

# Na dneve bakalaja

**Postopek priprave bakalaja je dolg in običajno se začne že nekje v morjih severnega Atlantika, kjer se lovi riba po imenu trska**

**O**blepem vremenu je tudi oktobra še čas za skok v morje. In ker je koristno vedno dobro združiti s prijetnim, vas med 18. oktobrom in 3. novembrom vabimo na Dneve bakalaja v Izolo. Brez bakalaja si namreč obiska istrskih restavracij skoraj ne znamo predstavljati. Bakala velja za nepogrešljivo predjed, na Dnevih bakalaja pa boste spoznali, da je lahko veliko več kot to. Izberite eno izmed izolskih gostilnic ali restavracij in se prepustite prepletu vsakdanjih okusov in kombinacij. Če pa ste

pristaš tradicionalnega, pograbite košček dišečega kruha in si bakala privoščite na običajen način.

Postopek priprave bakalaja je dolg in običajno se začne že nekje v morjih severnega Atlantika, kjer lovijo trske. Te nato posušijo in nasolijo. Sušena trska se imenuje polenovka in je glavna sestavina bakalaja. Za dober bakala je potrebnih le nekaj kakovostnih sestavin, ki jih izolski gostinci dobijo v domačem okolju. Z malo spretnosti lahko

seveda tudi vi pripravite okusen namaz iz polenovke.

Recept iz gostilne Bujon, ene najbolj avtonomnih izolskih gostiln, ki deluje na znamenitem Manziolijevem trgu, za pripravo bakalaja na belo (za štiri osebe) narekuje naslednje sestavine: 300 gramov suhe polenovke, dva decilitra oljčnega olja, 1–3 decilitre vode, tri stroke česna in ščepec soli. Bakala na belo pripravimo tako, da suh bakala 24 ur namakamo v mlačni vodi. Potem ga kuhamo dve uri z bazičnimi

aromami, ki jih uporabljamo za pripravo juhe. Nato ga ohladimo, odcedimo in očistimo, tako da meso odstranimo s kosti. V posodi potolčemo meso z lesenim kladivom (tako kot arome v terilniku), dodamo nekaj olivnega olja (dodajamo po občutku, dokler ga je meso zmožno vpiti) in juho, v kateri smo kuhali bakala. Dodamo še svež mlet česen, sol in poper. Vse skupaj znova potolčemo in dodajamo sestavine, dokler ne nastane namaz.

### Še zadnji Pomol okusov letos

Če niste med tistimi, ki radi vihtijo kuhalnico in v svoji kuhinji preizkusijo kaj novega, naj povemo, da bodo za razvajanje brbončic in kulinarične užitke na Dnevih bakalaja poskrbeli številni izolski gostinci. Za nameček pa bodo v soboto, 19. oktobra, v Izoli organizirali še zadnji Pomol okusov letos. To je kulinarična prireditev na prostem, ki jo na severnem izolskem pomolu pripravijo večkrat na leto. Dogodek poteka v idiličnem ambientu s pogledom na priljubljeni izolski plaži, Svetilnik in Bele skale, obiskovalcem pa na enem mestu ponudijo izkušnjo lokalnih kulinaričnih specialitet. Na Pomolu okusov seveda diši po ribjih jedeh, kjer ima običajno glavno besedo sardela, do izraza pa pridejo tudi druge dobrote tega dela Slovenije, kot so testenine s tartufi, tagliata, pršut in sladke istrske fritule (nekakšne

Če niste med tistimi, ki radi vihtijo kuhalnico, si lahko kulinarične užitke privoščite na Dnevih bakalaja.

miške z rozinami). Lačni tako v Izoli zagotovo ne boste, saj je ob stojnicah mogoče uživati v raznovrstni kulinarični ponudbi lokalnih gostinskih ponudnikov in vinarjev. Treba se je le prepustiti okusom morskih in tradicionalnih istrskih jedi ali njihovih sodobnih različic, obrok pa zaokrožiti še z izjemnimi vini istrskih vinarjev ali kakšno drugo osvežilno pijačo. Kot pravijo organizatorji dogodka – Turistično združenje Izola –, je vsak Pomol okusov sicer malce drugačen, le sončni zahod je menda vedno krasen!

### Praznik izolske legende

Da ne bomo pisali le o okusni hrani in pijači, naj predstavimo še enega od pomembnih praznikov, ki jih v Izoli obeležujejo prav ta mesec. Poznate praznik izolske legende? Spomin na daljni 23. oktober leta 1380, ko je pred Izolo priplulo genovsko ladjevje, v Izoli namreč vsako leto obudijo s praznovanjem izolske legende. Kot pravi slednja, so se na ta dan nemočni meščani zatekli k molitvi v cerkev, bela golobica pa je s cerkve poletela nad genovsko ladjevje. Sv. Maver je Izolo prekril s čudežnim meglenim oblakom, da bi jo zaščitil, Genovežani pa so v prepričanju, da se bližajo kopnemu, sledili golobici, ki jih je v resnici vodila daleč na odprto morje. Golobica se je vrnila na cerkev in iz kljuna izpustila oljčno vejico v znak miru in varnosti. Od takrat je golobica z oljčno vejico v kljunu v izolskem občinskem grbu. Med mesti, ki so spadala pod Serenissimo oziroma Beneško republiko, so v spomin na ta dogodek organizirane razne igre s poudarkom na veslaških regatah, in sicer s ciljem vzdrževanja prijateljstva med mesti

severnega Jadrana. Praznik izolske legende poleg mednarodne veslaške regate običajno pospremijo še z vodenimi ogledi cerkve sv. Mavra in tamkajšnje freske z izolsko golobico ter predstavivijo legende, kulturnim programom, tržnico, delavnicami in še marsičim. Kakorkoli, v dneh okrog 23. oktobra vam v Izoli preprosto ne more biti dolgčas.

### Nekoč je bil tu otok

Mimogrede, ste vedeli, da je bilo območje Izole pred davnimi leti še pod morjem in da je bil tu le manjši del kopnega oziroma otok? Že v rimski dobi je bil ta otok poseljen, na kar nakazuje veliko najdišč. Ta so locirana predvsem v Simonovem zalivu, kjer so našli ostanke pomola, mozaike, cevovode in številne stavbe. Otok naj bi se imenoval Haliaetum ali Alun in naj bi služil tudi kot pristanišče za več desetmetrske ladje. Izola kot mesto in njeno ime pa sta bila prvič omenjena leta 972.

Predmet zapisa je bila predaja Izole oglejskim patriarhom v fevd s strani cesarja Otona Velikega. Zgodovina mesta se tako nadaljuje preko Beneške republike, Napoleonovega italijanskega kraljestva, Ilirskih provinc, avstro-ogrske monarhije, svobodnega tržaškega ozemlja, Jugoslavije in končno kot mesto v državi Sloveniji. To je uradno postala z osamosvojitvijo Slovenije.

Majhno obmorsko mestece, ki je zraslo na nekdanjem otoku, še danes odseva izjemno povezanost njenih prebivalcev z morjem. Izola vabi na sprehode po očarljivih ulicah mesta in na vodne aktivnosti na raznolikih plažah, Strunjanski klif ponuja pristen stik z naravo, zeleno zaledje slovi po vinogradništvu in oljkarstvu. In zakaj ne bi lepot Izole – seveda ob primernem vremenu in na toplejše oktobrske dni – odkrivali z nekoliko drugačne perspektive, denimo s supa? Plaža Bele skale je ob mirnem morju naravnost odlična izhodiščna točka za tak podvig. Prav na supu lahko najbolj zagnani obiščejo vseh osem izolskih plaž! Ta nezahtevna rekreacija je primerna prav za vse, saj si desko lahko izberete glede na fizično pripravljenost. Manj izkušeni naj izberejo večjo, da jim iskanje ravnotežja ne bo vzelo preveč energije. Vsekakor vas čaka obilica zabave in učenje novih spretnosti. ■

Katja Željan

