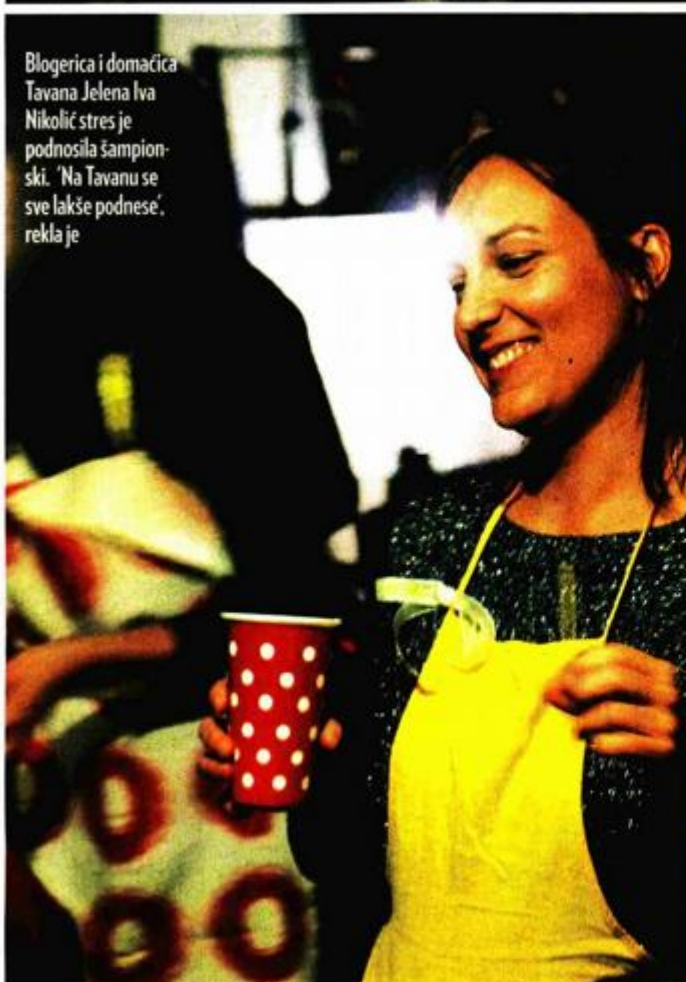




Naša kolumnistica i suradnica Morana Zibar zvana Gurwoman iznad trudničkog trbuha nosila je povež od krojačkog metra. Baš nas zanima hoće li se dijete prije uhvatiti grisina ili krojačkih škara



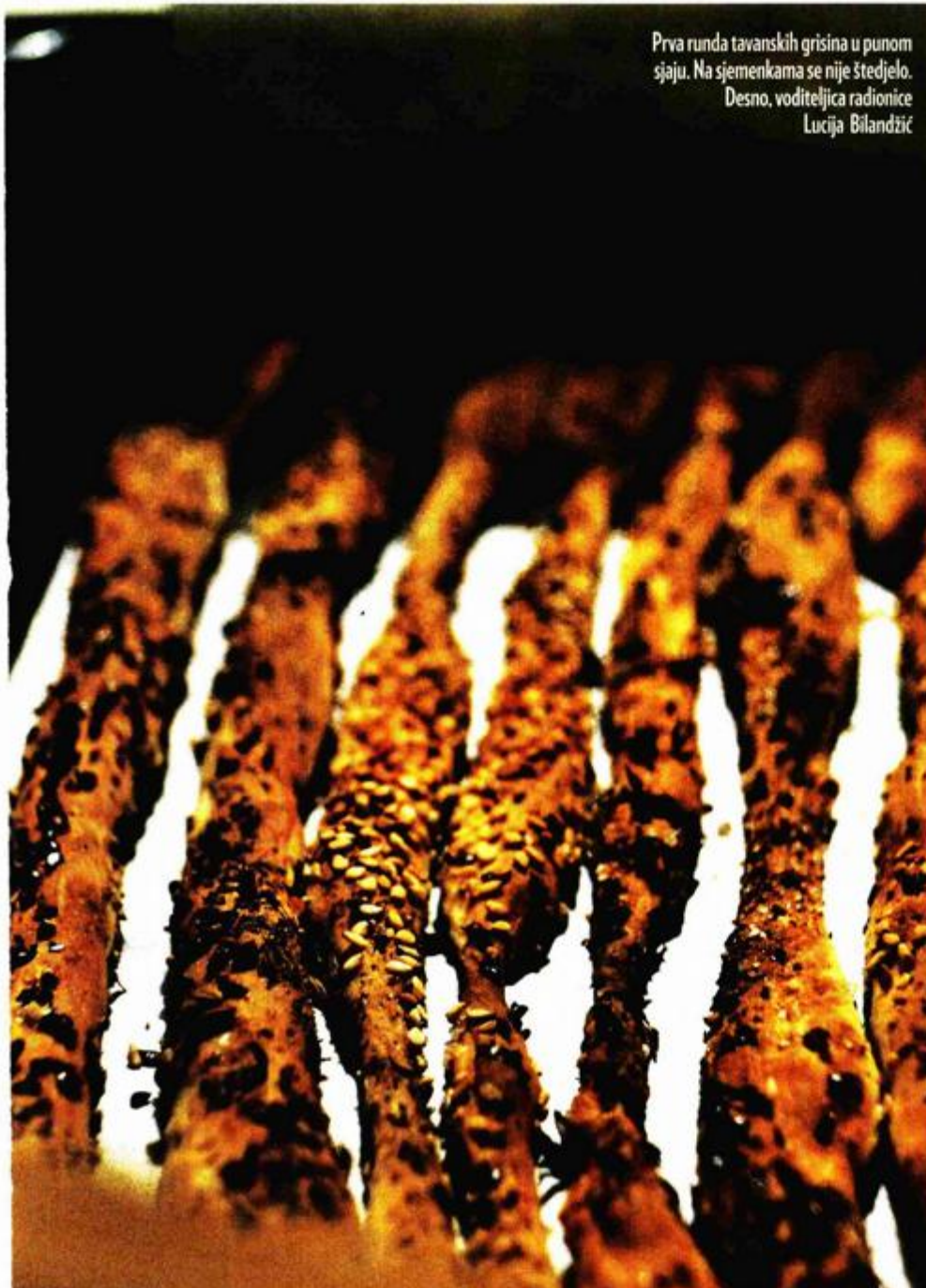
Blogerica i domaćica Tavana Jelena Iva Nikolić stres je podnosila šampionski. 'Na Tavanu se sve lakše podnese', rekla je



## Tavan: mjesto priča pretvara







Prva runda tavanskih grisina u punom sjaju. Na sjemenkama se nije štedjelo. Desno, voditeljica radionice Lucija Bilandžić

## na kojem se u pogače i grisine



Tavan je pravi tavan, pretvoren u prostor za druženje, radionice, kuhanje i uživanje. Vodi ga **Jelena Iva Nikolić** s bloga **Sjedi i jedi**

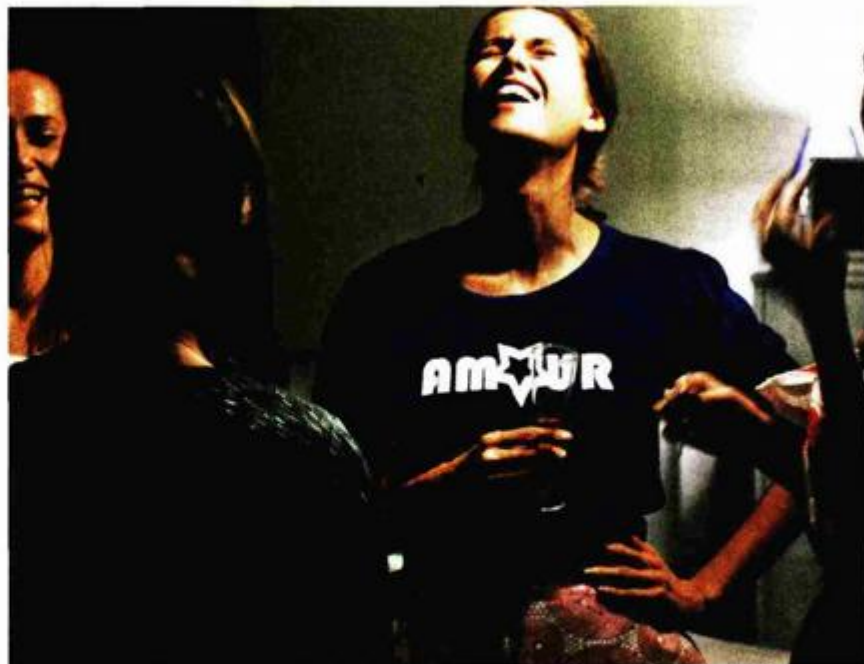
**K**ruščić ko kolačić bilo je ime koje je Jelena dala prvoj tavanskoj radionici. Pozivnica je bila nacrtana rukom, a nejl sročena njezinim veselim neformalnim jezikom koji jasno kaže da stvar nije preozbiljna i uštogljena. 'Peći ćemo grisine, focaccie i kruh s glutenom i bez njega'. Zapravo, ne sasvim neambiciozan program. Ili ja možda imam neobično puno respekta prema kruhu. Osim što kuha, fotka i bloga, Jelenu već dugo progona ideja da svoj prekrasni tavan u centru grada pretvori u kreativnu radionicu u kojoj se kuha i gušta, ali i preuređuje stari namještaj, na primjer. Već se neko vrijeme tamo okupljaju njezini prijatelji i poznanici skloni radu rukama, i sve se češće ta društva pretvaraju u tulum na kojima se stalno nešto kuha i jede. Pa je Jelena odlučila i službeno Tavan proglasiti otvorenim. Za prvu radionicu u pomoć joj je uskočila prijateljica Lucija koja se upravo vratila iz Italije, gdje magistrira gastronomiju. (Da, tamo se i to može studirati.) Okupljeno društvo činile su isključivo žene, uglavnom profesionalne gurmanice (npr. naša kolumnistica i blogerica Gurwoman i Gastro Lada iz kolektiva Taste of Croatia, kao i uredništvo Dobre hrane na liniji Batinica-Klemenčić), manje ili više vične kuhači. Jelena je polaznicama podijelila šarene pregače, točnije komade tkanine podvezane krojačkim metrom. Za razbijanje treme točnio se Roxanichev rose, a društvo je u toj fazi djelovalo ipak mrvicu neodlučno da zaprlja





ruke brašnom. Unatoč tome, formirali su se parovi, svatko je dobio svoju posudu za miješanje, brašno, vodu, sol i kvasac. Premda sam i dalje pomalo sumnjala, djevojke su bile ozbiljne. Večer će mirisati po kruhu. I to kruhu naših ruku.

'A s kakvim ćemo kvascem raditi', pitala sam kao rođena štreberica koja sve shvaća preozbiljno. Mogli smo birati između suhog i svježeg pa sam izabrala suhi, jer s njim nikad nisam radila kruh. A ni grisine, koji su bili naš prvi zadatak. Ispostavilo se da je zamijesiti tijesto za grisine sa suhim kvascem najlakša stvar na svijetu. Samo pomiješaj sve sastojke i umijesiš tako da ne bude ni ljepljivo ni suho, pa ušuškaš tijesto i staviš ga negdje na toplo. A dotle opet malo gucneš onog rosea i gledaš kako se drugi snalaze. Sa svježim kvascem malo je kompliciranije jer se prvo radi kvas koji mora narasti da bi se zamijesilo tijesto. Ali ništa što se, uz malo prakse, ne bi moglo svladati. Već nakon pet minuta zasvrbjeli su me dlanovi. Pa neću valjda pola sata čekati praznih ruku? Stoga sam našla još jednu napuštenu posudu s brašnom (netko se valjda švercao) i odlučila zamijesiti još jednu turu, s dodatkom sušene rajčice i svježeg ružmarina. Tako Tavan djeluje na ljude. Brže negi što sam se nadala stiglo je vrijeme da se naprave prvi grisini. Bila sam sumnjičava. Nikada prije nisam tijesto s kvascem koristila nakon tako malo vremena. Još nije ni naraslo. Jedva je malo oživjelo. 'Bit će dobro za grisine', rekla je Petra. Kolektivno pravljenje grisina pokazalo se kao savršeni team building. Puno ruku od stola rezalo je, rastezalo i u začine valjalo prutiće od svježeg tijesta. Proces je zaista jednostavan i zabavan. Hoću jedan s lanom. I sezamom. Pa jedan s ovom fenomenalnom dimljenom soli. Ribani limun? Možda i malo ribanog limuna uz ružmarin. Bilo je smiješno. Više vrtićka euforija nego radionica. Nasmijana lica i nestrpljenje. Na Tavanu je zasad samo jedna pećnica pa nisu svi mogli istodobno gledati svoje grissine kako nastaju. Prva runda izašla je iz pećnice savršeno hrskava: iskreno, iznenadila sam se koliko su dobri. Osim što smo se debelo zaigrali s onom finom soli. U drugoj smo ih rundi valjali samo u sjemenke i začine, s nešto čilija. Pravi vinski grisini. U pauzi su se grickale pečene istarske kobasice, neka je djevojka ispekla kruh bez glutena koji je izgledao savršeno privlačno, a onda je red došao na focaccie. Ali pećnica je otkazala poslušnost ili je izbio osigurač, pa smo sjedili na Tavanu uz svjetlost svijeća i hrskali grisine. Dok su iz pećnice izašli kruh i pogače, ja sam već morala otići. Naše drugo tijesto kući je u vrećici odnijela Gastro Lada. Najela se jesam. A jesam li nešto naučila? Apsolutno. Važno je imati vjere i zasukati rukave. (Piše Željka Klemenčić, snima Sanjin Kaštelan)



## KOLEKTIVNO PRAVLJENJE GRISIŃA POKAZALO SE KAO SAVRŠENI TEAM BUILDING. PUNO RUKU OKO STOLA REZALO JE I VALJALO TIJESTO



Od istog tijesta kao za grisine poslije su se radile i focaccie s dodacima sušene rajčice, maslinova ulja i začina. Jedino kruh bez glutena traži nešto drukčiji postupak (detalji u receptu desno). S glutenom ili bez njega, nije se moglo dočekati da se kruh ohlad prije degustacije.







### Grisini / Focaccia

• 600 g brašna (glatko ili pola/pola glatko i oštro) • 1 žlica meda • 2 žličice morske soli • 1 žličica suhog kvasca (ili 1/3 kocke svježeg) • 2 žlice maslinova ulja • 400 ml vode sobne temperature (oko 20 °C)

Svježe ili suhe začinske trave i sjemenke po želji umiješajte odmah u brašno ili posipajte/utisnite u već oblikovano tijesto.

Pomiješajte svježi kvasac i malo vode/mljeka s medom te ostavite na toplom da se razvije. Umiješajte u brašno sa soli i začinicima. Dodajte maslinovo ulje. Ako radite sa suhim, pomiješajte sve sastojke u velikoj posudi dok se brašno ne skupi u kuglu. Pustite da se tijesto opusti pet minuta i nastavite miksati/mijesiti malo većom brzinom još oko 2 minute ili dok se tijesto ne počne odvajati od stijenki posude i tek malo lijepiti za dno.

Ako je tijesto premekano i ljepljivo, dodajte još malo brašna. Ako je pretvrdo i suho, dodajte još malo vode.

Prebacite tijesto u posudu namazanu maslinovim uljem, pokrijte folijom i ostavite na toplom ili u hladnjaku preko noći.

Tijesto oblikujte prema vlastitoj želji i stavite ga u kalup, na masni papir. Grisine razvlačite rukama po podlozi od željenih začina i slažite na lim/pleh na koji ste stavili masni papir. Posložene grisine premažite maslinovim uljem.

Pecite na 200 stupnjeva oko pola sata.

### Kruščić/pogača bez kvasca, glutena

• 500 g pirova brašna ili brašna bez glutena

• 0,5 l mineralne vode • 2 žličice praška za pecivo • 1 žličica soli • sjemenke po želji

Pomiješajte sve suhe sastojke u velikoj posudi i na kraju ih prelijte mineralnom vodom.

Miješajte dok ne dobijete homogenu smjesu koja može biti polutekuća, ali i ne mora biti.

Ako je polutekuća, izlijte je u kalup za kruh i pecite na 180 stupnjeva 60 minuta. Ako je gušće, izlijte je u kalup za pite, prije toga obložen masnim papirom, i pecite na istoj temperaturi 60 minuta ili dok vam drveni štapić kojim tu i tamo bocnete ovu divnu pogaču ne izađe čist. Jednostavan i divan kruh koji zadržava svježinu do 5 dana.