i grmovi lijeske diljem Istarskog poluotoka te dvije svjetski poznate sorte 'istarski duguljasti' i 'istarski okrugli'.

Sredinom 20. stoljeća na području Istre podižu se plantažni nasadi lijeske te uzgoj lješnjaka poprima industrijski karakter čemu pridonose povoljne pedološke i klimatske karakteristike. Prema literaturnim podacima značajna područja za uzgoj lješnjaka u Istri bili su gradovi Pula, Rovinj i Poreč. Jedan od „najvažnijih centara lješkarstva Istre“ jest Vrsar u kojem se lješnjak uzgajao više stoljeća, a pretpostavlja se da je u „davnoj prošlosti prenesen iz Mletaka“ (Kovačević, 1955).

Sredinom 20. stoljeća prema mišljenju stručnjaka lijeska je „najrentabilnija kultura u poljoprivredi Istre, jer uz vrlo male proizvodne troškove daje vrlo velike količine prinosa, koji se odlično prodaju na domaćem i vanjskom, prvenstveno Švicarskom i Njemačkom tržištu“ (Kovačević, 1955). Prema statističkim podacima za 1951. godinu od ukupno 78.062 grma lijeske na području Hrvatske 57 % grmova nalazilo se u Istri.

Lijeska se uzgajala u konsocijaciji s vinovom lozom, gdje su stabla lijeske služila kao zamjena za stupove kod uzgoja vinove loze na žici. Pritom se na 1 ha vinograda sadilo do 125 izbojaka lijeske. Zbog mehaničkih oštećenja na deblima lijeske koja su se koristila kao armatura u vinogradu, dolazilo je do sušenja i propadanja većeg broja stabala. Kovačević navodi da je na području Vrsara u prvoj polovici 20. stoljeća ovakav način uzgoja lijeske najzastupljeniji, jer čistih nasada lijeske nema, no zbog oštećenja i sušenja stabala pretpostavlja da će se ovakav način uzgoja u budućnosti promijeniti.

Sortiment lješnjaka na području Istre nije bio raznolik, a najzastupljenije su sorte koje Kovačević naziva 'istarski krupni' i 'istarski srednji', dok su talijanske, turske i srednjoeuropske sorte bile manje zastupljene (Kovačević, 1955).

U prehrani lokalnog stanovništva lješnjak je služio za pripremu raznih jela, a često je konzumiran zajedno s kruhom (Kovačević, 1955). Jedna od poslastica u kojoj lješnjak predstavlja bazu za pripremu su i „Vrsaranski amareti“. Za razliku od amareta koji su kao delicija poznati u sjevernom dijelu Italije gdje se za njihovu pripremu koriste sjemenke marelica ili bademi, na području Vrsara za pripremu su se koristili lješnjaci, a ova tradicija održala se do danas.



LOKACIJE



oznaka na stablu

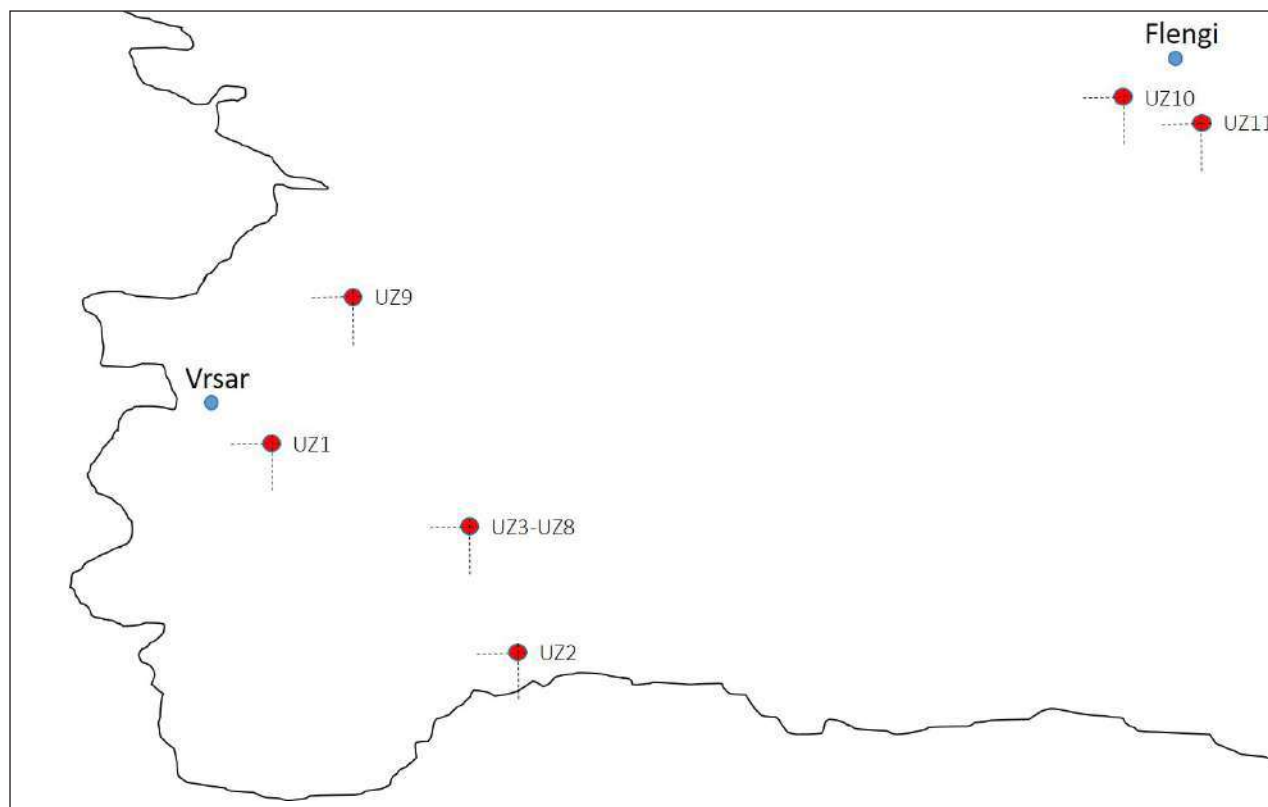


gram na kojem je provedeno uzorkovanje

Uzorkovanje biljnih dijelova za provedbu morfološkog opisivanja provedeno je na 6 lokacija na području Općine Vrsar.

Sva stabla ili grmovi na kojima je provedeno uzorkovanje označena su i geolocirana.

Ukupno je uzeto 11 uzoraka lista i ploda lijeske. Dva uzorka su uzeta na području naselja Flengi, a 9 na području Vrsara.



lokacije uzorkovanja

MATERIJALI I METODE

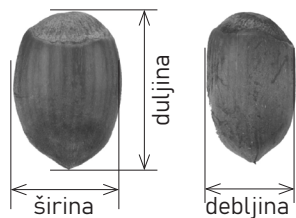
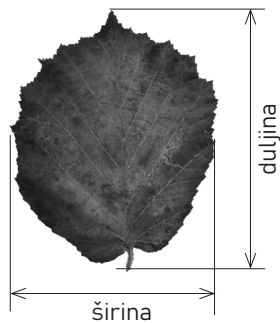
Morfološko opisivanje, odnosno opisivanje vanjskih karakteristika lista, ploda (lješnjaka) i jezgre provedeno je korištenjem međunarodno priznatog morfološkog deskriptora (Bioversity, FAO and CIHEAM, 2008).

Biljni dijelovi su fotografski dokumentirani korištenjem fotoaparata Nikon D750 te rasvjetnih tijela Amran P60c u laboratoriju.

Opisana su kvantitativna (mjerljiva) i kvalitativna (opisna) svojstva biljnih dijelova. Za mjerenje kvantitativnih svojstava ploda korištena je pomična mjerka, dok su kvantitativna svojstva lista izmjerena na fotografijama korištenjem programa ImageJ.

kvantitativna svojstva

- ▶ duljina (mm)
- ▶ širina (mm)
- ▶ debljina (mm)



kvalitativna svojstva

list

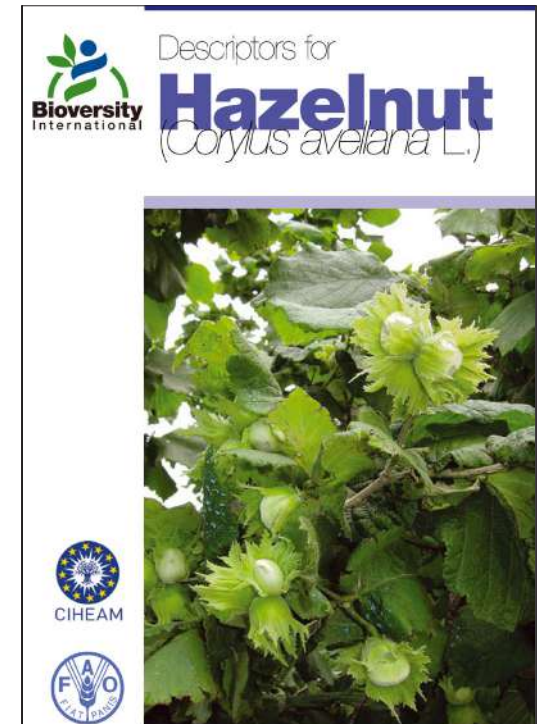
- ▶ oblik
- ### ovojnica
- ▶ suženje ovojnice
 - ▶ duljina ovojnice u odnosu na lješnjak
 - ▶ nazubljenost udubljenja na ovojnici
 - ▶ debljina ovojnice na bazi
 - ▶ gustoća dlačica ovojnice

plod (lješnjak)

- ▶ oblik
- ▶ oblik na poprečnom presjeku
- ▶ boja
- ▶ pruge
- ▶ oblik vrha
- ▶ isticanje vrha
- ▶ veličina ožiljka
- ▶ dlakavost vrha
- ▶ veličina bazalnog ožiljka u odnosu na veličinu lješnjaka
- ▶ zakrivljenost bazalnog ožiljka

jezgra

- ▶ oblik
- ▶ tekstura vlakana



REZULTATI

Rezultati morfološkog opisa prikazani su za svaki uzorak pojedinačno te grupno u tablici i dendogramu kako bi se mogli usporediti.

Uzorak 1



List	
oblik	okruglast
duljina (cm)	10,84 ± 0,92
širina (cm)	8,89 ± 1,04

Ovojnica	
suženje	prisutno
duljina u odnosu na plod	dulja
nazubljenost udubljenja	slaba
debljina na bazi	srednja
gustoća dlačica	mala

Plod	
oblik	jajolik
oblik na poprečnom presjeku	transverzalno - eliptičan
boja	svjetlo-smeđa
pruge	srednje
oblik vrha	široko zašiljen
isticanje vrha	jako
veličina ožiljka tučka	velika
dlakavost vrha	slaba
veličina bazalnog ožiljka	velika
zakrivljenost bazalnog ožiljka	konveksna
duljina (mm)	26,14 ± 1,38
širina (mm)	18,18 ± 0,89
debljina (mm)	16,06 ± 0,69



Jezgra	
oblik	jajolik
tekstura vlakana	glatka
duljina (mm)	20,73 ± 0,98
širina (mm)	13,76 ± 1,26
debljina (mm)	11,97 ± 1,14

Uzorak 2



List	
oblik	okruglast
duljina (cm)	12,16 ± 1,57
širina (cm)	9,11 ± 1,17

Ovojnica	
suženje	prisutno
duljina u odnosu na plod	dulja
nazubljenost udubljenja	slaba
debljina na bazi	srednja
gustoća dlačica	mala



Plod	
oblik	jajolik
oblik na poprečnom presjeku	transverzalno - eliptičan
boja	svjetlo-smeđa
pruge	srednje
oblik vrha	široko zašiljen
isticanje vrha	jako
veličina ožiljka tučka	velika
dlakavost vrha	slaba
veličina bazalnog ožiljka	velika
zakrivljenost bazalnog ožiljka	konveksna
duljina (mm)	26,36 ± 1,33
širina (mm)	19,89 ± 1,18
debljina (mm)	17,61 ± 1,09

Jezgra	
oblik	jajolik
tekstura vlakana	glatka
duljina (mm)	22,15 ± 0,92
širina (mm)	13,56 ± 1,17
debljina (mm)	12,17 ± 0,91

Uzorak 3



List	
oblik	okruglast
duljina (cm)	13,17 ± 1,90
širina (cm)	10,91 ± 1,17

Ovojnica	
suženje	prisutno
duljina u odnosu na plod	dulja
nazubljenost udubljenja	slaba
debljina na bazi	srednja
gustoća dlačica	mala



Plod	
oblik	jajolik
oblik na poprečnom presjeku	transverzalno - eliptičan
boja	svjetlo-smeđa
pruge	srednje
oblik vrha	široko zašiljen
isticanje vrha	jako
veličina ožiljka tučka	velika
dlakavost vrha	slaba
veličina bazalnog ožiljka	velika
zakrivljenost bazalnog ožiljka	konveksna
duljina (mm)	25,99 ± 0,98
širina (mm)	18,35 ± 0,90
debljina (mm)	16,43 ± 0,78

Jezgra	
oblik	jajolik
tekstura vlakana	glatka
duljina (mm)	20,94 ± 0,81
širina (mm)	13,56 ± 0,55
debljina (mm)	12,59 ± 0,41

Uzorak 4



linija predstavlja duljinu od 1 cm



List	
oblik	okruglast
duljina (cm)	11,53 ± 2,01
širina (cm)	8,62 ± 1,10

Ovojnica	
suženje	prisutno
duljina u odnosu na plod	dulja
nazubljenost udubljenja	slaba
debljina na bazi	srednja
gustoća dlačica	mala

Plod	
oblik	jajolik
oblik na poprečnom presjeku	transverzalno - eliptičan
boja	svjetlo-smeđa
pruge	srednje
oblik vrha	široko zašiljen
isticanje vrha	jako
veličina ožiljka tučka	velika
dlakavost vrha	slaba
veličina bazalnog ožiljka	velika
zakrivljenost bazalnog ožiljka	konveksna
duljina (mm)	24,66 ± 1,09
širina (mm)	17,99 ± 0,81
debljina (mm)	15,94 ± 0,54

Jezgra	
oblik	jajolik
tekstura vlakana	glatka
duljina (mm)	19,39 ± 0,88
širina (mm)	13,42 ± 0,83
debljina (mm)	11,63 ± 0,70

Uzorak 5



List	
oblik	okruglast
duljina (cm)	11,48 ± 1,14
širina (cm)	8,86 ± 0,56

Ovojnica	
suženje	prisutno
duljina u odnosu na plod	dulja
nazubljenost udubljenja	slaba
debljina na bazi	srednja
gustoća dlačica	mala



Plod	
oblik	jajolik
oblik na poprečnom presjeku	transverzalno - eliptičan
boja	svjetlo-smeđa
pruge	srednje
oblik vrha	široko zašiljen
isticanje vrha	jako
veličina ožiljka tučka	velika
dlakavost vrha	slaba
veličina bazalnog ožiljka	velika
zakrivljenost bazalnog ožiljka	konveksna
duljina (mm)	26,65 ± 1,60
širina (mm)	19,74 ± 1,24
debljina (mm)	17,77 ± 1,04

Jezgra	
oblik	jajolik
tekstura vlakana	glatka
duljina (mm)	22,11 ± 1,45
širina (mm)	13,38 ± 1,09
debljina (mm)	11,89 ± 0,75

Uzorak 6



linija predstavlja duljinu od 1 cm



List	
oblik	okruglast
duljina (cm)	9,29 ± 1,67
širina (cm)	7,14 ± 1,04

Ovojnica	
suženje	prisutno
duljina u odnosu na plod	dulja
nazubljenost udubljenja	slaba
debljina na bazi	srednja
gustoća dlačica	mala

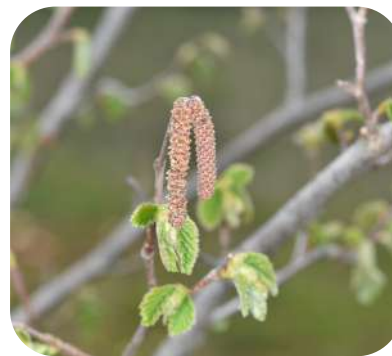
Plod	
oblik	jajolik
oblik na poprečnom presjeku	transverzalno - eliptičan
boja	svjetlo-smeđa
pruge	srednje
oblik vrha	široko zašiljen
isticanje vrha	jako
veličina ožiljka tučka	velika
dlakavost vrha	slaba
veličina bazalnog ožiljka	velika
zakrivljenost bazalnog ožiljka	konveksna
duljina (mm)	26,00 ± 1,55
širina (mm)	18,95 ± 0,95
debljina (mm)	16,38 ± 0,84

Jezgra	
oblik	jajolik
tekstura vlakana	glatka
duljina (mm)	20,68 ± 1,58
širina (mm)	12,85 ± 1,25
debljina (mm)	11,88 ± 0,89

Uzorak 7



linija predstavlja duljinu od 1 cm



List	
oblik	okruglast
duljina (cm)	9,23 ± 1,18
širina (cm)	7,13 ± 0,70

Ovojnica	
suženje	prisutno
duljina u odnosu na plod	dulja
nazubljenost udubljenja	slaba
debljina na bazi	srednja
gustoća dlačica	mala

Plod	
oblik	jajolik
oblik na poprečnom presjeku	transverzalno - eliptičan
boja	svjetlo-smeđa
pruge	srednje
oblik vrha	široko zašiljen
isticanje vrha	jako
veličina ožiljka tučka	velika
dlakavost vrha	slaba
veličina bazalnog ožiljka	velika
zakrivljenost bazalnog ožiljka	konveksna
duljina (mm)	23,88 ± 1,45
širina (mm)	17,76 ± 0,77
debljina (mm)	15,10 ± 0,67

Jezgra	
oblik	jajolik
tekstura vlakana	glatka
duljina (mm)	18,63 ± 0,54
širina (mm)	11,55 ± 0,91
debljina (mm)	10,96 ± 0,79

Uzorak 8



linija predstavlja duljinu od 1 cm



List	
oblik	okruglast
duljina (cm)	12,41 ± 1,54
širina (cm)	9,60 ± 1,21

Ovojnica	
suženje	prisutno
duljina u odnosu na plod	dulja
nazubljenost udubljenja	slaba
debljina na bazi	srednja
gustoća dlačica	mala

Plod	
oblik	jajolik
oblik na poprečnom presjeku	transverzalno - eliptičan
boja	svjetlo-smeđa
pruge	srednje
oblik vrha	široko zašiljen
isticanje vrha	jako
veličina ožiljka tučka	velika
dlakavost vrha	slaba
veličina bazalnog ožiljka	velika
zakrivljenost bazalnog ožiljka	konveksna
duljina (mm)	25,69 ± 0,97
širina (mm)	18,22 ± 1,17
debljina (mm)	15,93 ± 0,85

Jezgra	
oblik	jajolik
tekstura vlakana	glatka
duljina (mm)	22,76 ± 0,86
širina (mm)	11,74 ± 0,70
debljina (mm)	11,12 ± 0,30

Uzorak 9



linija predstavlja duljinu od 1 cm



List	
oblik	okruglast
duljina (cm)	13,09 ± 2,06
širina (cm)	9,92 ± 1,43

Ovojnica	
suženje	prisutno
duljina u odnosu na plod	dulja
nazubljenost udubljenja	slaba
debljina na bazi	srednja
gustoća dlačica	mala



Plod	
oblik	jajolik
oblik na poprečnom presjeku	transverzalno - eliptičan
boja	svjetlo-smeđa
pruge	srednje
oblik vrha	široko zašiljen
isticanje vrha	jako
veličina ožiljka tučka	velika
dlakavost vrha	slaba
veličina bazalnog ožiljka	velika
zakrivljenost bazalnog ožiljka	konveksna
duljina (mm)	26,08 ± 0,68
širina (mm)	20,22 ± 0,99
debljina (mm)	17,70 ± 1,05

Jezgra	
oblik	jajolik
tekstura vlakana	glatka
duljina (mm)	21,00 ± 0,11
širina (mm)	13,72 ± 1,08
debljina (mm)	12,94 ± 2,08

Uzorak 10



linija predstavlja duljinu od 1 cm



List	
oblik	okruglast
duljina (cm)	9,26 ± 0,91
širina (cm)	7,49 ± 0,76

Ovojnica	
suženje	prisutno
duljina u odnosu na plod	dulja
nazubljenost udubljenja	slaba
debljina na bazi	srednja
gustoća dlačica	mala

Plod	
oblik	jajolik
oblik na poprečnom presjeku	transverzalno - eliptičan
boja	svjetlo-smeđa
pruge	srednje
oblik vrha	široko zašiljen
isticanje vrha	jako
veličina ožiljka tučka	velika
dlakavost vrha	slaba
veličina bazalnog ožiljka	velika
zakrivljenost bazalnog ožiljka	konveksna
duljina (mm)	24,32 ± 1,21
širina (mm)	18,47 ± 0,19
debljina (mm)	16,14 ± 0,53

Jezgra	
oblik	jajolik
tekstura vlakana	glatka
duljina (mm)	20,80 ± 1,94
širina (mm)	12,54 ± 1,23
debljina (mm)	11,78 ± 0,13

Uzorak 11



linija predstavlja duljinu od 1 cm

List	
oblik	okruglast
duljina (cm)	12,56 ± 1,53
širina (cm)	9,19 ± 1,28

Grm se nalazi u sklopu šumske vegetacije.



Na grmu nisu bili prisutni plodovi (lješnjaci) zbog toga morfološki opis ovojnice, ploda i jezgre nije proveden.



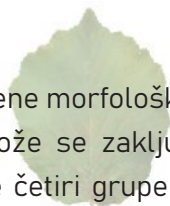
Zbirni rezultati

Svi zbirni rezultati su prikazani u dendogramu i tablično kako bi morfološke sličnosti i razlike između uzoraka (primki) bile vidljive.

Rezultati prikazani u tablici predstavljaju srednje vrijednosti \pm standardna devijacija, a rezultati u dendogramu dobiveni su korištenjem statističkog alata Statistica 13.

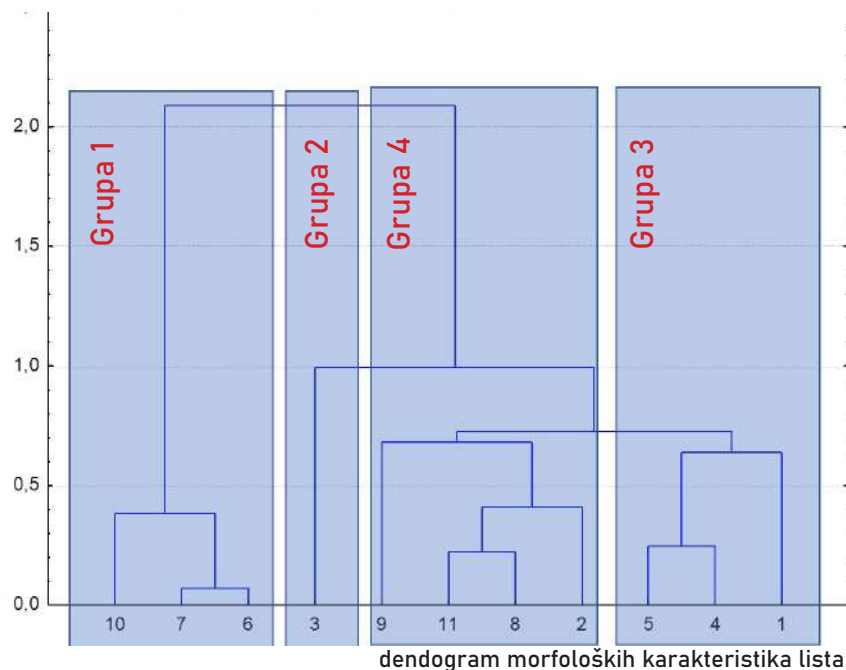
Iako metodologija za morfološko opisivanje propisuje da se opisivanje provodi na 25 listova, plodova i jezgri, zbog ekstenzivnih uvjeta uzgoja na pojedinim uzorcima broj biljnih dijelova za morfološki opis je bio manji ili biljnih djelova uopće nije bilo te stoga nisu niti opisani, odnosno analizirani (oznaka n.a. u tablicama).

List



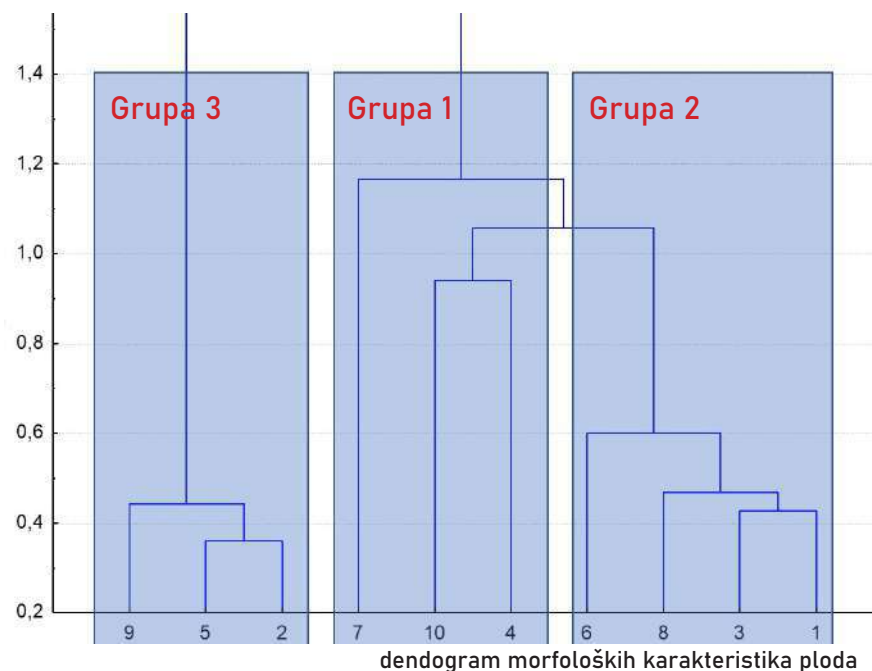
Nakon provedene morfološke analize listova može se zaključiti da su se izdvojile četiri grupe prema krupnoći listova. Najmanje listove imaju uzorci 6, 7 i 10 (Grupa 1), nešto krupnije uzorak 3 (Grupa 2) te uzorci 1, 4 i 5 (Grupa 3), a najkrupnije uzorci 2, 8, 9 i 11 (Grupa 4).

Unutar pojedinih grupa utvrđene su statističke razlike među kvantitativnim svojstvima lista.



List		
Uzorak	duljina (cm)	širina (cm)
1	10,84 \pm 0,92	8,89 \pm 1,04
2	12,16 \pm 1,57	9,11 \pm 1,17
3	13,17 \pm 1,90	10,91 \pm 1,17
4	11,53 \pm 2,01	8,62 \pm 1,10
5	11,48 \pm 1,14	8,86 \pm 0,56
6	9,29 \pm 1,67	7,14 \pm 10,4
7	9,23 \pm 1,18	7,13 \pm 0,70
8	12,41 \pm 1,54	9,60 \pm 1,21
9	13,09 \pm 2,06	9,92 \pm 1,43
10	9,26 \pm 0,91	7,49 \pm 0,76
11	12,56 \pm 1,53	9,19 \pm 1,28

tablica kvantitativnih svojstava lista



Plod			
Uzorak	duljina (mm)	širina (mm)	debljina (mm)
1	26,14 ± 1,38	18,18 ± 0,89	16,06 ± 0,69
2	26,36 ± 1,33	19,89 ± 1,18	17,61 ± 1,09
3	25,99 ± 0,98	18,35 ± 0,90	16,43 ± 0,78
4	24,66 ± 1,09	17,99 ± 0,81	15,94 ± 0,54
5	26,65 ± 1,60	19,74 ± 1,24	17,77 ± 1,04
6	26,00 ± 1,55	18,95 ± 0,95	16,38 ± 0,84
7	23,88 ± 1,45	17,76 ± 0,77	15,10 ± 0,67
8	25,69 ± 0,97	18,22 ± 1,17	15,93 ± 0,85
9	26,08 ± 0,68	20,22 ± 0,99	17,70 ± 1,05
10	24,32 ± 1,21	18,47 ± 0,19	16,14 ± 0,53
11	n.a.	n.a.	n.a.

tablica kvantitativnih svojstava ploda

Plod

Nakon provedene morfološke analize plodova izdvojile tri grupe prema krupnoći plodova. Najmanje plodove imaju uzorci 4, 7 i 10 (Grupa 1) nešto krupnije uzorci 1, 3 8 i 6 (Grupa 2), a najkrupnije uzorci 2, 5 i 9 (Grupa 3).

Unutar pojedinih grupa utvrđene su statističke razlike među kvantitativnim svojstvima ploda.

Jezgra

Nakon provedene morfološke analize jezgri lješnjaka u tablici su vidljive morfološke razlike kvantitativnih svojstava, no zbog male količine uzorka nije bilo moguće provesti statističku analizu i izraditi dendrogram.

Jezgra			
Uzorak	duljina (mm)	širina (mm)	debljina (mm)
1	20,73 ± 0,98	13,76 ± 1,26	11,97 ± 1,14
2	22,15 ± 0,92	13,56 ± 1,17	12,17 ± 0,91
3	20,94 ± 0,81	13,56 ± 0,55	12,59 ± 0,41
4	19,39 ± 0,88	13,42 ± 0,83	11,63 ± 0,70
5	22,11 ± 1,45	13,38 ± 1,09	11,89 ± 0,75
6	20,68 ± 1,58	12,85 ± 1,25	11,88 ± 0,89
7	18,63 ± 0,54	11,55 ± 0,91	10,96 ± 0,79
8	22,76 ± 0,11	11,74 ± 0,70	11,12 ± 0,30
9	21,00 ± 0,11	13,72 ± 1,08	12,94 ± 2,08
10	20,80 ± 1,94	12,54 ± 1,23	11,78 ± 0,13
11	n.a.	n.a.	n.a.

tablica kvantitativnih svojstava jezgre

ZAKLJUČAK

Na temelju skeniranja situacije na terenu možemo zaključiti da je način uzgoja lijeske na području Općine Vrsar uglavnom ekstenzivan. Ne postoje veći plantažni nasadi koji bi osigurali dovoljnu količinu kvalitetne sirovine za proizvodnju "vrsaranskih amareta" te plasiranje lješnjaka na tržište.

Nakon provedenog morfološkog opisivanja zaključujemo da je na području Općine zastupljena sorta 'istarski duguljasti', odnosno tipovi ove sorte čiju je genetsku raznolikost potrebno potvrditi molekularnim analizama te istraživanjima u istim pedoklimatskim uzgojnim uvjetima. Stoga preporučujemo u daljnjim istraživanjima provesti molekularne analize te uspostaviti kolekcijski nasad primki lijeske s područja Općine Vrsar koji bi služio kao baza za znanstveno-istraživački rad te popularizaciju ove vrijedne lupinaste voćke.

Mogući razlozi zbog čega je sorta 'istarski duguljasti' zastupljenija na području Općine Vrsar jest i njena izraženija otpornost na gljivične bolesti u odnosu na 'istarski okruglasti' lješnjak.

Lješnjaci i ostali orašasti plodovi su neizostavan dio mediteranske prehrane te revitalizacijom njihovog uzgoja pridonosimo diverzifikaciji poljoprivredne proizvodnje, kvalitetnijoj i zdravijoj prehrani te ponudi još jednog vrhunskog proizvoda na gastronomskoj karti Istre.



ZAHVALE

Niti jednog dijela ovog elaborata ne bi bilo da nam poljoprivrednici i vlasnici poljoprivrednih zemljišta nisu dozvolili uzorkovanje i provođenje istraživanja na grmovima i stablima lijeske. Zbog toga najljepše zahvaljujemo:

- ▶ gospođi Ani Božić
- ▶ gospodinu Josipu Klariću
- ▶ gospodinu Serđu Šantiću
- ▶ gospodinu Branku Antulovom Fatulinu
- ▶ gospodinu Danielu Ligoviću

Veliku zaslugu za realizaciju ovog projekta ima naručitelj TZ Općine Vrsar čija je direktorica dr. sc. Klara Trošt Lesić aktivno pomagala u njegovoj realizaciji te gospodin Zoran Kalčić koji nas je povezao s poljoprivrednicima na čijim smo lijeskama provodili istraživanje.

