

TAJNE bakarskog TRIJA

*Pjenušac, baškot i torta
iz Bakra osvajaju srca i
nepca gastroljubaca,
opravdavajući titulu
Kvarnera kao
Europske regije
gastronomije za 2026.*

BAŠKOT

Tradicionalno prstenasto suho pecivo bakarski su pomorci nosili na duga putovanja jer je bilo lako prenosivo i dugo je trajalo. Njegov prstenast oblik simbolizira jedinstvo i vjernost pa se često daruje kao znak prijateljstva i dobrodošlice. Prema navadi se umače u crno vino, a danas u bijelu kavu, kakao ili čaj. Kvaliteta mu se provjeravala tako da se bacao s visine od dva metra, a u što se više komadića razbio, to je bio kvalitetniji. Postoji i mekša varijanta peciva, kao i manji baškoti koji se nazivaju baškotini. Recept je strogo čuvana tajna, no imamo onaj najbliži originalu.

SASTOJCI

500 g glatkog brašna, 1 kocka
svježeg kvasca, 2 dl mlake vode,
1 žličica šećera, 1 žličica soli,
2 žlice maslinovog ulja

PRIPREMA

U mlakoj vodi otopiti kvasac i šećer, ostaviti da se zapjeni. U brašno dodati sol i ulje, zatim dodati kvasac i zamijesiti glatko tijesto. Ostaviti tijesto da se diže oko 1 sat. Podijeliti ga na manje dijelove, oblikovati prstenove i složiti ih na lim. Ostaviti još 15 minuta da odstoje pa peći na 180°C dok ne porumene (20-25 minuta). Po želji, prstenovi se mogu kratko prokuhati u kipućoj vodi prije pečenja za autentičnu teksturu.



Stara Bakarska vodica - pjenušac s poviješću kraljevskih dvora

Jedinstven hrvatski pjenušac s tradicijom duljom od 250 godina proizvodi se od grožđa uzgojenog na terasastim vinogradima poznatim kao Bakarske prezidi - Takala, što je prvi zaštićeni kulturni krajolik u Republici Hrvatskoj još od 1972. Godišnje se proizvede samo 700 do 1000 boca ovog vrhunskog pjenušca koji je poseban po svojoj svježini, blagoj aromi i zlatnoj boji. Poslužuje se i kao aperitiv i kao digestiv.



BAKARSKA TORTA

Recept za raskošnu slasticu od svijetlog i tamnog biskvita s kremom od oraha potječe iz bakarskih plemićkih obitelji u kojima se prenosio s koljena na koljeno. Nekada se pravila samo u posebnim prilikama, a danas je nezaobilazni desert na svim svečanostima u Bakru. Često se ukrašava tradicionalnim motivima iz Bakra.

SASTOJCI I PRIPREMA

Biskvit: 3 žumanjka, 20 dag šećera, 20 dag brašna, 1 šalica (za kavu) ulja, 1 dl mlijeka, 1 vanilin šećer, malo ruma, 1 prašak za pecivo
Napraviti dvije ovakve smjese, jednu s čokoladom, a drugu bez nje.

Krema: 7,5 dl mlijeka, 5-6 žlica brašna
Skuhati mlijeko i brašno pa ohladiti. Dodati 20 dag mljevenih oraha prethodno prelivenih vrelim mlijekom te 25 dag maslaca (ili masti) pomiješanog s 25 dag šećera. Svaki biskvit prerezati napola i naizmjenično puniti kremom u slojevima (1 svijetli, 1 tamni).

Bakar, grad s tradicijom koja seže još u brončano doba, bio je važno trgovačko, pomorsko i kulturno središte sjevernog Jadrana. Pod upravom Frankopana, a kasnije i tijekom austrijske vladavine, razvijao je svoju luku i pomorsku flotu, što je utjecalo na lokalnu gastronomiju i običaje. Pomorci su u Bakru pronalazili hranu i piće koji su im davali snagu za duga putovanja, a tradicija proizvodnje vina i slastica razvijala se paralelno s razvojem grada. Bakarski trio - pjenušac, baškot i torta, nezaobilazan su dio turističke ponude grada koji kroz manifestacije, gastro-ture i edukativne programe promovira ove specijalitete kao dio svoje autentične priče, što se odlično uklapa u titulu Kvarnera kao Europske regije gastronomije u 2026.



Direktorica
turističke
zajednice Bakra,
Sonja Jelušić
Marić