

# ***brački meni***

***od težaštva do fešte***

### **tri marčanske bure**

*Prema pučkoj predaji tri marčanske bure otpuhuju zimu donoseći sa sobom proljeće i toplije vrijeme. Kao najava bure na planinskim se vrhuncima pojavljuju "kape" oblaka poručujući ljudima da se sa mora i polja vrate svojim kućama te, uz zvukove vjetra, zamišljaju okuse i mirise koji dolaze sa proljetnim suncem.*

*Predjelo nam dočarava zimsko vrijeme i grijanje uz toplu juhu koja je u ovome slučaju napravljena u nešto svježijoj verziji, ususret toplom vremenu. Glavno jelo predstavlja proljeće kroz mladu mrkvu i bob, a lignja prva godišnja okupljanja oko žara. Desert nam označava ljeto uz zrele smokve i grožđe kao vrhunac plodne godine. Kao lajtmotiv svih jela su pjenice koje predstavljaju oblake što najavljuju buru.*

#### **predjelo**

*juha od graška sa kremom od skute i škampa*

#### **glavno jelo**

*lignja sa žara na posteljici od glazirane mrkve i boba sa pjenicom od limuna i maslinovog ulja*

#### **desert**

*aromatični mousse sa svježim smokvama i grožđem*

## **nit je sipa riba, nit je bračaniin čovik**

*“Vlaji” ili ljudi sa kontinenta često su radili kao nadničari bračkih zemljoposjednika. Uglavnom su to bili najteži fizički poslovi poput kopanja vinograda na stjenovitom otočkom tlu. Bračani su te marljive radnike zvali “judi”, a zemljoposjednici su se znali međusobno hvalisati sa time koliko “judi” imaju na nadnici. Prema predaji, dvojca su Bračanina išla privezati brod u splitskoj luci. U nastojanju da im pomogne, jedan Splitsčanin koji se zatekao u luci im se obrati: “Judi, dobacite cimbu.”, na što su mu oni uvrijeđeno odgovorili: “Mi nismo judi, mi smo Bročani.”, misleći da ih je ovaj smatrao nadničarima. Od tada je popularna poslovice “Nit je sipa riba, nit je Bračanin čovik.”.*

*Tema je ovoga jela težački život ljudi na Braču i napora koje su trebali ulagati kako bi u škrtoj zemlji posadili maslinike i vinograde, vodili ovce na ispašu i prikupljali aromatični med. Predjelo je hrana koju su radnici mogli nositi sa sobom i jesti za marendu kako bi prikupili snage za ostatak radnog dana. Glavno je jelo jednostavni i zasitni brudet od plave ribe kao okrepa nakon povratka kući. Tradicionalni desert je karamelizirani mladi sir koji puni energijom, ali i pruža utjehu nakon dana napornog rada.*

**predjelo**  
*pogača i sir*

**glavno jelo**  
*crveni brudet od plave ribe*

**desert**  
*procip sa agrumima i bademom*

## **kamen**

*Pri pomisli na otok Brač, jedna od najčešćih asocijacija je bijeli kamenu koji se kroz stoljeća koristio kao cijenjeni građevni materijal na otoku i van njega. No, osim isklesanog bloka koji je služio za gradnju kuća i palača, taj isti kamen je bio izvor života za Bračane. U vječnoj borbi s tim kamenom, uspjeli su kultivirati maslinike i vinograde koji su ih generacijama hranili. Jednom kad taj isti kamen zarobi voda, on postaje dom ribama i školjkama koje su lovile ribarske družine i tako hranile cijeli otok. Na Braču, kamen je život.*

*Koncept predjela je kameno tlo iz kojeg su Bračani uzgajali svoje najcjenjenije kulture, maslinu i vinovu lozu. Glavno jelo se kuha od ribe, školjki i škampa kojima kamen pruža podvodni dom i zaklon. Hrapoćuša ili "kamena torta" je desert od badema i oraha koji svojim oblikom i teksturom predstavlja obrađeni brački kamen.*

## **predjelo**

(??još za razraditi) bijela baza iz koje "raste" maslina i loza

## **glavno jelo**

kraljevska gregada od oborite ribe, škampi i školjaka

## **desert**

hrapoćuša u umaku od limuna

## **trbuhom za kruhom**

*Uzgoj vinove loze je kroz cijelu povijest Brača bila jedna od najvažnijih gospodarskih grana i bračko se vino pilo za stolovima diljem Europe. Početkom dvadesetog stoljeća na otok dolazi filoksera, bolest vinove loze, koja uništava nasade i uzrokuje masovna iseljavanja Bračana s otoka. Novi su dom najčešće tražili preko Atlantika, u zemljama Sjeverne i Južne Amerike. Sa sobom su nosili svoje običaje, predanost radu i uspomene koje su oživljavali okupljajući se oko stola, uz mirise bračkih jela.*

*Predjelo nas vodi u prekoceanski brod u kojem su Bračani dijelili usoljene i marinirane plodove svoga otoka kao poveznicu sa domom, ususret nepoznatoj sudbini. Glavno jelo predstavlja jednu od glavnih značajki Brača, uz vino i masline, a to je bračka janjetina. Pripremala se prilikom obiteljskih slavlja, kuhana u loncu oko kojeg su se okupljale stare i nove generacije Bračana i prepričavale priče o životu njihovih djedova. Desert predstavlja nove početke uz stare, poznate okuse iz nekih novih vinograda u dalekoj zemlji.*

### **predjelo**

*marinirane srdele, masline, sir, maslinovo ulje, pogača*

### **glavno jelo**

*janjetina s bižima*

### **desert**

*pandoleti sa sirupom od grožđa*

## **fešta**

Karakteristično je za hrvatske otoke, pa tako i za Brač, održavanje ribarskih fešti i fjeri u mjestima i gradovima tijekom ljetnih mjeseci. Bilo da se slavi lokalnog sveca zaštitnika ili samo slavlja radi, mještani i turisti se okupljaju na trgovima i ulicama. One tada postaju mjesta ispunjena mirisima raznolikih jela, žamorom razgovora i smijeha, uz čaše vina te glazbe koja dolazi iz svih smjerova. Vrijeme je to kad se zaboravljaju dnevne nedaće i uživa uz hranu, vino i dobro društvo.

Štandovi sa fritulama su nezaobilazan dio svake fešte pa tako i započinjemo naše jelo uz mirise svježe pečene fritule, ali ovoga puta u slanome izdanju. Glavno jelo je fešta sama za sebe, hobotnica okupana u svim mirisima i okusima koje krase Brač i u koje sa najvećim zadovoljstvom točamo svježe ispečeni kruh. Kako prolazak kroz ribarsku feštu ne bi prošao bez sladoleda zaokružujemo priču sa bogatom granitom, kao trenutnim osvježenjem i obećanjem večeri koja nam dolazi.

## **predjelo**

slane fritule sa inćunima

## **glavno jelo**

tingul od hobotnice

## **desert**

granita od limuna

**dober tek i uzdravlje**