

SLASTIČARKA VILMA BRNA NAJBOLJE NA RABU SPRAVLJA KOLAČ PO STAROM RECEPTU

# »Rapska torta« kao turistički adut

Trajni suhi kolač od mendula pravilno pakiran može biti i novi rapski suvenir kojeg će turisti rado ponijeti svojim kućama diljem svijeta



Klasična torta s grbom Grada Raba, rad Vilme Brna, osvojila je prvo mjesto u konkurenciji slastica na »Gastru 2000« - iz albuma rapske slastičarke

Nema, u posljednjih deset godina, turističkog sajma na kojem se predstavlja Rab ili značajnije fešte na otoku, gdje se ne nudi već nadaleko poznata »rapska torta«. Ta jedinstvena slastica uglavnom stiže u izvedbi Vilme Brna, odnosno u posljednjih sedam godina kao produkt njene slastičarnice »Vilma«.

Premda autohtone Rabljanke gotovo svojataju umijeće spravljanja rapske torte, mnogi će se suglasiti da je najbolja u tom poslu Vilma Brna, rodom Bribirka.

Pa ne znam da li sam najbolja, ali prvi i važan korak u spravljanju kolača pomogao mi je učiniti moj prvi učitelj, legenda rapskog slastičarstva, pokojni Božo Sokolić. On mi je otkrio stari recept koji je dobio od časnih sestara, čini mi se iz samostana sestara benediktinki. Naime, zahvaljujući upravo časnim sestrama taj je recept sačuvan od zaborava. Prema nekim podacima, ovaj kolač je stigao iz Venecije i na Rabu je bio odmah prihvaćen jer je u to vrijeme otok, navodno, bio bogat mendulama - kaže Vilma Brna.

Rapska torta, čiji je glavni sastojak mendula, u ta stara vremena imala je veliku važnost. U nekim starim zapisima stoji da je bio običaj da djevojka prilikom prvog dolaska u kuću svog izabranika obavezno donosi na poklon rapsku tortu. Danas se taj kolač oblikuje u »štangu« i ne sliči na klasičnu tortu.

Istina, danas kolač nema oblik torte, ali u prvotnoj, starijskoj izvedbi on se spravlja u obliku puža i ipak ličio na tortu. Stariji su rapsku tortu radili u obliku znatno dužih štangi od ovih kakve mi radimo, ali su te dugačke štange nepriladne za transport -



Torta ne mora biti okrugla - Vilma Brna pred košaricom punom štangi rapske torte

objašnjava gospođa Brna.

Unatoč nazivu »rapska torta«, koja asocira na okruglu, kremastu slasticu, riječ je zapravo o takozvanom suhom kolaču. Kako se priprema, što sve treba za rapsku tortu, otkrila nam je Vilma Brna.

Mendulu je potrebno očistiti od kože i osušiti na sobnoj temperaturi, što znači da ne dolaze u obzir vakumirane mendule koje se mogu kupiti u trgovinama. Uputno je među takve mendule ubaciti nekoliko gorkih, žukih plodova, te na kilogram mendula dodati oko 5 dekagrama pinjule. U to se dodaju maraskino, limun, kora od naranče, jaja i šećer. Ta se smjesa postavlja na podlogu tankog slatkog tijesta i uvije. Tijesto se napravi od brašna, jaja, šećera, soli, doda malo maraskina, a zbog mekoće dobro je koristiti i domaću mast.

Rapska torta iz slastičarnice »Vilma« poznata je i u inozemstvu. Ona se izrađuje za potrebe turističkih zajednica na Rabu, za prilike kada se turistički predstavlja otok.

Na te sajmove u inozemstvu uglavnom su putovale

moje rapske torte, a ja sam zbog obiteljskih razloga ostajala kod kuće. Prije tri godine ugodno me je iznenadio poziv i čestitka gospođe Gordane Medved, direktorice Turističke zajednice Primorsko-goranske županije, kada me je obavijestila da je moja rapska torta na sajmu autobuse-ara u Njemačkoj dobila posebno priznanje. Ako je rapska torta pravilno upakirana, ona može potrajati duže, jer je riječ o suhom kolaču, pa me ne čude informacije da je ona stigla i slasno pojedena i u Japanu, Australiji, SAD-u... - ističe gospođa Brna.

Kada se »Kirica« Vilma još 1972. godine udala za Rabljanina nije slutila da će joj upravo rapska torta pomoći da se osjeća pravom Rabljanicom. Istrgnut iz zaborava jedan je stari recept omogućio da Rab dobije još jedan zaštitni turistički znak, a ukusni kolač bi uskoro, kako najavljuje Vilma Brna, mogao u prikladnom pakovanju završiti na tržištu i kao jedna vrsta suvenira kojeg će turisti rado ponijeti svojim kućama širom Europe i svijeta.

Ivica HODAK



Oblik koji opravdava svoj naziv - rapska torta savijena u »puža«