

IDEMO NA ČEVOSE!

Autor Domagoj Jakopović Ribafish

Srijeda, 09 Listopad 2013 09:21 - Ažurirano Srijeda, 09 Listopad 2013 09:35



Htjeli mi to priznati ili ne, ali jedno od nacionalnih jela u Hrvata su svakako i duguljasti valjušci mljevenog mesa sa dodacima, posluženi u lepinji, s lukom i ponekad ajvarom. Zovemo ih ćevapima, lepinju somunom, a luk ostaje luk, iako ni on nije uvijek isti. Jedno je svemu zajedničko – ćevapi su najomiljeniji fast food u ovim krajevima, pa čak i nešto više od toga...

Priča počinje oko 1500. Godine, kad Turci tijekom osvajanja, sa sobom donose i gablece u vidu Kofte, preteče ćevapa, mljevene junetine nabijene na vrelu metalnu šipku, s koje se nakon pečenja ručno skidaju u tanjur. Porcije su manje, šest komada, uz njih se najčešće služi pečena paprika i kefir, danas su na velikoj cijeni na istoku Turske, pogotovo u gradu Erzurumu u kojem se kunu da su ih upravo oni prvi napravili. A u Bosni se jelo udomaćilo, i svako veće mjesto dodalo neki detalj prilikom pripreme. Tako danas sarajevski ćevapi idu u pola tanke lepinje, dok se luk kosa kao za gulaš i mora jesti vilicom. Banjalučki ćevapi su pakirani u kockice, u Tuzli ćete luk dobiti u lepinji, neki se kunu da su travnički pak daleko najbolji...

No, kako se dobre stvari brzo šire, tako su ćevapi stigli i u naše krajeve, i, kako to obično biva, kod svakog majstora ćevapara dobili neki novi detalj. Tako se uz junetinu stavlja i teletina, a u nemuslimanskim ćevabdžinicama i svinjetina. Kako je meso danas sve skuplje, podli ugostitelji su krenuli s prijevarama, tako da danas vrlo lako možete naići i na dodatak soje, sode i najčešće – loja. Od prvotnog recepta, kvalitetnog mljevenog mesa s malo soli, danas se u ćevape ubacuje svašta, od luka, preko češnjaka, papra, do crvene paprike i feferona. Što, doduše, nije nikakav grijeh, jer se o ukusima ne raspravlja (dok nisu odvratni), ali rijetko će se itko ikada požaliti da mu ćevapi nisu sjeli, kao Ribafishu na splitskoj rivi, zatvorilo vas dabogda i na robiju poslalo.

Velike se raspre vode o tome moraju li ćevapi biti posluženi u mašću natopljenoj lepinji ili ne, jer su oni danas nezaobilazni artikl ne samo u specijaliziranim ćevapdžinicama, nego i pizzerijama,

IDEMO NA ČEVOSE!

Autor Domagoj Jakopović Ribafish

Srijeda, 09 Listopad 2013 09:21 - Ažurirano Srijeda, 09 Listopad 2013 09:35

pekarama, pa čak i ribljim restoranima. Čevapi su najbolji prijatelj kad ste na finome mjestu s razmaženom dječurlijom, jer svako dijete proždire čevose s pomfritom. Negdje ćete ostati bez riječi, kao u Splitu gdje vam u lepinju od kebaba ubace uz čevape i luk i ajvar, negdje uz fantastične čevape dobiti par šnita suhog kruha (Stari kotač, Zagreb, Olimpik, Skopje), negdje osam umjesto deset komada, negdje posebno tražiti miris kojeg vam konobar nije donio, negdje ostati tepati čevapčiću u kojeg ste se netom zaljubili i otići zagrliti zbunjenog šefa kuhinje...

Čevape danas možete naći u prigradskim naseljima za dvadesetak kuna, ali i naletjeti na fantastične primjerke u fensijanama, a to su i inačice poput punjenih, janjećih ili gurmanskih čevapa... Preporučio bih Žar od zagrebačke čevapske škole zbog divnog mesa, Urban Grill od sarajevske škole, Mrvicu glede kockičaste banjalučke, Olimpik u Skopju, Vinko grill u Bjelovaru, Mrkvu u Sarajevu, i sebi salvetu jer sam upravo proslinio. Uglavnom, riječ je o deliciji koja nije nešto zdrava ni hranjiva, baš kao i sve što nas čini sretnim (janjetina, roštilj, čips, kokice, prijevara), i zato joj se treba veseliti i priuštiti barem jednom u 14 dana. Bolje umrijeti sa 80 sretan i punačak, nego sa 100 kao vegetarijanac! Za sve detalje, bacite oko na www.ribafish.com, i idemo na čevose!!!