

Prvič »on line« (v živo) iz Jadrana

Končno, ampak res končno, smo s prijatelji iz Ližnjana končali vsa dela na barki. Vsakoletni dvig zaradi »antifoulinga«, korekcija propelerjev, menjava osov, redni servis motorjev, del nove električne napeljave, nova navigacija s profesionalnim »fishfinderjem«, podvodne luči, podaljšana platforma, dodatni nosilci za ribiške palice, nov hladilnik in še bi lahko našteval. To so razlogi, zakaj sem bil vsak teden med sredo in nedeljo v Medulinu, tukaj, kjer je Meringi, kakor se imenuje naša barka, matična luka, privez. Včasih odlične volje, velikokrat utrujen od dela – za vsak vijak in vsako malenkost je namreč potrebno iti v Pulo, do katere je 12 km v eno smer. No, sedaj, ko je vsega konec, sem ponosen, da vem za vsako malenkost na barki. Za vsak vijak vem, koliko je dolg, poznam razloge, če gre kdaj kaj narobe. Veliko sem se naučil od mehanikov in električarjev, ki sem jih menjal kot spodnje perilo. Tako pač je tukaj, malo je ljudi, na katere se lahko zanesesh, razumem pa, da ko pride sezona, v dveh mesecih vsi radi zaslužijo vsaj toliko, da normalno preživijo zimo.

besedilo in foto **Robert Renninger**



Jedel sem bolj malo, pa sem vsaj izgubil nekaj »kilo-gramčkov« oziroma sem dobro pripravil telo na poletne kulinarčne užitke. Saj veste, kako je poleti, ko prideš iz vode ob 21.00 – še sončni zahod, na šarune, pa je ura 22.00. Dokler se organiziram za pripravo hrane in dokler je to vse gotovo, je že skoraj jutro. To sicer ni dobro za telo, hvala bogu pa je morska hrana zdrava in lahka, atmosfera, v kateri se ljudje počutimo najbolje, pa je takšna, da je psihično zadovoljstvo bolj pomembno kot to, ali jemo pozno zvečer ali ne.

Skratka, včeraj sva z Draženom izplula proti Visu. Letos sva šla prvič z Meringo, s katero vsi polni dobre energije in z veliko ribiškega znanja najjavljamo zmago na največjem tekmovanju Big game Komiža 2015. Tekmovanje poteka v znamenju lova velike ribe, tune, morskega psa, lampuge, lucev, mečarice in mante. Mimogrede, pred dvema letoma sta Dražen in Martin, ki sta sicer lani dosegla drugo mesto v skupnem seštevku tovrstnih tekmovanj, ujela 200 kg težko manto, ki je v Jadranu sicer bolj redka.

Včeraj takoj po izplutju sva odprla steklenico dobre malvazije, nekaj ur brezuspešno vlekla površinsko panulo za tune in se ob 21. uri varno zavezala na moji najljubši Škardi. Tam stajaju pričakala Rino in lastnik Srdžan s prijatelji. Sledili so objemi in dobrodošlica, po nekaj minutah pa sem se že znašel v kuhinji, da bi naredil nekaj za spremljavo ob dobrem vinu. Za »trdnjavo« sem nabral sveže fige (smokve), s seboj pa sem imel tudi pršut in gorgonzolo – nič lepšega, ko imaš vrhunski krožnik narejen v nekaj minutah.



FIGE S PRŠUTOM IN Z GORGONZOLO

Fige prerežemo na polovico, okrog njih ovijemo na tanke rezine narezan pršut, na hitro popečemo v ponvi (brez olja ali masla), posebej zavremo dva decilitra mleka, v katerega smo nadrobili gorgonzolo, in postrežemo. Najprej damo popečene fige na krožnik, jih prelijemo z gorgonzolnim prelivom, pokapljamo z oljčnim oljem in jemo s popečenim kruhom, ki ga lahko malo namažemo s česnom. Bela macerirana malvazija Gordia iz Ankarana, kaj »češ« lepšega. Krožnik je prav tako primeren za spremljavo rdečega vina, saj gorgonzola prenese tudi močnejši okus, lahko pa je spremljava tudi »barikira-no« vino.

Drugi krožnik tega prelepega večera so predstavljale zjutraj kupljene klapavice, vsem poznane kot črne školjke. Najprej jih v loncu na hitro pokuham, da se malo odprejo, nato pa odlijem 80 % vode, ki je precej slana, saj so školjke v sebe zaprle morskovo vodo, ki se ob odprtju izlije v lonec. Posebej iz čebule, česna, domače »šalše«, paradižnikove omake in sveže bazilike naredim »šugo«, to zmešam k školjkam, zalijem z malo belega vina in vročo vodo, dušim pet minut, dodam posebej skuhanе špagete in pustim deset minut na mizi, da se špageti napijejo »šuge«. Potresem s sveže nabranim peteršiljem iz Škarde, mi pa nadaljujemo z večerjo ob vinu iz Srbije, katerega blagovna znamka se imenuje Temet. Super lahko in osvežilno.

Po dobri večerji seveda sledi »čakanjanje« (debatiranje) pozno v noč, tema pa so ribolov in užitki na morju – o čem drugem se moški na morju ne znamo pogovarjati. Vse se vrti okrog vprašanj, kot so, kako je kdo ulovil zobatca,



Drugi krožnik tega prelepega večera so predstavljale zjutraj kupljene klapavice, vsem poznane kot črne školjke.

pa gofa, lico, brancina, kako je bila riba velika, kako je prišla, s katere strani, na kakšni globini je bila, kakšno vreme je bilo takrat, kateri del dneva oz. ura in tako naprej. Po 30 letih so takšni pogovori še vedno polni inspiracije, seveda bi lahko o tem govorili dan in noč. Lahko bi rekel, da službo jemljem enako kot hobi. Goste vozim na ribiške izlete, malo se ukvarjam z gostinstvom – povsod je veliko psihoanalitike, pri čemer tudi uživam, pa nekaj »motoroznanstva«, ki je nujno in obvezno, ko voziš barko. Še nekaj je značilno za moje delo – odlično okolje.

Zjutraj sva z Draženom popila kavo in počasi nadaljevala pot – do večera sva nameravala priti do Murterja, kjer sva pobrala Martina, v naslednjih dneh pa so bili v najinem načrtu še Sušac, Jabuka, Biševo, Vis in Palagruža. Dnevi so minili v znamenju treninga in iskanja tune okoli Svetca, kjer je območje lova na tekmovanju. Tako smo našli nekaj primernih pozicij, ki nam bodo prav prišle na prvi ribolovni dan tekmovanja, v naslednjih dneh pa naj bi bila tuna na lokaciji, kjer se bo največ hranilo s sardelo. Tisti, ki bo imel srečo, da »namami« jato okoli sebe in hkrati kaj ulovi, bo prvak Komiže. Smo prepričani v favorite.

Na Dugem otoku, na zunanji strani, sva lovila gofe na jigg, panulo. Spremljali so naju čista bonaca, 40 stopinj in neuspeh. Vse, kar sva ulovila, je bil veliki šnjur, ki sva ga skupaj z dan prej ulovljenimi šaruni kaj hitro »sfrigala« v ponvici. Solato in vino sva imela že pripravljena.

Mimogrede, tokrat prvič pišem direktno, v bistvu v živo, in moram priznati, da je bistveno lažje, še bolj iskreno, vsa čustva so direktno prisotna, zato si bom tudi v bodoče tako organiziral dokumentiranje morskih izletov.

Šnjuri so najboljši na gradelah, na koncu pa jim dodamo še oljčno olje in ščepec fino sesekljane česna. Kruh prav tako popečemo na gradelah, zraven pa se prileže še solata iz domačega paradižnika z rdečo čebulo in litrček rujnega. To je to ... Na barki, ki vozi, je težko peči na gradelah, so pa šnjuri okusni tudi v ponvi. Z maslom namažem ponev, posoljene šarune na hitro popečem, vse ostalo pa si sledi po enakem vrstnem redu kot pri pečenju na gradelah. Dodam nekaj dobrih dalmatinskih pesmi in življenje se zavrti v pravo smer.

Popoldne sva nameravala uloviti kakšnega zobatca, saj





imamo kar nekaj dobrih pozicij med Kornati in Murterjem. Nameravala sva presenetiti prijatelje v Murterju z vrhunsko večerjo. Seveda to pomeni najprej pladenj carpaccia, pa marinade, glava gre v lešo juho s korenjem in z rižem, preostanek pa na gradele ali pod peko.

Carpaccio naredim iz repnega dela, ki je bolj sočen. Najprej filetiram celo ribo, očistim vse kosti, na tanko narežem meso, ga pokapljam z limeto in oljčnim oljem, solim, popram z belim poprom in ohladim za nekaj minut. Fine in nežne okuse plemenite ribe ne smemo prekriti s preveč aromatičnim vinom. Biti mora sveže belo in lahko, lahko je sauvignon, sauvignonasse, rebula ali malvazija. Sokovi niso zaželeni, samo toliko o tem.

Mariniranega zobatca naredim tako, da ga skupaj s kožo narežem na tanke filete, solim in na hitro opečem, še toplega polijem z oljčnim oljem, popram z mlinčkom, kjer je poper bolj grobo mlet, dodam kapre, posebej na maslu pa do polovice prepražim čebulo, ki jo zalijem z najboljšim kisom iz Visa. Lansko leto sem se opremil s kisom – kupil sem

Nekaj let star vinski kis je pravi balzam za solate, marinade in mineštre. Je pa kar precej kisel in ga je potrebno v jedi dodajati z občutkom, saj imamo lahko kaj hitro uničen krožnik.

ga 200 litrov od zadruga, ki so jo ravno zapirali. Nekaj let star vinski kis je pravi balzam za solate, marinade in mineštre. Je pa kar precej kisel in ga je potrebno v jedi dodajati z občutkom, saj imamo lahko kaj hitro uničen krožnik.

Kožo zobatca »frigan« v olju, običajno pa kupim še kakšne mini škampe, kozice, sardone ali lignje, da je to kot »fritto misto«, tj. malo mešano. Koža je zelo okusna, hrustljava – večji kot je zobatec, boljša je. Upam na nekaj lepih tovrstnih krožnikov v naslednjih dneh. Limone, olje, vrhunsko sol, vino, domače pomodore in »šalšo« imamo, samo še osnovna surovina se mora ujeti. Namen imamo nekaj dni preživeti brez izhoda v civilizacijo in že vnaprej verjamem v uspeh.

Mimogrede, en dan sem naredil zobatca, »friganega v salamuri«, se pravi najprej mariniranega. V isto marinado zamešamo moko in vodo ter naredimo maso, ki je podobna tisti za palačinke, v slednjo pa nato pomočimo ribo in jo ocvremo. To je japonska pogruntavščina in je naravnost odlična. Vedno dodam malo čilija, da popestri večerje in nam da potrebo po dodatnem kozarčku. Japonci so vodilni v svetu surove kuhinje in tudi sam se učim po njihovih receptih, samo jezik mi še ne gre tako dobro.

V naslednjih dneh naj bi bilo pestro – plivarice, ki lovijo sardele, gredo na ribolov. V prejšnjih dneh je bila polna luna, ob kateri plivaric ne lovijo, mi pa smo polni ledu, hrane, goriva, tako da se moram samo še naspiti in zmaga je zagotovljena. Držite pesti, septembra pa poročam o podrobnostih.

Lepo vozite po morju, nabrusite trnke, sulice podvodnih pušk, zalepite potapljaške obleke in vsi na morje. Mora se vedeti, kdaj je čas za nas same in kdaj za delo. To so Italijani ugotovili že zdavnaj, zato njih v avgustu drugje kot na morju ni.

Pa dober tek ...



