



SAN MAURO, MOMJAN KRENULI DRUGAMO, A STIGLI NA PRAVO MJESTO

U KRALJEVSTVU LJEPOTANA JACKA

TEKST I FOTOGRAFIJE ■ **DORĐE I JASMINA ŠTOŠIĆ**

ISTRA JE JEDAN OD ONIH PREKRASNIH ZAKUTAKA NAŠEGA
MEDITERANSKOG SVIJETA U KOJEMU, AKO ZALUTATE NA
PUTU PREMA POZNATOM ODREDIŠTU - STIGNETE NA BOLJE

Ova priča počinje s jednim kućnim ljubimcem. Svojoj novoj obitelji stigao je iz Francuske, u kutiji za cipele... ali je onda rastao, rastao... i narastao veći nego što je itko očekivao. Jednoga dana, tako velik, a još mlad pa nestašan - a i vrlo gladan - naumio je ukrasti malo kokoške hrane iz susjednog dvorišta. A susjedi, kakvi već jesu - rijetko tolerantni, možda samo u vrijeme Božića - budući da mu se ta nepodopština omakla i ranije, pače nekoliko puta, kaznili su ga na najgori mogući način: batinama. Njegov vlasnik nije znao, a ne bi vjerojatno nikada ni saznao, za tu pedagošku mjeru - da se njegov kućni ljubimac nije odlučio osvetiti batinašu: kao nekakav sofisticirani poljoprivredni stroj, jedne je noći temeljito preorao susjedov vrt... svojom njuškicom i snažnim prednjim zubima. Od mrkve, krumpira, salate, kupusa i još koječega što su susjedi lijepo njegovali - nije ostalo ništa!

Naravno, sad se susjed na sva usta požalio vlasniku noćnog orača, ipak prešućujući one batine koje su prethodile cijeloj priči... pa je taj, makar iz pristojnosti, morao i sam reagirati jednako edukacijski radikalno - i naš je ljepotan ponovo dobio batine, doduše nježnije (koliko je to moguće) od prethodnih. Ne zna se tko je bio tužniji i jadniji, ali samo je jedan od aktera ove pedagoške poeme zaplakao pravim suzama. Pogadate? Kućni ljubimac, imenom Jack, a rasom: svinjče, štoviše meksičko! U njegovim dobroćudnim očima zaiskrile su doista bile bezmalo-ljudske suze, i to iskrene do boli... što za ljudsko-ljudske suze često ni najmanje ne vrijedi.

TARTUFOLOVAC VETERAN

Danas se Jack, to predivno, crno i debelo stvorenje od šesnaest godina, i ne sjeća opisane nemile epizode - u zasluženoj je mirovini, pa samo spava, jede, pomalo šeće uokolo i s ponosom pamti svo-

■ *Slavni Jack i njegov najbolji prijatelj... koji najviše uživa - na prijateljevim udobnim leđima!*





■ Lijevo: jednostavni kanapei - s vrhunskom delicijom, bijelim tartufom (pronašao Jack!); desno: Sinkovići se osobito ponose svojim uspjelim bijelim i crnim kupažama

■ Ne možeš vjerovati: domaće pivo! Zanimljiva atrakcija za ljubitelje tog pića... ali, ali - u Istri se ipak polazi zbog vina!



je slavne tartufarsko-lovačke dane. Naime, te divlje gljive kraljuju u humusu šuma sjeverozapadne Istre, a Jack je tamo svoj na svomu. Naime, živi na imanju gostoljubive i radosne obitelji Sinković, u idiličnom mjestu sa samo nekoliko kuća i jednom crkvicom Naše Gospe od zdravlja. Jack, baš poput legendarnoga Diogena, stanuje u velikoj bačvi, smještenoj kraj samog ulaza u restoran, s jedne, i vinskih podruma, s druge strane, također u vlasništvu Sinkovićevih. Njihov agroturistički objekt jednostavno se zove 'San Mauro', a tamo možete dobiti jednako jednostavno sve što dobra zemlja u rukama tih dobrih i vrijednih ljudi može iznjedruti. Jer, hvalabogu, obišli smo stotinjak vrijednih turističkih destinacija po Istri, nagledali se svega i naslušali priča o domaćem kruhu, domaćem vinu, domaćemu maslinovom ulju... neki sami izrađuju tjesteninu, drugi uzgajaju začinsko bilje u vrtu - ali nam nigdje još nisu ponudili i domaće pivo!

'San Mauro' ima i to - uza sve nabrojano, pa i više od uobičajenoga, primjerice domaću marmeladu od aronije i mrkve, sokove od bazge i mrkve... - u bocama za pjenušac 'upakirano' kućno pivo boje jantara i lagano odgorčeno, taman po mjeri jednoga zanimljivog recepta za pivski punč. Evo kako 'ide priča': u zimsko popodne, doba kao stvoreno za eksperimentiranje i spravljanje toplih ili pomalo čudnih napitaka, u velikoj zdjeli zamiješajte šećer u 3 dl vode, miješajući tako da se dobro rastopi. Zatim dodajte jedan limun narezan na ploške, žličicu mljevenih klinčića i cimeta, te 0,15 dl konjaka i 6 dl svijetloga piva. Promiješajte i dodajte jednu krišku bijelog kruha, preprženog i narezanog na kockice. Na kraju - pospite nastruganim muškatinim oraščićem i... poslužite. Zapravo, to bi bio nekakav pivski pandan tradicionalnoj istarskoj 'supi' od crnoga vina, kruha i maslinova ulja.



■ Lijevo: Sergej i Libero Sinković - domaćini kakve je otprve moguće možda jedino u Istri naći; desno: međunarodni recept, autohtona osnova - gulaš od mesa istarskog goveda, znamenitog boškarina

DOMAĆE, DOMAĆIJE, NAJ...

‘San Mauro’ ćete lako naći - pored Momjana, u blizini Buja. To je znamenito vinorodno područje, pa stoga ne čudi da su Sinkovićeve vina izuzetno kvalitetna. Nama se osobito dopala jedna kupaža malvazije, chardonnaya i muškata, dok je uz gulaš od boškarina s palentom, ili knedlu s tartufom (tartufone), osobito poželjno kušati neku od njegovih crnih kupaža. Ako prenoćite u nekom od Sinkovićevih apartmana, s pogledom koji obuhvaća sve od Učke do talijanskih Alpa, nećete požaliti što ste se možda i izgubili po tim našim vinskim raskršćima... baš kao što se to i nama dogodilo, premda, mislili smo, nema kutka što ga već dobro ne poznajemo. Zapravo smo bili poželjeli posjetiti živopisni gradić Oprtalj, te objedovati u restoranu agroturističke kuće ‘Štokovac’, za koju se veže mnogo lijepih gastro-priča. Izvan glavnih putova i cesta, u blaženoj prirodi s pogledom koji se gasi veličanstvenim

zalaskom sunca na horizontu, uputili smo se na laganu istarsku večeru. Priprema domaćih mesnih delicija bila je u punom jeku, uz tinjanje vatre u ognjištu, koje nam je podarilo večeru - domaću da ne može biti domaćija. Pršut, pravi istarski, pa kupus, kobasice, ombolo, tartufi... kumovali su našem gastronomskom doživljaju u punom smislu.

Istra je zemlja nebrojenih putova i sela, pa ako, premda ste krenuli u neko određeno selo, dospijete u posve drugo - ništa zato, i u tom ćete naći dobro vino i drage ljude. Istri je vino nerazjašnjava nadnaravna svetost, njezina potreba i ljubav, esencija kulture življenja, hrana i napitak, molitva i kletva. Vino je istarski mit s mirisom divljih karanfila, bagrema, breskve... uz koji se rađaju nova prijateljstva i učvršćuju stara, a upravo je zahvaljujući svojim vinima Istra prijatelj kojem u svako doba dana i noći možete pokucati na vrata. ■

■ I običan hladni narezak može biti neobično slastan - kad su valjani sastojci na tanjuru (kušao potpisnik!)

