

ZIMSKA LIGNJADA

Ja, letos je bilo vreme novembra malce muhasto, zato se je lignjada prestavljala iz vikenda v vikend, dokler ni prve dni decembra morje »izbonacalo«, kar traja še vedno ...

Pravi čudež, da je v zimskem času tako dolgo lepo vreme, toplo, nad deset stopinj čez dan, sicer malo megleno na določene dneve, vendar mirno. Pravi užitek za nas, ribolovce. Prepričan sem bil, da bom prej zaključil sezono ribolova oziroma vsaj omejil obiske na morju, vendar temu ni bilo tako - toliko dni, kolikor sem jih letos preživel na barki, nisem še nikoli do sedaj. Praktično niso minili štirje dnevi, da bi ostal v Ljubljani. Obvezno delo, družina in nazaj na morje. Nekajkrat z gosti na čarterju, včasih kar sam, s prijatelji in seveda tudi z družino.

besedilo in foto Robert Renninger



No, tako smo mi trije potepuhi, kapitan Roberto, mala Ruby in Saška, ta vikend odpluli proti Unijam, kjer se je odvila že 9. Lignjada, hkrati pa je bil to tudi praznik Svetega Andrije, ki je zaščitnik otoka Unije. Organizatorjem je le uspelo prepričati boga vetra, da je nam, zaljublencem v ribolov in otok Unije, omogočil tri prelepe dneve popolnega užitka. Tekmovanje se sicer odvija le v soboto od 9. do 17. ure, v petek pa se dogajanje tradicionalno začne s turnirjem v pikadu, z živo glasbo, s hrano in pijačo.

Tokrat smo prišli na otok v soboto, saj smo iz meglene Ljubljane pobegnili šele v petek pozno zvečer, malce utrujeni od dela, tako da smo hitro zaspali na barki v Medulinu.

Dnevi, ko imajo plivarice še dovoljenje za izlov sardele, so nam bili šteti. Naš načrt je bil, da za užitek ulovimo kakšno veliko ribo, zato smo planirali jutranji obisk plivaric in kasnejše nadaljevanje plovbe na Unije. Točno tako se je vse skupaj tudi odvijalo. Nekaj plivaric je bilo v bližini Unij, po taktičnem razmišljanju pa sem se odločil za tiste blizu Porerja, saj smo tam imeli več možnosti za dober ulov.

Ob peti uri zjutraj nas je zbudila budilka. Zunaj je bilo rahlo megleno, tri stopinje, v barki pa je bilo toplo za kratke rokave. Bili smo nenaspani - logično, vsak normalen človek bi se zavil nazaj pod toplo odejo, vendar je bila naša »ribarska« volja močnejša. Prižgal sem motorje, se odklopil z elektrike na obali, odvezal vrvi in rahlo drsel po morski gladini z mojo Meringo. Bonaca, galebi v odsevu luči na obali in ura počasne plovbe - pravi užitek.

Med plovbo sem srkal domač metin čaj in pojedel mamine piškote. Prišli smo na plivarico. Tudi dekleti, ki sta spali v premcu, sta se ob mojih vzdihljajih, kako je lepo, ko vzhaja sonce in iz vode skačejo delfini, zbudili in se z navdušenjem



priplazili v kabino, kjer se skozi stekla vidi na vse strani. Delfinov je bilo malo »morje«, galebi so se zaletavali v morskno gladino in pobirali ostanke sardele, ki so padali iz mreže plivarice.

Prižgal sem sonder in upal na kakšno hitro modroplavuto leptenco. Črta z dna -40 na -30 pomeni tuno, glede na moje izkušnje pa so se te tune tisti dan že nahranile in se spustile na globino, kjer so se, očitno nezainteresirane za hranjenje, igrale z našimi adrenalinskimi občutki.

Na plivarici so mi poklonili kanto sardele, saj sem se želel zaustaviti na sredini Kvarnerja in do poldneva hraniti ribe. Ker rib v Kvarnerju nisem videl na sonderju, sem hitro nadaljeval pot na Unije. Iz daljave sem opazil več kot 35 bark, ki so tekmoval v lovu na lignje. Končno se je sredi zime nekaj dogajalo in nadejal sem se zabavnega večera.

Tudi mi trije smo šli po lignje, ki smo jih tokrat žive dajali v bazen, prirejen za živo vabo. Nekaj komadov je bilo dovolj.

Vabo sem hitro nataknil na trnek in jo kot panulo spustil na dno, da bi ulovil zobatca. Lignja sem nataknil s tremi trnki, nekaj metrov stran na laks obesil svinec in vse skupaj spustil na dno. Levi motor sem prestavil v t. i. troling, ventil, ki omogoča počasno vožnjo. S hitrostjo manj kot 1 nm sem plul po robu Šibenske, plitvine na jugozahodnem delu Unij. Celo popoldne so »kantarji« napadali lignja, ki ga seveda običajno zdesetkajo v nekaj grizih. Včasih ostane samo obrizen trup, ki ga zobatec seveda ne bo napadel.

Kantarji so lahko nadloga, ko vlečemo panulo za zobatca, zato je potrebno imeti palico z »natančno akcijo«, kar pomeni, da na vrhu palice občutimo vsak manjši tresljaj in s tem sproti ugotavljamo, ali je lignen na trnku še živ. Ob lahkih tresljajih lahko ugotovimo, ali so zobatci v bližini, saj lignen beži pred njimi in vloži vse napore v to, da črpa črnilo ter vodo skozi svoj »vodovodni« sistem.

Ni vsak dan nedelja, pravijo, kar sem občutil tudi tokrat, ko celo popoldne razen enega malega kantarja praktično nisem imel griza spodobne ribe. Sem pa zato nekaj dni prej ujel devet kilogramov težkega zobatca, kar je moj osebni rekord. Prava zver, ki smo jo »zmazali« v nekaj dneh.

Naredil sem carpaccio, ocvrte kocke mesa, lešo iz glave in repa, pečena polovica pa je šla na gradele. Poleg sem ponudil tagliatto na motovilcu, spili pa so se hektolitri malvazije različnih istrskih proizvajalcev.

Na Unijah se občasno sestane naša kulinarčna klapa, ki ji »poveljuje« zamejski Slovenec Aram. Ta s svojimi prefinjenimi recepti poleg ženskega dela publike osrečuje tudi moške. Kot jagenjčki včasih čakamo za mizo, ko naš Aram polni krožnike. Je pravi umetnik in moram priznati, da je kar nekaj receptov, ki jih opisujem in redno uporabljam v svojem kulinarčnem svetu, njegovih, morda so samo malce prirejeni, saj na barki ni vedno vseh sestavin. Te dni smo skupaj pripravili nekaj zanimivih jedi, od katerih bi rad izpostavil testenine z lignji in s krompirjem, »italijansko jed«, kot ji rečemo po domače. Na splošno je veliko ribjih jedi, ki niso riba na žaru ali juhica, italijanskih, lahko pa rečem tudi istrskih, saj je Istra praktično majhna kopija severne Italije.

TESTENINE S KROMPIRJEM IN Z LIGNJI

Lignjev imamo te dni na pretek in ker si želimo novih receptov ter novih okusov, da niso samo ocvrti in na gradelah, smo



Sem pa zato nekaj dni prej ujel devet kilogramov težkega zobatca, kar je moj osebni rekord. Prava zver, ki smo jo »zmazali« v nekaj dneh.

skupaj ustvarjali jed, ki ni enolončnica in ni tipična »pašta«. Odločili smo se, da mora biti malo močnata, da lahko uporabljamo žlico ali vilice. Najprej smo počasi pržili čebulo, ki ne sme biti rjavo zapečena, dodali na kocke narezan krompir in lignje, solili, dodali malo čilija in dušili. Posebej smo skuhalo doma narejene testenine in jih primešali k že pripravljeni jedi. Jed smo servirali s parmezanom in z lahko omake iz peteršilja, stebelne zelene, pinjol in sveže bazilike. Tako lepo zelena je bila videti – popolnoma je popestrila barvo celotne jedi.

Lahko rdeče ali malvazija, kakor komu ustreza. Med rdečimi je odličen merlot, saden, svež, lahek, ki ne ubije okusa nežnega lignja. Med belimi se dobro poda malvazija, načeloma katera koli, samo ne barique. To pijemo ob kakšni drugi jedi, ki ima močnejše okuse.

FRITTO MISTO

Ob »čakananju«, kot pravimo debati, ki se lahko raztegne pozno v noč, vedno naredimo malo mešane ocvrte morske hrane. Filetirana orada, lignji, sipe, kozice – solimo, povaljamo v ostri moki, na hitro ocvremo. Odlična hrustljava hrana, ki se prileže ob zvokih dalmatinske glasbe in debati o ribolovnih taktikah. Ob njej smo popili omejene količine malvazije iz Ližnjana in že takoj vedeli, da bo naslednje jutro težko vstati. Večen problem je iti zgodaj spat – če je pa tako lepo na Unijah!





BRODET IZ LIGNJEV NA »ŠPORKO«

Kako naredimo brodet? Na čebuli in česnu prepražimo cele lignje, dodamo sveže pelate in paradižnikovo omako (po našo šalšo), ki smo je letos z Ližnjanci naredili 150 litrov. Kuhamo pol ure, dokler lignji niso mehki, solimo, dodamo čili, rožmarin, popramo, nato pa naribamo surov krompir, da se brodet malo zgosti. Brodet začiniš po svoje – kar koli dodamo, je dobro, samo da ne prekrijemo osnovnega okusa, zato pazimo na količine in nianse. Vse je lahko okusno. Ob brodetu običajno postrežemo polento, ki jo napolnim v različne modelčke, denimo polovice školjk različnih oblik, postavim za nekaj minut na hladno, da se polenta strdi, nato pa postrežem na sredino mize.

ZOBATEC Z ZELIŠČNO SOLJO

Velike zobatce se izplača narediti v soli, saj so tako res dobri. Sol obogatimo z rezinami limone, rožmarinom, lovrom, s sivko, timijanom, z janežem, skratka z mediteranskimi zelišči. S pripravljeno začimbeno mešanico obložimo zobatca, ki ga odvisno od velikosti pečemo v pečici. Za dva kilograma denimo potrebujemo eno uro, za pet kilogramov uro in pol, za večjega pa kar dve uri. Največja zabava je, ko velik pladenj pečene ribe v soli postavimo na sredino mize, z manjšim kladivom razbijamo sol in iz nje izkopljemo sočno dušene fileje rib, ki jih pokapamo z dobrim in skrbno izbranim oljčnim oljem. Ob zobatcu v soli lahko preprosto postrežemo le krompir iz pečice in zeleno solato s čim manj kisa, morda prelito le z limoninim sokom in oljčnim oljem, da je čim bolj naravno in da kislina solate ne prevlada, ko v usta polagamo sočne koščke zobatca. Njami!

Zabava na rivieri se je začela. Najprej je bilo na vrsti tehtanje ulova, kasneje pa odprt ogenj, lignji in meso na žaru, mineštra, vino, pivo, živa glasba, ples do jutra in tako dalje.

36 ekip z vseh koncev, med drugim z Lošinja, s Cresa, iz Suska in Istre. Nekateri so se pohvalili le z nekaj komadi, zopet drugi s polnimi kantami. Zmagovalci so zmagali z deset kilogramov težkim ulovom – profesionalci, ni da ni.

Zmagovalci so sicer lovili na isti poziciji kot mi trije ter ulovili 20 lignjev v nekaj minutah, medtem ko je meni uspelo uloviti le dva – tako je človeku jasno, da lignji so, samo znati jih je potrebno ujeti. Ne le pozicija in ne barva pešakofonde, tudi to, kako spustiš vabo, kako potegneš, da imitiraš manjšo ribico, vse je zelo pomembno, če želiš dober ulov. Lignji so sicer v povprečju težki od deset do 50 dag, največji pa celo blizu kilograma. Čestitke vsem, mimogrede!

Čas je bil za zabavo. Neočiščene lignje smo najprej samo

malo solili. Pri delu sta nas spremljala živa glasba in odprt ogenj, na katerem smo si pripravili večerjo. Bila je jasna noč, ne preveč hladna. Dobra jedača in pijača, to so Unije. Utrujenost je prevladala, zato sem šel hitro v toplo barko. Webasto je končno delal, kot mora – po letu dni sem »diplomiral« iz popravil, saj drobci umazane nafte »začepijo« filtre in sem bil z grelnikom ves čas pri serviserjih.

Zjutraj smo s Čičijem in z Davorjem ponovno šli na plivanje, mislim, da jih je bilo več kot 30 okoli Suska. Naredili smo več kot 20 milj od ene do druge, šele na najbolj oddaljeni od obale pa smo našli tune, ki so se izkazale kot nezainteresirane za hranjenje. Če je sardel preveč, se tune hitro najejo in se spustijo na globino 30-40 m, tam pa jih je težko ujeti, če niso lačne. Ko je tuna lačna, se dvigne proti površini. Ko se hrani, jo je v kopici sardelnih koščkov lahko preliščiti, da zagriže v vabo.

Šli smo nazaj na Unije, kjer smo popili zasluženo kavico. Druženje se nam je zdelo boljše ideja kot ob »turobnem« vrenemu, pri čemer mislim na meglo in oblake, viseti na morju in upati na ulov. Dan prej smo od domačinov »odkupili« nekaj lignjev, ki smo jih nato cvrli tudi za mimoidoče po rivieri. Sanja Deroja, domačinka z otoka, nam je odstopila svojo kuhinjo. Naredili smo domačo tatarsko omako, ocvrli pet kilogramov lignjev in sardel, odprli nekaj steklenic vina, se namestili za betonsko mizo ob pomolu, od koder smo imeli pregled nad dogajanjem v vasi, in uživali v še zadnjih nekaj uricah skupaj.

Mi trije smo siti in dobre volje odpluli proti Medulinu, saj smo želeli ujeti kakšnega zobatca na Bertoji, plitvini pred Medulinom. Pol poti sem vozil jaz, pol poti pa Saška, da sem lahko malo zaspal ob najinem majhnem zakladu, Ruby, ki je tako uživala na barki. Ko plujemo, vedno spi kot dojenček, vibracije očitno delujejo tako, da je človek kar malo omotičen. Pa saj smo bili na dopustu, mar ne?

Pred Fenero, otokom v zalivu Medulina, smo ulovili nekaj lignjev. Takoj, ko sem enega izmed njih živega spustil na dno, je v vabo zagrizel kilogramski zobatec. To je bilo tudi vse, kasneje so ribe samo grizle, vendar se niso ujele.

Spakirali smo in odšli v Goriška brda na obisk k Belici. Večerjali smo briške dobrote, ki imajo vonj in okus po »kralju živali«, pili rumeno rebulo in prijetno zaključili »delovni« teden.

Lepo praznujte praznike, jaz pa se javim po novem letu, ko gremo v napad na našo Škardo, na tradicionalni zimski ribolov. Komaj že čakam!

Dober tek!



Najboljši steak v mestu v Brazilski restavraciji



Trg MBD 1, Ljubljana
info@rodizio-brasil.com

www.rodizio-brasil.com | [fb.com/brasil.si](https://www.facebook.com/brasil.si)