



REPUBLIKA HRVATSKA
MINISTARSTVO KULTURE
UPRAVA ZA ZAŠTITU KULTURNE BAŠTINE
Klasa: UP/I-612-08/12-06/0290
Ur.broj: 532-04-02-02/ 1-12-1
Zagreb, 12. prosinca 2012.

REPUBLIKA HRVATSKA
210005 GRAD MAKARANA

Prisiljeno	18.12.2012	
Klasifikacijska oznaka	612-08/12-80/22	Ustrojstvena jed.
Uredbeni broj	ZIVA 65-01-01/3-12-1	Redovni Uredbeni

Ministarstvo kulture na temelju članka 12. stavka 1. Zakona o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara („Narodne novine“, broj 69/99, 151/03, 157/03, 87/09, 88/10, 61/11 i 25/12) i članka 20. stavka 1. Pravilnika o obliku, sadržaju i načinu vođenja Registra kulturnih dobara Republike Hrvatske („Narodne novine“, broj 89/11), donosi

R J E Š E N J E

1. Utvrđuje se da **umijeće pripreme tradicijske slastice torta Makarana** ima svojstvo nematerijalnog kulturnog dobra u smislu članka 9. stavka 1. alineja 3. Zakona o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara.

2. Za kulturno dobro iz točke 1. ovog rješenja utvrđuje se sljedeći sustav mjera zaštite:

- osigurati dostupnost dobra javnosti;
- poticati sudjelovanje pojedinaca, grupa i zajednica koje baštine dobro u identificiranju, definiranju, izvođenju i prenošenju dobra;
- popularizirati i promovirati kulturno dobro održavanjem stručnih skupova, izložbi, putem pisanih i elektroničkih medija, audio i video zapisa i na drugi način;
- poticati prenošenje i njegovanje kulturnog dobra u izvornim i drugim sredinama;
- educirati stručni kadar za prenošenje znanja i vještina putem seminara, radionica, formalnog i neformalnog obrazovanja;
- nastaviti sa istraživanjem dobra, te stručnim i znanstvenim vrednovanjem kao i primjerenim dokumentiranjem u svim oblicima i načinima suvremenog bilježenja;
- promicati funkciju i značaj dobra u društvu, te uključiti zaštitu dobra u planirane razvojne programe;
- senzibilizirati javnost i podupirati zaštitu i očuvanje dobra kako bi se izbjegla opasnost od nestajanja, uništenja ili komercijalizacije dobra.

Nositelj dobra dužan je provoditi mjere zaštite radi njegova očuvanja, sukladno Zakonu o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara i svim propisima koji se odnose na kulturna dobra, pridržavajući se njegove povijesno-tradicijske matrice i pojavnosti.

3. Na navedeno nematerijalno kulturno dobro iz točke 1. izreke ovog rješenja primjenjuje se Zakon o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara i svi propisi koji se odnose na kulturna dobra.

4. Predmetno kulturno dobro upisat će se u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske - Listu zaštićenih kulturnih dobara, a upis će se objaviti u „Narodnim novinama“.

5. Žalba ne odgađa izvršenje ovog rješenja.

O b r a z l o ž e n j e

Umijeće pripreme tradicijske slastice torta Makarana do danas se zadržalo u Makarskoj. Ovaj se kolač priprema na svim obiteljskim svečanostima, i tipičan je za ovaj grad. Danas, kada je torta Makarana dostupnija postala dio opće hrvatske i dalmatinske, a na taj način i europske izvorne gastronomije, vješte je kuharice pripremaju podjednako za svoje, koliko i za ugostiteljske ili prigodne potrebe. Torta Makarana se spravlja za blagdane, najviše za Božić, Svsvete i Uskrs, a također se poslužuje i kao desert u raznovrsnim svečanim prigodama, krštenjima, krizmama, rodendanima, posebno na vjenčanjima.

Radi se prema recepturi naslijeđenom od majki, baka, prabaka. Torta Makarana je oduvijek okruglog oblika, mrežasto ispisana trakicama od tijesta i svaki njen romb, jer se ne reže klasično na trokute kao ostale torte, ukrašen je bajamom. Okrugli oblik slastice je isti kao i u prvih antičkih i srednjovjekovnih torti, a one su se peklye u kalupima koje su Rimljani nazivali „forma“. Čak ni sastojci, koji određuju njezinu okusnu podlogu nisu neuobičajeni u povijesti slastičarskog umijeća. Naime, prvi kolači, pa tako i prve torte, upravo one rimske i srednjovjekovne, pripremani su često s dodatkom mljevenih bajama ili lješnjaka, zajedno sa suhim smokvama, jabukama ili šljivama. Njezina posebitost krije se u omjerima sastojaka, odnosu količina koje su poznavale sve makarske kuharice koje su proslavile ovu tortu, ali i one suvremene koje nastavljaju tradiciju. Vrlo slične torte iz domaćeg gastronomskog okruženja, od kojih su najpoznatije ona imotska i dubrovačka koje odlikuju i slični izbori namirnica i način pripreme. Imotska torta je rahlija i deblja i u njoj je manje bajama nego u Makarani, a dubrovačka je vlažnija i gušća, budući da se priprema od sirovih bajama. Torta Makarana, koja danima održava svoju svježinu i okus, pripremljena je s pažljivo odmjerenom količinom šećera, jer ne smije biti slatka kao njezine srodnice, s većom količinom mljevenih prepečenih bajama, struganom koricom najboljeg domaćeg limuna i maraskinom, koji se škropi na njezinu površinu i zaokružuje onaj prepoznatljivi okus i miris. Sačuvano znanje o pripremanju torte Makarane, koje je kroz generacije makarskih domaćica dospjelo do današnjih dana, nastoji se očuvati i proslijediti na slijedeće naraštaje.

Prema receptu Makaranke gđe. Dalije Batošić, torta Makarana se priprema na slijedeći način:

„Ovo je torta Makarana od kila bajama (badema)

Tisto: pola kila brašna, 10 deka masla (maslac), 10 deka cukra (šećera) u prahu, 1 cilo jaje i 3 žumanjka, malo soli, izgratane kore od limuna i naranče (svakako to mora biti domaće neprskano voće), 2 kesice vanilije cukra, malo ruma, malo ružulina (maraskina).

Priprema:

Svi sastojci se spoje i zamiša se tisto. Po potrebi tistu dodati malo mlakog mlika. Tisto treba biti meko jer se tako lakše razvlači. Ako je previše meko u razvlačenje se doda malo brašna. Razvalja se krug prema veličini loštjere (pekač).

Na loštjeru se namaže maslo, na to se stavi masni papir. Zatim se tisto stavi u loštjeru.

Sastojci za nadjev:

1 kilo poprženih mliveni bajama, 1 kilo cukra u prahu, 2 baštuna (reda) čokolade za gratanje, 10 deka orava također mlivenih, 6 kesica vanilije, malo oraščića, 1 bičerin (čašica) ruma i jedna ružulina, izgratane kore od limuna i naranče, jedna kašika masla, jaja od 12-13 komada.

Priprema:

Jaja predhodno stući, napose žumance, napose bilance. Od tih jaja stavi se 7 bilanaca stučenih kašiku po kašiku (žlicu po žlicu) u nadjev, a ostala se stave da stoje ukoliko budu potrebni. Smjesa treba biti rida nego za rafijole.

Pečenje:

Prije pečenja na smjesu se stavi masni papir da gore ne izgori. Tisto koje prilazi priko loštjere triba rodulom (metalni okrugli rezač za tijesto) odrezati da budu zupčići. Ostatak tista od torte se razvalja i naprave se rodulom uske štrike, te se stave ukoso na tortu. Tosta se može ukrasiti obarenim i oguljenim bajamima, po želji. Peče se 20 minuta na 250° C. peč triba biti topla. Poslije 25 minuta stavi se na 15 minuta na 50° C. Dužina pečenja zavisi i od vrste peći. Ostavi se u pećnici dok se sasvim ne oladi. Kada se oladi, izvadi se vanka i stavi na gvantjeru (tacnu), a primaže se ružulinom. Kada se ružulin upije, lagano se pospe cukrom u prahu.“

S vremenom, priprema Makarane se mijenjala, ali je osnovni recept ostao nepromijenjen. Dolaskom električne energije, krušne peći zamijenili su štednjaci, prestalo se s kućnom izradom ružolina (liker od ruže), a pojavila se tvornička proizvodnja maraskina. Brašno se danas kupuje, više se ne melje žito u mlinicama, a i bajami se uglavnom kupuju, ne beru se kao nekada na obroncima Biokova. Brojni su povijesni podaci i dokumenti u kojima se spominje torta Makarana.

Jedinstvena makarska slastica, torta Makarana gastronomski je ponos grada Makarske. U cilju očuvanja i zaštite ove slastice, od 2005. godine, Grad Makarska i Turistička zajednica Grada organiziraju manifestaciju Dan torte Makarane na kojoj se građani natječu u izradi najbolje Makarane, u cilju promocije i motiviranja sugrađana da svojim posebnim receptom održavaju tradiciju izrade Makarane. Kako bi se sačuvala izvornost i autohtonost najstarije i najpoznatije slastice Makarske, u sklopu održavanja manifestacije Dan torte Makarane i natjecanja za najbolju slasticu uvedena su i natjecateljska pravila, u cilju očuvanja izvornog recepta. Tako je kao uvjet za natjecanje zadan temeljni recept. Za izradu kreme potrebno je: 1 kg badema; 1 kg kristalnog šećera; 1 vanilin šećer; 15 jaja; naribana korica 1 limuna; naribana korica 1 naranče. Za izradu tijesta potrebno je: 400 g brašna; 200 g maslaca; 3 jaja; naribana korica 1 limuna; malo maraskina; 2 žlice šećera. Natjecateljska pravila glase: natjecatelji/ce se trebaju držati izvorne recepture; oblik torte: okrugli, dimenzije – klasične: promjer 36-38 cm; ukrašavanje: klasično, rombovi od trakica tijesta; ne smiju se koristiti umjetne boje, kreme, slag; šećerom u prahu nije dopušteno prekriti tortu. U cilju kontinuirane promocije očuvanja tradicije, ali i stvaranja brenda torte Makarane osnovana je radna skupina koja radi na ostvarenju ovih ciljeva te je uspostavljena suradnja s vanjskim suradnicima koji, voljom i

znanjem, sudjeluju u projektu. Kako zaštita i promidžba torte Makarane ne bi ostala na održavanju manifestacije Dan torte Makarane i izbora najbolje, radna skupina je izradila plan aktivnosti kojima je cilj podići gastronomsku ponudu grada na višu razinu. Tortu Makaranu uvrstili su u gastro-karte grada i tako upotpunili turističko-ugostiteljsku ponudu grada. Poduzimaju se razne mjere očuvanja, promocije i popularizacije torte Makarane, pa je tako izdana prva mini-monografija u čast torte Makarane kroz koju se nastoji približiti etnološki, povijesni i kulturološki značaj ove slastice. Izraden je originalni suvenir u čast torte Makarane – ručno radena pregača - *traversa* na kojoj je i njen temeljni recept, predstavljene su hotelske kuće te ugostiteljski objekti koji su tortu Makaranu uveli u svoju gastro-ponudu. Pokrenut je natječaj za izradu vizualnog identiteta – logo torte Makarane čiji je cilj izrada kvalitetnog i prepoznatljivog grafičkog rješenja. Također, torta Makarana je 2011. godine uvrštena u Popis jela gastronomske baštine u sklopu Pravilnika o utvrđivanju posebnog standarda – Hrvatska autohtona kuhinja Ministarstva turizma. Povjerenstvo za nematerijalnu kulturnu baštinu Ministarstva kulture na sjednici 12. listopada 2012. godine ocijenilo je da **umijeće pripreme tradicijske slastice torta Makarana** ima svojstvo nematerijalnog kulturnog dobra kako to definira Zakon o zaštiti i očuvanju kulturne baštine u članku 9. stavak 1. alineja 3. Na osnovi predočene dokumentacije i iznesenih činjenica, a prema preporuci Povjerenstva za nematerijalnu kulturnu baštinu, Stručno povjerenstvo za utvrđivanje svojstva kulturnog dobra na sjednici održanoj 22. studenog 2012. godine utvrdilo je da **umijeće pripreme tradicijske slastice torta Makarana** ima svojstvo nematerijalnog kulturnog dobra.

Donošenjem ovog rješenja, sukladno članku 12. stavku 1. Zakona o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara na predmetno dobro primjenjuju se citirani Zakon, kao i svi drugi propisi koji se odnose na kulturna dobra.

Sukladno članku 12. stavku 4. istog Zakona, točkom 4. izreke ovog rješenja, određena je obveza upisa predmetnog dobra u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske – Listu zaštićenih kulturnih dobara. Temeljem članka 16. stavka 1. istoga Zakona određuje se objava toga upisa u „Narodnim novinama“.

Sukladno članku 12. stavku 5. Zakona o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara, žalba protiv ovog rješenja ne zadržava njegovo izvršenje.

Iz gore navedenih razloga riješeno je kao u izreci.

Uputa o pravnom lijeku:

Protiv ovog rješenja može se izjaviti žalba Povjerenstvu za žalbe pri Ministarstvu kulture Republike Hrvatske u roku 15 dana od primitka ovog rješenja. Žalba se predaje tijelu neposredno ili šalje poštom preporučeno Ministarstvu kulture, Povjerenstvo za žalbe, Runjaninova 2, 10000 Zagreb, a može se izjaviti i usmeno u zapisnik. Na žalbu se, sukladno članku 7. stavku 1. točki 19. Zakona o upravnim pristojbama („Narodne novine“, broj 8/96, 77/96, 131/97, 68/98, 66/99, 145/99, 116/00, 163/03, 17/04, 110/04, 141/04, 150/05, 153/05, 129/06, 117/07, 25/08, 60/08, 20/10, 69/10, 126/11) ne plaća upravna pristojba.



Dostaviti:

1. Grad Makarska, gradonačelnik g. Marko Ožić Bebek, Obala kralja Tomislava 1, 21300 Makarska
2. Turistička zajednica grada Makarske, Obala Kralja Tomislava 16, 21300 Makarska
3. Splitsko-dalmatinska županija, Upravni odjel za prosvjetu, kulturu i šport, Domovinskog rata 2, 21000 Split
4. Institut za etnologiju i folkloristiku, Šubićeva 42, 10000 Zagreb
5. Ministarstvo kulture, Uprava za zaštitu kulturne baštine
 - Konzervatorski odjel u Splitu, Porinova ul. bb, 21000 Split
 - Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske, ovdje
 - Pismohrana, ovdje