

JESENSKI RIBOLOVNI PRAZNIKI ...

Najprej je bila na vrsti »unijska panulada«, kasneje »krompirjeve počitnice«, za zaključek ribolovnega leta pa sledi še »unijska lignjada«. To je enostavno obvezen del zaključka leta, zaključek prelepe jeseni, ki je letos še posebej ribolovno obarvana. Morje je še vedno toplo, rib je v izobilju, vreme je lepo, tu pa je tudi kot vedno dobra družba in presenetljivo veliko gostov na našem ribolovnem čarterju. Očitno se pozna malo reklame, stabilen lov (v mislih imam to, da z gosti skoraj vedno ulovimo velike ribe) in seveda že drugo leto obstoja na tržišču. Pustimo sedaj to, tokrat bi rad zaplaval malo po svoje, tako po jesensko, kulinarčno, z dodatki jesenskih dobrot (kostanja, granatnega jabolka, jurčkov idr.) in seveda z dobrimi zgodbami.

besedilo in foto **Robert Renninger**



Vroče poletje, ki se je nekako nadaljevalo v jesen, prva burja, nato pa jugo, nekaj dni bonace in zopet vetrovi vseh smeri. Bil je ponedeljek, nekaj dni pred že omenjeno unijsko panulado, tekmovanjem v ribolovu s panulo. Prognoza ni bila preveč obetavna – močna burja, v kateri z barko težko manevriš, kar pomeni, da hkrati težko uloviš ribo. Minili so torek, sredi in četrtek, vsak dan pa je bila prognoza slabša – vseeno smo šli na Unije. Včasih nas pač kličejo naši notranji »uporniki« – očitno imamo veliko energije, želja, strasti do tega otoka, kar je seveda samo pozitivno. V četrtek smo se odpravili iz Ljubljane, jaz sicer malo prej, prijatelji Igor, Blaž in Aleš pa dan kasneje. Pripravil sem barko za nekajdnevno plovo, natočil gorivo, napolnil hladilnike s pijačo, pripravil led in trnke, pregledal ribolovno opremo, hitro naredil pregled motorjev in akcija! V petek zjutraj smo odpluli na plivarico in sondirali za tunami, ki jih ta dan ni bilo na spregled. Pogrela nas je bonaca – ob 8.00 smo bili že v kratkih rokavih, in to sredi oktobra! Spremenili smo lokacijo lova, vse bolj smo se pomikali proti Unijam, da bi zvečer končali z »veliko igro« (lov na veliko ribo) čim bližje Unij, kjer bi nalovili lignje za kasnejše tekmovanje v lovu s panulo (živi ligenj je vaba za zobatce in gofe) in seveda nekaj kosov za večerjo. Tune tisti dan žal nismo videli, smo pa ulovili velikega luca, ki je podvrsta tune. Prvič v življenju sem ga ulovil v severnem Jadranu. Takoj smo ga filetirali in pravilno ohladili. Roke so mi dišale (beri: smrdele) enako kot po tuni – luca namreč odlikuje specifičen vonj po mastni plavi ribi.

Medtem ko je ekipa lovila dalje, sem sam že pripravljal »mise en place«, tj. narezane, sesekljane, oprane in olupljene sestavine za lažjo in hitrejšo pripravo jedi, ko se kuha začne. Fantje so ulovili nekaj manjših morskih psov, po hrvaško kadelov, ki jih je dovoljeno loviti (v Jadranu je poleg velikega be-

lega morskega psa, ki je bolj redek, zaščiten le modrulj). Blaž jih je pridno filetiral, olupil kožo in zlagal v »jacero«, tj. plastično kad, ki je bila polna leda.

Luc na »žgvacet«

Nekatere surove fileje luca sem pokapljal le z oljčnim oljem, s sojino omako in z limono, začinil pa sem jih z dodatkom čilija in popra ter postregel ob popečenem kruhu. Iz drugih sem naredil »žgvacet«, istrsko specialiteto, kjer ribo najprej popečemo ali ocvremo, kasneje pa jo na hitro dušimo še v lahki omaki. Slednjo naredimo iz narezane čebule (nikakor ne iz sesekljane), oliv, kaper, suhega in svežega paradiznika, še boljše iz domačih pelatov, nato pa ji dodamo čili in svež peteršilj. Lahko dodamo še nekaj česna, ki ga stremo z dlanmi. Omaka naj bo ravno prav redka in ravno prav gosta, da ob serviranju na krožnik ni ne »džuveč« ne juha. Najbolje je, da ribje fileje popečemo na gradelah, torej na pravi žerjavici iz drv, na barki pa seveda vse skupaj veliko lažje popečemo v ponvi. Kot



priloga je najboljša polenta, ki je malo tekoča, kot dodatek pa se prileže malo kozje skute oz. mladega sira. Ko skuham polento, jo kar polijem po leseni deski, da se kot reka razleže po površini, včasih pa zraven naribam parmezan, le toliko za okus. Fantje so te dni poslovno hodili po Istri in s seboj na barko prinesli nekaj vzorcev malvazije različnih proizvajalcev, med katerimi so Korenika, Clai, Matošević, Kozlovič, Prelac, Gordia, Meneghetti, Vinakoper, Rodica, Rojac, Trapan, Tomaz, Coronica, Kabola in Montis. Kar nekaj steklenic smo poskusili, seveda ne vse na prvi dan.

Kadel (morski pes) na »savor«

Fileje morskega psa sem solil, popral in »potapkal« v moki ter ocvrl na vročem olju. Popečene fileje sem zložil na papirnato brisačo, da sem popivnal odvečno olje. Na maslu sem na hitro prepražil rdečo čebulo, dodal kapre z Visa, kjer jih nabiramo vsako leto v maju in juniju, vse skupaj pa sem zalil z domačim vinskim kisom, odstavil in prelil po ocvrtih filejih. Vse to smo »zmazali« kar takoj, sicer pa je dobro, da jed nekaj ur odleži v tako pripravljeni marinadi – lahko jo tudi nekaj dni skladiščimo pripravljeno v hladilniku. Takšne marinade so najboljše drugi dan, zato si jih naredim tudi vnaprej, da mi ni potrebno vsak dan, ko smo lačni, takoj kuhati. Popečen kruh in kozarec malvazije, pa smo bili siti kot »dojenčki«.

To vrsto morskega psa sem letos ulovil oziroma smo ga ulovili prvič. Bolj pogost je modrulj, ki pa ga zaradi lepote in zato, ker je zaščiten, vedno spustim nazaj v morje. Kadel je manjši, sive barve in bolj okusen. Na velikih palicah, ki jih koristimo za lov na tune, je tako majhna riba (2-5 kg) pravzaprav nemočna. Na palici komaj vidimo, da je riba zagrizla, drugače pa je pri desetkilogramskem lucu, ki že malo povleče rolo (mlinček). Skratka, preživeli smo prelep sončen petek, ulovili še nekaj lignjev pred mrakom in šli k Martinu v konobo kuhat večerjo. Tekmovalcev za panulado, ki se je odvijala dan kasneje, praktično ni bilo – običajno se sicer pojavi do 30 bark, ki pridejo od vsepovsod, letos pa smo bili zaradi napovedi slabega vremena redka izjema – poleg nas se je na tekmo prijavilo le še nekaj domačinov. Zvečer sta bila v konobi zabava in turnir v pikadu, ki smo ga zaradi bolj pomembne večerje malce zamudili.

Lignji s tagliatellami

Običajno najprej prepražimo čebulo, česen, paradižnik in vse ostalo, tokrat pa se je kuharski mojster Pegan najstarejši odločil, da v svoji unijski rezidenci (www.unije.si) pripravi »naravne« testenine z lignji. To je pomenilo maslo in narezane cele lignje na šporko (neočiščene), ki se jih prepraži, zalije s decilitrom belega vina, duši nekaj minut, doda sveže skuhane testenine in že servira. Vsak si jih sam po želji polije še z oljčnim oljem in to je to. Enostavno in preveč dobro. Za angelčke ni, bi rekla moja mama. Zakaj bi bilo vedno enako? Tako enostavno pripravljene jedi so prava poezija, seveda pa jih je lahko pripraviti, če imamo sveže sestavine.

Lovke lignjev smo pripravili kar na »tatar« stil, torej narezane, soljene, popoprane in pokapljane z limono ter oljčnim oljem – to je pravi obloženi kruhek »ala Unije«. Dodal sem še nekaj semen jesensko obarvanega granatnega jabolka. Kozarec penine in takšen kruhek bi lahko postala prava uradna dobrodošlica na Unijah! Samo zaradi tega bi prišel sem še večkrat. Tako denimo počne prijatelj Buljan, ko iz Medulina kar s cestnim letalom pride na unijsko jagnjetino. »Konoba kod Ive«, ki se nahaja takoj na rivi, in vnaprej dogovorjena ja-



gnjetina pod peko – to je življenje! Morda naslednjič ...

Po večerji smo šli še malo »ven«, na pijačo, po informacije o tekmi, ki je sledila naslednji dan, potem pa spat, saj smo morali vstati že ob 5.00. Želel sem, da gremo na plivariče, ki so to noč svetile pod Susakom. Do tam smo imeli 12 nm, kar je pomenilo dobro uro in pol počasne hoje. Pod plivaričo smo ujeli luca, tune nismo videli. Kupili smo nekaj sardel za brumanje in se odpravili v Lošinj na kavo. Burja je že začela močno pihati. Ko smo prišli v lošinjski zaliv, smo videli ribiče, ki so lovili na panulo. Vprašali smo jih, kaj lovijo, pa so rekli, da je tam veliko palamid in lucev. Tudi mi smo ulovili dva, natočili gorivo, popili kavo in se odpravili na Srakane, kjer smo neuspešno lovili nekaj ur in nato nadaljevali pot do Unij. Tam je bila burja tako močna, da smo se odločili, da je bolje, če bi šli k Jozu na toplo. Seveda smo s tako velikim ulovom zmagali, kar pa nam ni prineslo veselja, saj smo edini ulovili ribo, pa še to na oddaljeni poziciji. Dobili smo pokale in nagrade, je pa seveda večji užitek zmagati v večji konkurenci. Vseeno čestitam ekipi za voljo in ribiško srečo!

Luce smo kasneje spekli na gradelah »ob spremljavi« čevapčičev, kotletov, golaža in harmonike. Spet smo se veselili do jutra, nedelja pa je bila namenjena relaksaciji.

Pri Martu smo skuhalo ribjo juho in ocvrli lignje, ki jih nismo porabili za vabo. Juhi iz ribjih kosti in glave smo dodali le korenje, por, zeleno in riž. Bila je popolna za nedeljo.



Obrezki tuninega fileja, torej tisti deli, ki ostanejo ob kosteh, so zame najboljši. Dolge trakove, ki sem jih samo soljene popekel zvečer na gradelah, sem prelij z oljčnim oljem, to je bila vsa umetnost.

Lignje sem očistil, narezal na trakove, pomokal, solil in na hitro ocvrl v vročem sončničnem olju. Zelena solata, tatarska omaka, beli kruh in seveda kozarec malvazije – enostavno, hitro in najboljše kosilo. Ko kupim brum (sardele, šnjure, šarune, skuše) na plivarici, v cvrtje običajno dodam še fileje sardelic in skuš, mešanico pa imenujem kar »fritto misto«. Na barki gostom postrežem kar v papirnati vrečki, kar je enostavno in hkrati moderno. Vrečka se odpira tako, da izgleda kot nekakšna skodelica.

Fantje so se po povratku v Medulin odpravili v Ljubljano, sam pa sem ostal še v ponedeljek, da bi ulovil tuno in šel z njo domov. To sem seveda uresničil in bil res vesel – 70 kg, kar lepa »beštija«. Ulov sem prijavil ribiški inšpekciji, saj imam dovoljeno kvoto za izlov in mi morajo za vsako ulovljeno ribo napisati dokument za prevoz. Tokrat je na pregled ribe prišel tudi ribiški inšpektor iz Italije, ki dela za mednarodno organizacijo ICCAT, slednja pa je krovna za zaščito plavorepne atlantske tune. Govorili smo o prihodnosti, o izdaji dovoljenj takšnim, kot sem jaz – s čarterjem na lov velike ribe sem namreč pričel pred dvema letoma in še nimam urejenega stalnega dovoljenja, seveda pa ga želim pridobiti.

Vsi smo se strinjali, da je državno kvoto bolje razdeliti med več uporabnikov – sedaj denimo 98 % kvote dobijo tri velika podjetja, ki se ukvarjajo z vzgojo tune. Upam, da pridejo boljši časi tudi za nas, saj ima Istra velik potencial za tovrstno turistično ponudbo. Tu plavajo zelo velike ribe, čarterji pa smo le trije, čeprav bi jih moralo biti najmanj 30, da bi ta del Hrvaške postal ribolovna destinacija. Tako je na Murterju že desetletje. 14 dni kasneje sem zopet pakiral za ribolovne počitnice, tokrat z družino, ki sem jo peljal na Unije. Vsi so šli v Peganov apartma, jaz, ki sem bolj ribiške narave, pa sem spal na barki. Na Unijah barke sicer ni dobro pustiti same na vezu, saj vzhodni veter tu lahko naredi katastrofo. Tako je bolje spati na barki, da bi jo ob morebitnih valovih (tudi ponoči) lahko umaknil na varno. To se sicer še nikoli ni zgodilo, vendar je enkrat dovolj. Preveč rad imam svojo Meringo, kakor je ime moji lepotic.

Sobota in nedelja, bonaca, sonce, 25 stopinj, pravzaprav pozno poletje, pri čemer nikakor ni kazalo na zimo, pa smo bili le nekaj dni pred 1. novembrom, ki je pri nas že začetek zgodnje zime. Prva slana, včasih že sneg nad 500 m nadmor-

ske višine, na morju pa kratki rokavi – milina.

Zaradi tega vse več časa preživljam na barki. Tako je ob lepih dnevih običajno tudi januarja, ko se odpravljamo na Škardo.

Čez vikend sem po bonaci lovil zobatce, žal brez uspeha. Ujel sem nekaj kilogramov lignjev in doživel veliko užitek. Zvečer sem dobil klic, da imam naslednji dan goste, Ruse, ki so me že čakali v Medulinu. Ponoči sem se ob skoraj polni luni odpravil iz Unij do Medulina, kjer sem ob 6.00 zjutraj vkrcal goste. Hvala bogu za edino plivarico, ki nam je omogočila, da smo sploh lahko lovili tune, saj brez bruma ni tunolova. Kupili smo 10 kašet, tj. cca. 60 kg, in začeli z lovom. Nekaj tun se je pridno hranilo, vendar žal niso zagrizle v našo vabo. Tako je bilo celo dopoldne. Malo pred 12. uro je nekaj močno zagrizlo in izvleklo 400 m najlona. Gostje so bili malo panični (ne ravno v negativnem smislu), saj so prvič videli tako akcijo. Hitro smo izvlekli ostale palice, da se najlon med seboj ne bi zapletel. Enemu izmed gostov sem dal palico v borbeni stol, iz katerega je po 40 minutah privlekel ribo do barke. Sledilo je samo še uživanje.

File tune na solati

Gostom na barki najraje pripravim preprost krožnik s solato in popečeno tuno, pri čemer uporabim nekaj znanja in izkušenj, da tunino meso ohranim čim bolj surovo, saj je tako najbolj sočno in okusno. Solato začinem z limoninim sokom in oljčnim oljem, pokapljam z reduciranim balzamičnim kisom in potresem s popečenimi pinjolami. Medtem solim tunin file (najboljša je potrebušina), ga na hitro popečem na maslu, odstavim na krožnik, za nekaj minut pokrijem z alufolijo, da odteče kri, z »ultra mega« ostrim nočem narežem na tanke rezine in serviram na solatno posteljšico. Prelijem z rahlo hladno omako iz sezama, čilija, sojine omake, oljčnega olja in medu. Res okusen krožnik oz. hrana na krožniku! Zraven se priležeta penina in belo suho vino. Ruski gostje sicer bolj obožujejo slivovo žganje, vendar sem jih vseeno prepričal v kozarec belega, ki so ga kasneje iz užitka popili kar nekaj steklenic.

Obrezki tuninega fileja, torej tisti deli, ki ostanejo ob kosteh, so zame najboljši. Dolge trakove, ki sem jih samo soljene popekel zvečer na gradelah, sem prelij z oljčnim oljem, to je bila vsa umetnost. Dodal sem mlade popečene jurčke, ki jih običajno popečem le na eni strani, da ostanejo čim bolj hrustljavi. Jed je bila pripravljena v petih minutah, pri čemer nisem štel, da je nekdo pred mojim povratkom na Unije že zakuril ogenj iz najboljših drv, tunijskega hrasta, črnike. Ob tuninem fileju na gradelah smo pili chardonnay iz Goriških brd. Belica nam je tudi tokrat delal družbo – kako pa naj si pomagam, če je poleg tega, da sva dobra prijatelja, še odličen vinar! Tako veselo kulinarčno smo uživali še cel teden, jedli carpaccio iz zobatcev, ocvrte fileje orade, male lice, brancina na gradelah, lignje na šporko, suši iz tunine in domač zavitek, pri tem pa smo popili nekaj vrhunskih steklenic malvazije. Obisk Dejana in Miloša, ki sta zaradi ribolova in večernega druženja priplula s Cresa, nova poznanstva, ki širijo krog za ljubljencev ...

Komaj že čakam(o) 21. november, ko bomo šli v množičnem številu na lignjado, tekmovanje v lovu na lignje. Zopet se bo odvijal velik dogodek, kamor bo prišlo 200 gostov iz vsepovsod – slednjih je vsako leto več, upamo le na lepo vreme. O tem bom pisal naslednjič, če pa kdo želi z nami, je seveda dobrodošel! □

