



Vodič:
**Prijedlog za očuvanje
autohtonih vrsta
proizvoda i recepata
Ulcinjskog regiona**

Ark of Taste



Vodič:

Prijedlog za očuvanje autohtonih vrsta proizvoda i recepata Ulcinjskog regiona

Izdavač:

MSJA u saradnji sa Centrom za zaštitu i proučavanje ptica

Tekst pripremila:

Elodi Jakupi

Prevod i lektura:

Bernard Čobaj

Konsultanti:

Zenepa Lika, Zoran Popović

Prelom i dizajn:

Studio ribizla.

Fotografije:

Slavko Nikolić

Tiraž:

50

Štampa:

Multitask doo



Maslina

(*Olea europaea L.*)



Osobine:

Plod masline je ovalnog oblika, spolja zelen, a prelazi u crvenkastu i crnu boju kada sazri. Deblo autohtone sorte masline Žutice razlikuje se od ostalih maslina po tome što je kvrgavo, a listovi su zeleni do srebrni.

Jestivi djelovi i upotreba:

Od sorte masline Žutice se pravi ulje. Mogu se servirati kao masline za trpezu (presovane zelene i tučene crne masline) koje se koriste u salatama, listovi se koriste za čaj, maslinove grančice se koriste za ishranu stoke i spaljivanje (zamjena drva za energiju), dok se od blata maslinovog ulja proizvodi sapun.

Kategorija:
Voće

Oblast uzgoja i proizvodnje:
Ulcinj (Valdanos)

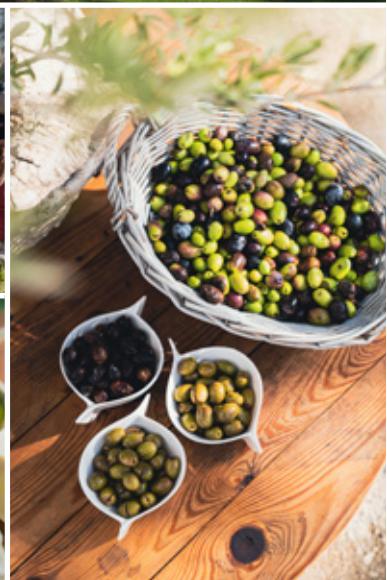
Sezonarnost:
Berba od oktobra do februara

Istorijat proizvoda:

Uzgoj maslina i proizvodnja maslinovog ulja neodvojiv je deo života Ulcinjana. Čuva se i prenosi sa generacije na generaciju, sa tradicijom dugom oko 2000 godina. Istoriski gledano, to je prvi proizvod koji je izvezen brodom u Veneciju, gde je prodat ili zamjenjen za pšenično brašno. Stoga, predstavlja veliki značaj za život i dobrobit stanovnika, budući da je za neka domaćinstva glavni proizvod. U Ulcinju je postojala narodna tradicija da mladić mora posaditi ili imati najmanje 40 korijena masline da bi stekao uslove za ženidbu. Kako bi u maslinjaku bila veća proizvodnja, za opršavače su postavljene masline poput Oblice i Franka, koje se razlikuju od Žutice i po stablu i po plodu.

Trenutni status:

Stablo masline Žutice trenutno nije u opasnosti od izumiranja. Treba napomenuti da nelegalna gradnja u zoni Valdanosa, u velikoj mjeri, rizikuje da nanese štetu stablima masline. Takođe, maslinjake ne održavaju, na isti način, svi vlasnici. Sadnja novih zasada maslina sa upotrebom stranih sorti, koja se konstantno vrši van područja Valdanosa, može predstavljati pretjeru po domaću maslinu.



Krajinski kesteni

(*Castanea sativa*)



Osobine:

Plodovi su širokog ovalnog oblika, površina ploda je braon a mezokarp krem boje. Nalaze se u grupama po dvoje ili troje u svojoj žuto-zelenoj ljusci, zvanoj žir.

Jestivi djelovi i upotreba:

Kesteni se mogu peći i kuvati. Takođe, od kestena se spremaju razne poslastice, dok osušeni listovi se konzumiraju za čaj.

Kategorija:
Voće

Oblast uzgoja i proizvodnje:
Kraja/Krajina (Bar)

Sezonalnost:
Berba od oktobra do novembra

Načini skladištenja:

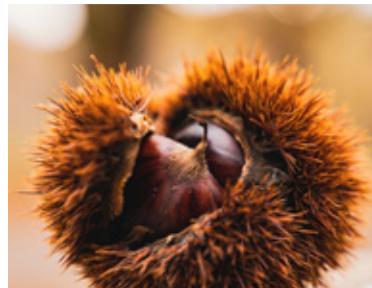
Plodovi se nakon sakupljanja stavlju u žiru, tako se plodovi čuvaju nekoliko mjeseci.

Istorijat proizvoda:

Krajina je brdsko planinsko područje poznato po plantažama kestena sa površinom od oko 30 km. Smatra se da su stabla kestena stara hiljadu godina. Kesten često služi kao zamjena za hleb. Postoji više vrsta kestena - imamo divlje kestene koji sami klijaju i njihova karakteristika je da sazrevaju ranije od pitomih kestena. Cvijetajući kasnije od svih stabala, početkom ljeta, kesten predstavlja veliki značaj u proizvodnji meda kao jedini izvor polena i nektara. Kestenov med je lijekovit za mnoge bolesti uz čaj koji se priprema od njegovih suvih listova.

Trenutni status:

Orezivanje je jedina poljoprivredna usluga koja je do sada potrebna stablu kestena. To je način da se kesten regeneriše. Nedostatak orezivanja i nedovoljna briga dovodi do smanjivanja broja kestena. Kontinuitet proizvodnje kestena je ugrožen zbog migracije stanovništva u urbana područja i nezainteresovanosti mladih za poljoprivredu.





Starije generacije godinama
pažljivo čuvaju sjeme crvenog luka,
proizvode luk koji na tržištu prodaju
kao autohtoni, organski luk.

Krajinski crveni luk

(*Allium cepa L.*)



Osobine:

Krajinski crveni luk je lopatasto okruglog oblika.

Jestivi djelovi i upotreba:

Luk i listovi se konzumiraju svježi u salataima, kao i sušeni luk u raznim jelima.

Načini skladištenja:

Da bi se odabralo zdravo sjeme, dobijeno sjeme praziluka se prvo stavlja u vodu, uklanja se ono sjeme koje se izdigne iznad vode i potopljeno sjeme se odlaze na čuvanje naредnih godina dana u staklenoj tegli.

Kategorija:
Povrće

Oblast uzgoja i proizvodnje:
Krajinna (Bar)

Sezonalnost:
Proljeće – jesen

Istorijat proizvoda:

Crveni luk iz Krajine je odavno prepoznat kao posebna sorta po svom ukusu, prinosu i trajnosti. Njegovoj proizvodnji, u velikoj mjeri, pogoduje brdsko, planinsko zemljишte i uslovi životne sredine u Krajinskom regionu. To je kontinuirani ciklus koji se može započeti u proljeće ili jesen. Od davnina, sve do danas, primjenjuje se isti metod. Da bi sjeme luka imalo koristi, prvo se sadi veliki luk (onaj za ishranu). Nakon što prođe ciklus rasta i požutječe lišće opadne na zemlju, ono daje mahunarku i potrebno je tri nedjelje do mjesec dana za sazrijevanje glavica luka. Zatim se mahunarke presjeku na pola i repovi suše da bi se iz njih potom izvadilo sjeme. Tradicionalno se takođe koristio u medicinske svrhe za kašalj; luk sa solju koristi se za povrede udova, kao i za mnoge druge bolesti.

Trenutni status:

Starije generacije godinama pažljivo čuvaju sjeme crvenog luka, proizvode luk koji na tržištu prodaju kao autohtoni, organski luk. Za razliku od uvozog luka, postoji velika razlika u cijeni i prinosu. Budućnost sjemenske proizvodnje je ugrožena jer svaki dan Krajini napuštaju ljudi, a seljani sve više konzumiraju uvozni, a ne domaći luk.



Duvan iz Krajine

(*Nicotiana tabacum L.*)



Osobine:

Kultivisana jednogodišnja zeljasta biljka, sa jednostavnim eliptičnim listovima dužine do 50 cm.

Jestivi djelovi i upotreba:

Listovi, nakon što požute, počupaju se sa biljke jedan po jedan i stavljaju u red da se osuše, i tako se suvi konzumiraju.

Kategorija:

Povrće

Oblast uzgoja i proizvodnje:

Krajina (Bar)

Sezonalnost:

Berba od juna do novembra

Istorijat proizvoda:

Područje Krajine je poznato po dugoj tradiciji uzgoja duvana. Kvalitet duvana, veličina i boja listova zavisi od stanja zemljišta i klimatskih uslova, koje krajinski kraj maksimalno ispunjava i čini duvan Krajine tako vrijednim. Postoji nekoliko vrsta sjemena koje poljoprivrednici čuvaju godinama i nekoliko načina upotrebe: motani duvan (isjeckan na sitne niti), duvan za lule (grubo isječen) i cigare (isjeckan i umotan u listove duvana ili beli papir). Prihod dobijen od pristupa duvana bio je glavni ekonomski izvor za izdržavanje porodice, pa se i danas njegov uzgoj nasljeđuje među generacijama.

Trenutni status:

I danas je duvan Kraje jednako dobrog kvaliteta i mirisa. Stari proizvođači su obezbjeđili sjeme, proizvodnju i prodaju, ali iz dana u dan nedostaje radne snage. Iseljavanje stanovništva u urbana područja radi boljeg života nego u Krajini, uz nezainteresovanost mladih za poljoprivredu, glavni su razlozi zašto se ova djelatnost ne razvija dalje.





Postoji nekoliko vrsta sjemena koje poljoprivrednici čuvaju godinama i nekoliko načina upotrebe: motani duvan (isjeckan na sitne niti), duvan za lule (grubo isječen) i cigare (isjeckan i umotan u listove duvana ili beli papir).

Kravarski pasulj

(*Phaseolus vulgaris L.*)



Kategorija:
Povrće, mahunarka

Oblast uzgoja i proizvodnje:
Kravar (Ulcinj)

Sezonalnost:
Sadrnja u maju, berba u avgustu



Osobine:

Ova sorta daje šarolik pasulj u obliku bubrešta i teži oko 1 gram.

Jestivi djelovi i upotreba:

Kuvano sjeme se koristi za kuvanje.

Istorijat proizvoda:

Poljoprivrednici su ovu sortu sadeo dva puta godišnje u proljeće i jesen. U proljeće, atmosferske padavine olakšavaju proizvodnju. U jesen, prinos su kvalitetniji. To je lokalna sorta koja se čuva stotinama godina i nikada ne nedostaje sa zelenе pijace. Nakon berbe čuva se na suvom i može se redovno konzumirati tokom cijele zime.

Trenutni status:

Njegovo gajenje je i dalje aktuelno, s tim da postoji rizik u budućnosti zbog iseljavanja mladih radi boljih uslova života.

Ljulješeg

(Cvijet od šipka/nara)

Kategorija:

Tradicionalno slatko/dezert

Oblast uzgoja i proizvodnje:

Ulcinj



Sastojci:

- 6 jaja,
- 1 šolja mlijeka,
- 1 šolja vode,
- 1 kg brašna,
- malo soli,
- 200 g putera,
- 1 l vode,
- 1 kg šćecera,
- 1 limun,
- 2 l ulja.

Način pripreme:

Prvo se pripremi tijesto, koje se ostavi da odstoji 10 minuta, a zatim se od njega formiraju male loptice u paru, svaka loptica se istanji i stavi na drugu istanjenu lopticu. Dakle, dve loptice zajedno se još jednom istanje. Dobijeno tijesto se dijeli na trake dužine 5-6 cm i širine 1 cm. Trake se spajaju odozgo i tako dobijaju oblik cvijeta nara. Dobijeni oblici se prvo bacaju u ulje da se prže, a zatim u šerbet da se zaslade. Zatim se vade i konzumiraju hladne.



Istorijat proizvoda:

Ljulješega je jedan od najstarijih, autohtonih slatkiša u zemlji, koji je poznat po svom ukusu i posebnom izgledu. Ime je dobio po obliku koji poprima kada se prži - oblik cvijeta nara. Zahtijeva posvećenost tokom pripreme, i to je jedan od razloga posebne reputacije koju ova poslastica uživa. Priprema se samo za posebne prilike, praznike, vjeredbe, vjenčanja, itd.

Trenutni status:

Neko vrijeme se nije često koristila i postojala je opasnost da padne u zaborav. U posljedne dvije godine ljulješega se vratila u upotrebi, ipak, ne od strane novih generacija. Ovaj tradicionalni proizvod treba da bude zaštićen zbog očuvanja tradicije i da bude prisutan na jelovniku restorana.

Dra ili Masanica



Sastojci:

1 l kajmaka,
500 ml mlijeka,
2-3 šolje kukuruznog brašna,
malo soli,
3-4 kašike masti (masnoće/putera).

Način pripreme:

Skuvati domaće mlijeko i poslije 24 časa izdvojiti kajmak. Smjesu stavite u činiju (duboku posudu) i protresite dok se puter ne odvoji od mlaćenice. Uzimamo mlaćenicu i stavljamо je u posudu u koju dodamo so i kukuruzno brašno. Dobijenu masu raspore-

Kategorija:
Hrana

Oblast uzgoja i proizvodnje:
Ana e Malit (Ulcinj)

dimo u pleh i zapečemo. Puter dobijen mućenjem stavite u šerpu i istopite. Otopljenu smjesu stavite u teglu kako bi se moglo koristiti tokom cijele godine. U šerpi ostaviti do 200 ml putera/otopljenog putera, malo posoliti i dodati pšenično brašno (kukuruzno) i nastaviti sa miješanjem. Dobijena masa se naziva dra ili masanica. Masanica se stavlja u rernu i peče.

Istorijat proizvoda:

Obično se konzumirao toplo ujutro uz jogurt ili mlaćenicu. U nedostatku mlaćenice mogu se pripremati samo kajmak i masno mlijeko, dok proces pripreme ostaje isti.

Trenutni status:

Masovna migracija ljudi iz ruralnih u urbana područja dovodi do toga da se tradicija pripreme masanice vremenom gubi. To dovodi do smanjenja lanca (smanjuje se broj seljana, smanjuje se broj stoke, smanjuje se broj proizvoda kao što su mast itd.) i na kraju nove generacije ne pokazuju interesovanje za tradicionalne recepte.



Gurabija



Sastojci za 20 gurabija:

2 kg i 225 gr putera,
3 kg brašna,
2 kg šećera.

Način pripreme:

Otopite puter i ostavite da se ohladi. U činići promiješati brašno i šećer, dodati puter i dobro umutiti rukom. Zatim se smjesi daje kružni oblik prečnika od 13 cm (treba da ima oblik sfere). Ređajte ih u pleh i stavite u zagrejanu rernu da se peku 1 sat na 150 stepeni.

Kategorija:
Poslastica

Oblast uzgoja i proizvodnje:
Ulcinj

Istorijat proizvoda:

Gurabije su poznate po svom ukusu i veličini. Tradicionalna receptura je prenešena iz generacije u generaciju. Nekada se kuvala sa stočnim lojem, a danas sa puterom. Posebnost gurabija čini to što se nakon trećeg dana vjenčanja djevojke, roditelji joj donose gurabije, postavljene u velikoj tepsiji, prekrivenu crvenim tradicionalnim velom. Shodno želji, mogu se staviti 21, 29 ili 31 komad, dok se za mlađoženju spremaju veća tepsija. Ovaj običaj je pomogao očuvanju kulture regiona.

Trenutni status:

Priprema gurabija je i dalje aktuelna u Ulcinju zbog tradicije i običaja, ali se ne mogu naći u restoranima i poslastičarnicama, već se prave po porudžbini. Postoje žene koje se bave pripremanjem tradicionalnih slatkiša.



Bamije

Kategorija:
Hrana

Oblast uzgoja i proizvodnje:
Ulcinj



Sastojci:

1 kg bamije,
500 g junećeg mesa,
2 glavice luka,
3 paradajza,
1 čaša vode,
so,
začini,
crvena paprika,
biber.

Način pripreme:

Bamije se očiste, ukone se repovi i dijele se dva ili tri dijela. Na zagrejanom ulju bamije ispržiti, izvaditi i poredati u tepliju. Luk isjeckati i prodinstati zajedno sa mesom koje smo podijelili na kockice veličine 1-2 cm. Posolite. Kada se meso i luk isprže, dodajte seckani paradajz, vodu i začine. Neka se kujuvaju 5 minuta. Ovom smjesom prelijte bamije i stavite u zagrejanu rernu da se peku oko 30 minuta.



Istorijat proizvoda:

Ovo je ukusna namirnica koju građani Ulcinja sa nestvrđenjem čekaju da se svježa pojavi na tržištu. Bamija se nekada često koristila kao hrana u medicinske svrhe. Poseban način pripreme čini ovo jelo još traženijim. Činjenica da su svi sastojci ovog jela lokalno-sezonski u velikoj mjeri utiče na ukus bamije. Bamija, pripremljena na tipičan ulcinjski način, decenijama se nudila kao gastronomski specijalitet u restoranima u Starom gradu Ulcinja.

Trenutni status:

Bamija je namirnica prisutna u ulcinjskim kuhinjama tokom svoje sezone, čiji se originalni recepti čuvaju godinama. Sada se, zbog uticaja globalnog zagrijevanja, bamije mogu naći na tržištu u ranu jesen, što je nekada bilo nemoguće. U Ulcinju se organizuje tradicionalna manifestacija „Dani bamije“, posvećeno devetom specijalitetu Crne Gore, zaštićenu po kvalitetu.



Bamija je namirnica prisutna u ulcinjskim kuhinjama tokom svoje sezone, čiji se originalni recepti čuvaju godinama. Sada se, zbog uticaja globalnog zagrijevanja, bamije mogu naći na tržištu u ranu jesen, što je nekada bilo nemoguće.