

29. smotra učeničkih zadruga Republike Hrvatske

Autori rada: Lucija Eškinja, Marta Zelanto i Marcela Majica

Mentor: Ljiljana Kadija Pulić

FILIPJANSKA TORTA

OŠ Sv. Filip i Jakov, UZ Đardin, Sv. Filip i Jakov, 23.5.2017.godine

Sadržaj:

Uvod.....	3
Obrazloženje teme.....	6
Materijali i metode.....	10
Rezultati.....	14
Rasprava.....	18
Zaključci.....	19
Sažetak.....	20
Popis literature.....	21

Uvod

Mnogo je načina na koje se može voljeti i pamtiti vlastita zemlja: pjesnici, pisci, kipari, slikari, tko perom, tko dlijetom, tko kistom, oduvijek su o njoj pjevali, opisivali je i slavili. Njima treba pridružiti i gastronome, jer iza kreacije jednog jela stoji tisućljetno znanje i osobna inspiracija. Zapravo, kulinarsko je umijeće sinteza ukusa vezanih uz određenu kulturu i ljudske, etničke, vjerske, povijesne ili ambijentalne tradicije.

Ne postoji ništa izravnije ni instinktivnije u očuvanju mirisa rodne zemlje od okusa i arome jela. Isto tako, jedna riceta ili prehrambeni običaj svojim posebnim jezikom mogu otvoriti kanal odnosa s tradicijom i poviješću na koje se već počeo spuštati zaborav. Budući da su mnogi iz Dalmacije otišli u dijasporu, nama Dalmatincima ne preostaje drugo doli da tu tradiciju stalnim prepričavanjem prenosimo našoj djeci i tako spriječimo da se izgubi i nestane.¹

Mendula u Dalmaciji ima u izobilju pa se ovo voće upotrebljava za pripremanje raznog slatkog, kao što su keksi, krokant, torta iz Linza, torta od mendula, makarska torta... navodi dalje u svojoj knjizi „Kuharica dalmatinskih gospođa“ Gioia Calussi u poglavlju petom „Slatko“.

S obzirom da je badem glavni sastojak Filipjanske torte nužno je u uvodnom dijelu osvrnuti se na tu temu. Badem je uspijevaao već u kamenom dobu, a s namjerom se kultivirao vjerojatno od brončanog doba. Badem je najvjerojatnije najstarije kultivirano voće starog svijeta koje se uspješno održalo još do današnjih dana. Već je između 17. i 16. vijeka prije Kristova rođenja stablo badema porijeklom iz Azije preko Perzije dospjelo u Malu Aziju, Siriju i Egipat. U 5. se vijeku proširilo u Grčku i dalje u Rimsko carstvo. Karlo Veliki dao je znatan doprinos širenju stabla badema koje je danas sastavni dio mediteranske flore. Na Mediteranu je ono simbol buđenja i ponovnog rođenja jer cvjeta već u siječnju.

¹ Gioia Calussi, Kuharica dalmatinskih gospođa

Osobna karta



Slika 1. Cvijet badema

Latinski naziv: *Amygdalus communis*, (*Prunus dulcis*; *Amygdalus prunus*, *Amygdalis communis*,

Engleski: almonds

Regionalni naziv: bajam, mindul, mjendul, mendula, mendul, omiendul

Botaničko ime badema dolazi iz grčkog naziva za badem - amygdalon.

Drvenasta biljka iz porodice ruža (*Rosaceae*), jestive jezgre ploda.

Poznat je i badem s mekom korom (mekoč).

Kod nas se uzgaja u primorskoj Hrvatskoj, a kasno cvjetajuće sorte i u nekim kontinentalnim predjelima. Biljka dosegne visinu od 4-9 m, s bijelo-ružičastim cvjetovima i koštuničavim plodovima.



Slika 2. Badem u kori i jezgra



Slika 3. Drvo badema

Badem pripada grupi orašastog voća, a u bliskom je srodstvu s marelicom, breskvom, višnjom i šljivom. Raste na stablu *Prunus amygdalus* iz obitelji *Rosaceae*, koje se uzgaja od 3000. g. prije Krista, a potječe iz Kine. Stablo badema naraste do 10 m, cvjeta u proljeće, a bere se u jesen.

Postoje dvije glavne sorte badema: slatki (*Prunus amygdalis dulcis*) i gorki (*Prunus amygdalis amara*). Plodovi slatkog badema

jedu se sirovi, prženi, dodaju se raznim jelima, a isto tako se prerađuju za dobivanje bademovog maslaca, bademovog ulja ili bademovog mlijeka.

Gorki badem je otrovan i nejestiv, ali se kultivira i prerađuje radi dobivanja esencijalnog bademovog ulja.

Upotreba

Badem je postao najpoznatiji u obliku marcipana, izvorno orijentalne slastice koja se tradicionalno pravi od badema, šećera i ružine vodice. U 16. je vijeku proizvodnja marcipana u njemačkim zemljama bila zadatak apotekara koji su svoje "slatkiše" pripremali sa šećerom kako bi gorki lijek učinili ukusnijim. Kod ljudi je s vremenom prevladalo uživanje u okusu tih bombona od marcipana, pa su se oni od lijeka pretvorili u slasticu. U pripremi slastica primjena badema je neograničena: od dodavanja u tijesta ili nadjeve, pudinge i kreme, do ukrašavanja torti i kolača marcipanom. Par kapi esencije od badema može se dodati u kreme i čokoladni fondue.

U srednjovjekovnoj se kuhinji badem nije upotrebljavao samo u slatkim jelima: s njim su se pripremala i jela s mesom i ribom.

Stablo badema izlučuje smolu koja se može skupiti u obliku kapi. U antičkoj su Grčkoj ljudi kadili kapi smole kao zaštitu od bolesti i zlih duhova. Fini miris dezinficira, čisti i pročišćava.

Obrazloženje teme

Dalmacija ima sve klimatske preduvjete za uzgoj badema, sam uzgoj je prilično jednostavan jer je biljka otporna i ne zahtjeva posebnu brigu. Kao i ostali sastojci Filipjanske torte bio je dostupan i prisutan u većini domaćinstava. To je jedan od glavnih razloga postojanja sličnih poznatih recepata kao što je „Torta od badema i prošeka“ (Svečana kaštelanska torta), „Dubrovačka torta“ i „Skradinska torta“, a vjerojatno manje poznatih koji su ostali negdje zapisani u kuharicama naših baka. Navest ćemo neke od recepata radi usporedbe, ali naravno prvo recept Filipjanske torte.

Filipjanska torta

SASTOJCI:

- 12 jaja
- 50 dkg badema mljevenog (mendula, bajama)
- 12 žlica šećera (cukra)
- korica naranče i limuna
- tri čepa (od boce) prošeka

Odvojiti žumanjak od bjelanjka. Pomiješati žumanjke sa šećerom, pa dodati ostale sastojke (osim badema). Napraviti čvrsti snijeg od bjelanjaka. Ručno umiješati naizmjenično malo bjelanjka pa koju žlicu badema. Torta se tradicionalno peče odnosno suši na 150° u teči (loncu) koju prije premažemo masnoćom i pobrašimo.

GLAZURA:

- 7 dkg šećera (cukra)
- 7 dkg masnoće
- 1 jaje
- 20 dkg čokolade



Rastopiti na vatri da ne zakuha i namazati tortu.

Slika 4. Filipjanska torta

Dekorirati sa prokuganim i oguljenim bademom složenom u po rubu u krug. Oko torte staviti šparožinu (ukrasna šparoga) i ovisno o dobu godine staviti još điran (pelargonija) ili snig.

Najsličnija izgledom od poznatijih torti je „Skradinska torta“ s bitnom razlikom u sastojcima i pripremi.

Skradinska torta

SASTOJCI:

- 300 g badema
- 300 g oraha
- 12 jaja
- 1 dcl meda ili odgovarajuća količina šećera
- 3 cl likera od ruža
- 1 dcl prošeka
- prstohvat cimeta
- 1 štapić vanilije
- korica domaćeg limuna i naranče
- prašak za pecivo
- 200 g tamne čokolade



Slika 5. Skradinska torta

U žumanca se umute med, mljeveni bademi i orasi, naribane korice limuna i naranče, a potom ostali sastojci. Od bjelanjaka se posebno izmiješa snijeg koji se pažljivo i postupno izmiješa s osnovnom masom. Smjesa se stavlja u posudu za pečenje biskvita i peče u pećnici na 175 stupnjeva oko sat vremena. Premaže se glazurom od čokolade koja se rastopi u slatkom vrhnju.

Između ostalih poznatijih recepata po sličnosti se ističe i „Svečana kaštelanska torta“.

Svečana kaštelanska torta

SASTOJCI:

- 12 cijelih jaja
- 240 g fino mljevenih badema
- 160 g grublje sjeckanih badema
- 400 g kristal šećera



Slika 6. Svečana kaštelanska torta

- 150 g krušnih mrvica (ili mljevenog dvopeka)
- 100 ml Prošeka (ili drugog slatkog desertnog vina)
- 50 g čokolade za kuhanje, 42% kaka
- Za glazuru:
- 200 g čokolade za kuhanje, 42% kaka
- 50 g maslaca
- 2 žlice neutralnog ulja (npr. soja ili suncokretovo)



Slika 7. Svečana kaštelanska torta

Zagrijte pećnicu na 180°C. Kalup za torte (veličine 26 cm) obložite papirom za pečenje, pa ga premažite s malo otopljenog maslaca. Ostavite sa strane. U manjoj zdjeli, krušne mrvice prelijte s prošekom, promiješajte pa ostavite sa strane. Odvojite bjelanjke od žumanjaka. Žumanjke izmiksajte električnim mikserom sa cijelom količinom šećera. Miksajte oko 10 minuta dok smjesa ne postane blijedo žuta. Ostavite smjesu sa strane. U odvojenoj zdjeli, izmiksajte bjelanjke u čvrsti snijeg. Ostavite sa strane. U smjesu žumanjaka dodajte grublje ribanu čokoladu, mljevene bademe, grublje sjeckane bademe i krušne mrvice s prošekom. Dodajući jedan po jedan sastojak, neprestano miksajte. Na kraju, dodajte žlicu po žlicu snijega od bjelanjaka neprestano miksajući. Smjesu dobro izmiksajte kako bi se svi sastojci spojili. Smjesu izlijte u pripremljen kalup za tortu. Pecite na istoj vatri oko 45-50 minuta. Prije nego tortu izvadite van, provjerite čačalicom u sredini torte da li se ispekla. Izvadite tortu iz pećnice pa ju ostavite u kalupu da se ohladi na sobnoj temperaturi, oko 10 minuta. U međuvremenu, dok se torta hladi, pripremite glazuru. U manjem loncu kombinirajte nalomljenu čokoladu, maslac i ulje. Postavite lončić nad drugim, većim lončićem u kojem ste zakuhali vodu, pa sve sastojke za glazuru rastopite na pari miješajući. Pazite da vam čokolada ne zagori, a ako je potrebno dodajte još 1 žlicu ulja. Tortu izvadite iz kalupa pa ju premažite čokoladom. Možete pomoću donje strane žlice čokoladu podizati da vam izgleda „čupavo“, da dobije rustikalniji štih. Možete ju ukrasiti i bademima.

Postoji još i recept za „Dalmatinsku tortu“ kao jedna općenita verzija torte s bademom iz ovih krajeva. Recept nije toliko sličan receptu Filipjanske torte, pa ga i nećemo posebno navoditi.

Proučavajući literaturu vezanu uz dalmatinsko selo kroz povijest, sa posebnim osvrtom na naš kraj došli smo do zanimljivih činjenica i zaključaka. Kroz povijest badem se spominje, kako smo naveli u uvodnom dijelu, kao simbol buđenja jer cvijeta već u siječnju. Badem se uglavnom spominje kao proizvod za izvoz. To znači da je badem bio dostupan i da je gotovo svaka obitelj u Dalmaciji posjedovala par stabala. Isto tako i jaja kao jedan od važnih sastojaka zbog kokošinjaca koje je donedavno imala svaka kuća. Za razliku od danas kad su domaća jaja i badem na cijeni čokolada i šećer su u ono vrijeme bili teško dostupni. Zato i postoji tolika sličnost u receptima.

Ovim radom želimo istražiti i dokazati autohtonost Filipjanske torte iako postoje gotovo identični recepti, s naglaskom na „gotovo“ jer ako postoji razlika makar u jednom sastojku recept se smatra drugačijim.

Materijal i metode

Istraživanje samo započeli proučavajući literaturu s namjerom da dokažemo da je badem bio prisutan u dalmatinskom obiteljskom gospodarstvu. U 18.st. vezano za regionalnu trgovinu navodi se: „Srednjodalmatinski otoci su svoje poljodjelske viškove odvozili u Boku kotorsku ili na Kvarnerske otoke. Zauzvrat Boka je gornjoj Dalmaciji prodavala sir, prerađenu kožu, vosak, katran i drugo. Makarski, šibenski i splitski brodari-trgovci tamo su odvozili žito, vino, rakiju i bademe.“² U istom vremenskom periodu u odlomku koji opisuje vanjsku trgovinu navodi se: „Pored navedenih poljodjelskih proizvoda pokrajina je Mlecima dostavljala također stanovite količine smokava, badema, slanog sira, suhих šljiva, meda, rogača, maraski, grožđa i drugog. Neki od tih proizvoda, kao smokve i bademi, ponekad su odvoženi u velikim količinama, najviše iz okolice Trogira i sa srednje dalmatinskih otoka.“³ Za početak 19. st. kaže: „Pored masline u pokrajini su tada uzgajane i neke druge vrste voćki. Najznačajnije su bile smokve i bademi, koje su, i pored toga što su služile prehrani domaćeg življa, davale prilične količine viškova namijenjenih izvozu u luke sjevernog dijela Jadrana.“⁴ Isto se spominje i vezano za trgovinu u tom vremenu: „Pored stoke i sušenog mesa, uglavnom bosanske provenijencije, Dalmacija je morem izvozila viškove vlastite poljodjelske proizvodnje: vino, rakiju, maslinovo ulje, smokve, bademe i neke stočne proizvode.“⁵ Sredina 19. st.: „Pored maslina tada su uzgajane i druge voćke, najviše badem i smokve, a manje trešnja, rogač, jabuka, kruška i šljiva.“⁶ Slične informacije pronalazimo i za kraj 19. st.: „Pored masline najviše su uzgajani bademi, smokva i višnja maraška, koja je rabljena u proizvodnji likera.“⁷ Izvan regionalna trgovina tog doba: „Dalmacija je najveći uvoz ostvarivala iz Trsta. U zamjenu za maslinovo ulje, vino, badem, buhač, rujevinu, kože i drugo, ondje se nabavljala kolonijalna i industrijska roba.“⁸

² Str. 44. Gospodarska povijest Dalmacije od 18. do 20. Stoljeća, Šime Peričić

³ Str 48. Gospodarska povijest Dalmacije od 18. do 20. Stoljeća, Šime Peričić

⁴ Str. 67. i 68. Gospodarska povijest Dalmacije od 18. do 20. Stoljeća, Šime Peričić

⁵ Str. 86. Gospodarska povijest Dalmacije od 18. do 20. Stoljeća, Šime Peričić

⁶ Str 109. Gospodarska povijest Dalmacije od 18. do 20. Stoljeća, Šime Peričić

⁷ Str. 167. Gospodarska povijest Dalmacije od 18. do 20. Stoljeća, Šime Peričić

⁸ Str. 202. Gospodarska povijest Dalmacije od 18. do 20. Stoljeća, Šime Peričić

Interesantan podatak pronalazimo i vezano za proizvodnju hrane, točnije čokolade: „Naime, već oko 1830. u Zadru radi „tvornica“ čokolade, vlasništvo spomenutog Sabalicha. Desetak godina kasnije u gradu djeluju dvije takve radionice, te jedna za proizvodnju poslastica – kolača, bonbona i sličnog.“⁹

U 20. st. među podacima vezanim za voćarstvo, u tablici voćna stabla i proizvodnja voća navodi se da je 1922. godine bilo 257 851 stabala bajama, a 1938. godine 364 925 stabala.¹⁰

Prema podacima iz 1884. godine u tadašnjem mjestu Filipjakov (kasnije se ime promijenilo u Sv. Filip i Jakov postojala je trgovina u vlasništvu Ante Eškinje i Marka Oštrića. Iz tadašnje „dućanske knjige“ i „inventara imovine zajednice“ vidljivo je da u prodaji nisu imali badem iz čega se da zaključiti da su mještani imali svoj badem i nije bilo potrebe za kupovinom.¹¹

Općenite podatke koji su nam pomogli u istraživanju našeg mjesta kroz povijest pronašli smo na osnovu citata: „Život u priobalim selima, iako obilježen siromaštvom, bio je drugačiji od onog u Zagori. Stojavljević⁵² daje opis takvih prilika na primjeru Filip Jakova.“¹² Potražili smo članak Bogdana Stojavljevića „Historijski prikaz gospodarskih i društvenih prilika u jednom dalmatinskom selu/Filipjakovu/ u časopisu Sociologija sela, br. 35-36 iz 1972. godine. Bez obzira što nismo našli konkretne informacije vezane za temu našeg rada saznali smo jako puno o životu stanovnika u našem mjestu u 18. i 19. stoljeću. Jako važan podatak iz članka je da je selo Filipjakov pripadalo feudu Frane Borellija, obitelji koja je imala veliki utjecaj na razvoj samog mjesta, a po kazivanju nekih naših mještana konkretno i za pojavu recepta torte među lokalnim stanovništvom. Naime kroz povijest se obično spremanje slastica prvo vezuje uz bogate obitelji i to je bila njihova privilegija, a recepti su se obično razmjenjivali ili kupovali.

⁹ Str. 134. Gospodarska povijest Dalmacije od 18. do 20. stoljeća, Šime Peričić

¹⁰ Str. 116. Dalmatinsko selo u promjenama, Josip Defilippis

¹¹ Don Kažimir Perković, Rukopisna građa, Zavičajni muzej Biograd n/m (neobjavljeno)

¹² Str. 138. Dalmatinsko selo u promjenama, Josip Defilippis

Kroz razgovor sa starijim stanovništvom zaključili smo da je recept vjerojatno među lokalno stanovništvo prenesen od kuharica koje su radile na imanju Borellija, mahom lokalnih žena. U želji da što bolje kotiraju u visokom društvu bogate obitelji, pa tako i Borelli, svoju posluđu su školovali. Tako su kuharice naučile brojne recepte, a i svoje znanje prenosile svojim obiteljima, pa se tako i recept Filipjanske torte udomaćio među lokalnim stanovništvom. Sam recept se prilagođavao imovinskom stanju obitelji, odnosno torta se spremala i bez čokoladne glazure jer je čokolada bila dostupna samo nekima. Prema kazivanju događalo se da su žene koje su radile za obitelj Borelli ponekad dobivale čokoladu kao naknadu za rad. Ti su se komadi čokolade, kao i priprema same torte, čuvali samo za posebne prilike kao što su vjenčanja i sl.



Slika 8. Vjenčanje, 1973. god

Žene su dodavale sastojke prema onome što su imale, tako da i ova naša Filipjanska torta ima nekoliko varijanti. Uglavnom su sastojci koji su se mijenjali bili korica naranče ili limuna, prošek kasnije zamijenjen sa rumom, dok je osnova bila samo badem i jaja koji su većini obitelji bili dostupni. Važna je i sama dekoracija torte, koja je isto ovisila o godišnjem dobu. Uglavnom je bazirana na domaćoj

šparogi (šparožina) omotanoj oko torte i cvjetovi pelargonije (điran) ili „snig“ .



Slika 8. Šparožina



Slika 9. Điran



Slika 10. Snig

Uglavnom u selu je postojalo samo par žena koje su slovile kao „stručnjaci“ u izradi torte i one su se mahom angažirale i pravile torte za svečane prigode u mjestu. Jako malo ih je danas živućih, pa smo teško dolazili do informacija iz prošlog stoljeća. Interesantno je i da neke žene nisu htjele dijeliti recept i da je recept i izrada torte isključivo za filipjanke nikako za one koje su došle iz drugih krajeva. Isto tako vjerovanje je, koje se poštuje i danas, da se torta peče (odnosno suši na 150° sat do sat ipo) isključivo u loncu (teči), nikako u kalupu.¹³

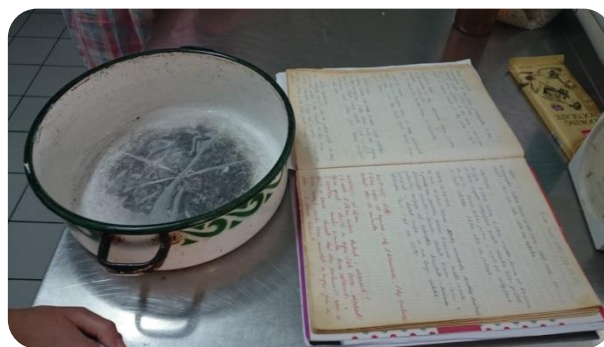
¹³ Kazivači: Melita Katalinić 1958. godište, Božidar Kadija 1948. godište, Ivka Mikas 1935. godište

Rezultati

Zamolili smo jednog od kazivača gospođu Melitu Katalinić da nam pomogne u izradi torte, a koju smo ujedno nosili i na međužupanijsku smotru zadruga u Šibeniku, Zadarske i Šibensko-kninske županije. Gospođa Melita je bila vrlo strpljiva i pokazala nam svaki korak u izradi dajući vrlo jasne upute. Slijedi postupak u slikama:



Slika 11. Potreban materijal



Slika 12. „Teča“ i recept



Slika 13. Postupak razbijanja jaja



Slika 14. Odvajanje bjelanjka od žumanjka



Slika 15. Miksiranje žumanjka i dodavanje šećera



Slika 16. Ribanje naranče



Slika 17. Dodavanje proška



Slika 18. Vaganje badema



Slika 19. Dodavanje bjelanjka



Slika 20. Dodavanje badema



Slika 20. Priprema „teče“
(namazati masnoćom i staviti papir za pečenje)



Slika 21. Ulijevanje smjese u „teču“



Slika 22. Pečena torta



Slika 23. Pravljenje glazure



Slika 24. Nanošenje glazure na tortu



Slika 25. Dekoracija bademom

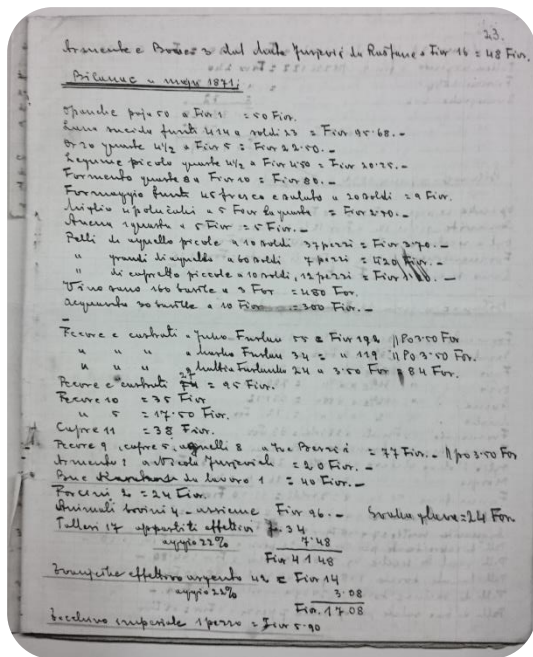


Slika 26. Dekorirana torta

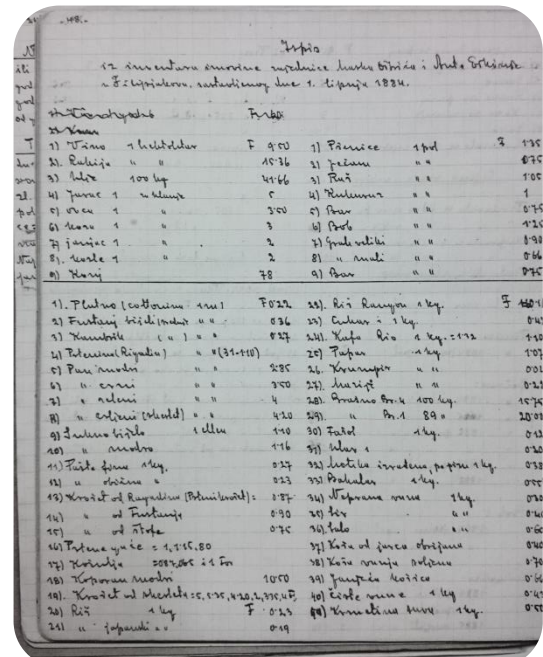
Slika 27. Gotov proizvod
Filipjanska torta



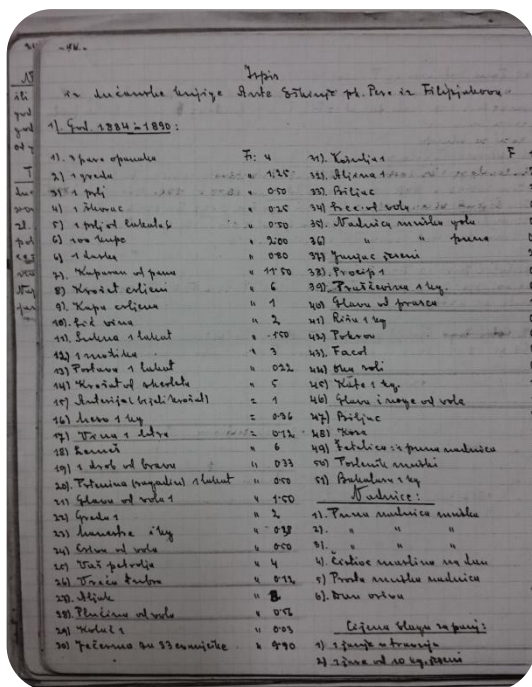
U nastavku prilažemo i fotografije iz rukopisne građe Don Kažimira Perkovića, Zavičajni muzej Biograd n/m (neobjavljeno).



Slika 28. rukopisna građa Don Kažimira Perkovića, Zavičajni muzej Biograd n/m (neobjavljeno).



Slika 29. rukopisna građa Don Kažimira Perkovića, Zavičajni muzej Biograd n/m (neobjavljeno).



Slika 30. rukopisna građa Don Kažimira Perkovića, Zavičajni muzej Biograd n/m (neobjavljeno).

Tablica 30. Voćna stabla i proizvodnja voća u 1922. i 1938. godini

Vrsta voća	1922.		1938.	
	Broj stabala	Proizvodnja mtc	Broj stabala	Proizvodnja mtc
Smokve	490.022	52.067	575.901	81.383
Bajame	257.851	20.655	364.925	24.968
Višnje	260.228*	12.047*	238.769	10.453
Trešnje	-	-	91.283	6.141
Rogač	53.452	9.981	-	-
Breske	35.000	2.400	55.199	4.168
Orasi	32.000	3.014	35.495	3.653
Šijive	53.800	3.658	41.322	1.815
Jabuke	42.000	2.400	29.241	1.650
Kruške	30.200	1.849	28.434	1.828
Dunje	9.000	512	7.651	504
Naranče	9.600*	1.000*	13.316	638
Limuni	-	-	6.842	398

Izvori: Ožanić Stanko: Poljoprivreda u spomen-knjizi "Dalmacija" i "Poljoprivreda Dalmacije" prošlosti, Split 1955. Napomena: *višnje i trešnje zajedno, odnosno, naranče i limuni zajedno.

Slika 31. Tablica Voćna stabla i proizvodnja voća u 1922. i 1938. Godini „Dalmatinsko selo u promjenama, Josip Defilippis, str. 116.

Rasprava

Na osnovu podataka koje smo dobili istraživanjem povijesti dalmatinskog sela, što kroz literaturu i zapise i na osnovu rečenog od strane kazivača i podataka na internetu nameće se jednostavan zaključak. Sličnost u receptima je neizbježna jer ona je uvelike ovisila o dostupnosti sastojaka. Badem kao glavni sastojak bio je prisutan gotovo u svakom domaćinstvu u Dalmaciji pa je kao takav i bio i ostao jedan od glavnih sastojaka slastica našeg kraja. Na našu žalost nismo mogli doći do kvalitetnijih informacija od strane starijeg stanovništva, jer je dosta žena koje su nam mogle reći puno više o ovoj problematici umrlo zadnjih par godina. Malo je ostalo i pisanog traga jer je recept prilično jednostavan i rečeno nam je da se nije ni zapisivao. Razlog tome je i nepismenost koja je bila česta u to vrijeme. Slične recepte smo pronašli uglavnom na internetu i naveli ih u primjeru „Skradinska torta“ i „Svečena kaštelanska torta“, ali vjerujemo da je dosta sličnih recepata ostalo zapisano u kuharicama naših baka i prabaka.

Ono što bi istakli kao posebnost je to što u receptu „Filipjanske torte“ osim badema nema drugih dodataka, poput krušnih mrvica ili drugih orašastih plodova. Moramo naglasiti i da po svom sastavu spada u skupini bezglutenskih proizvoda što je danas trend u zdravoj prehrani.

Zaključci

Na temelju dobivenih rezultata zaključili smo da je „Filipjanska torta“ autohton proizvod našeg mjesta. Tu posebnost treba njegovati i održavati kroz rad sa mlađim naraštajima. U suradnji sa turističkom zajednicom već smo i započeli rad na tom projektu. Time smo i obogatili ponudu proizvoda naše učeničke zadruge, što se pokazalo uspješnim kroz prodaju na sajmovima odnosno interes kupaca.

Što se tiče samog istraživanja nastavljamo i dalje prikupljati informacije, a u nekoj budućnosti u suradnji sa prehrambenim tehnologom prilagoditi recept radi duljeg roka trajanja i veličinu radi lakšeg pakiranja i prodaje. Naravno moramo biti oprezni jer se radi o prehrambenoj namirnici i svakako moramo paziti da se ne izgubi originalna receptura.



Slika 32. Dani cvijeća 2017. Sv. Filip i Jakov,
Štand UZ „Đardin“



Slika 33. Dani cvijeća 2017. Sv. Filip i Jakov,
Štand UZ „Đardin“ sa posebnim naglaskom na „Filipjansku tortu“



Slika 34. Međužupanijska smotra zadruge
Šibensko-kninske i Zadarske županije

Sažetak

U želji da poboljšamo kvalitetu ponude proizvoda naše učeničke zadruge „Đardin“ sa naglaskom na proizvod po kojem bi bili prepoznatljivi, a u sebi ima elemente iz narodne baštine odlučili smo se na istraživanje. „Filipjanska torta“ nametnula se sama po sebi kao nezaobilazna slastica na stolu naših sumještana u svakoj svečanijoj prigodi.

Na početku smo se osvrnuli na povijest pojavljivanje badema u našim krajevima i o samim karakteristikama tog voća. Dalje nam je bio cilj dokazati kroz zapise i trgovačke knjige tog vremena da je badem bio dostupan lokalnom stanovništvu, pa je uglavnom bio spominjan kao proizvod za razmjenu ili izvoz. U dućanskim knjigama i inventurnim listama nije ga bilo na popisu što znači da nije bilo potražnje jer su stanovnici imali vlastiti badem. Na žalost to nije danas tako pa je u ovom receptu badem jedna od skupljih sastojaka.

Pronašli smo i slične recepte iz drugih krajeva Dalmacije i uspoređivali ih radi dokazivanja autohtonosti recepta. Razgovarali smo sa lokalnim stanovništvom i na osnovu toga dolazili do informacija. Na kraju smo i sami uz pomoć gospođe Melite Katalinić ispekli tortu, pa je prezentirali i prodavali na sajmu i smotri.

Popis literature

- Gioa Calussi, Kuharica dalmatinskih gospođa, Viva Ludež Split 2000. god
- Josip Defilippis, Dalmatinsko selo u promjenama, AVIUM Split 1997. godine
- Šime Peričić, Gospodarska povijest Dalmacije od 18. do 20. stoljeća, Grafotehna Zadar, 1998. godina
- Don Kažimir Perković, Rukopisna građa, Zavičajni muzej Biograd n/m (neobjavljeno)
- Članak Bogdana Stojšavljevića „Historijski prikaz gospodarskih i društvenih prilika u jednom dalmatinskom selu/Filipjakovu/ u časopis Sociologija sela, br. 35-36 iz 1972. godine

Internetske stranice:

<http://www.jutarnji.hr/dobrahrana/recepti/skradinska-torta/3580574/>

<https://www.coolinarika.com/recept/kastelanska-svecana-torta/>

<https://www.agroklub.com/sortna-lista/voce/badem-1/>