



Kruh s potpisom Anite Šumer lajkaju milijuni

Njezin Rudl registriran je u najvećoj banci kvasaca na svijetu, u Belgiji

Piše Vana Babić Foto Neja Markičević/Hanza Media i Primož Lavre

Da mi je netko prije pet godina rekao kako ću peći kruh, napisati knjigu i putovati svijetom, rekla bih mu kako je potpuno lud - započela je svoju gotovo nestvarnu priču Anita Šumer, inače po struci prevoditeljica engleskog i njemačkog jezika. U gotovo godinu dana Anita je postala prava senzacija na društvenim mrežama sa svojim krušnim umjetničkim djelima, a nju su popratili čak i Business Insider UK, Daily Mail UK, UNILAD, BuzzFeed i talijanska Freeda. Njezin Instagram profil @sourdough_mania

u ovom trenutku prati 56.900 ljudi, a njezini kratki videoisječci imaju više od 30 milijuna pregleda.

Kruh s domaćim ili, kako ga neki zovu, divljim kvascem, ili starterom, što je zapravo fermentirana mješavina brašna i vode, nije nova stvar. Ipak, Anita je pronašla način kako biti jedinstvena i krenula ukrašavati površinu kruha i tako stvarati prava krušna umjetnička djela za kojima je svijet poludio.

- Cijela priča počela je prije pet godina kad su mom suprugu odstranili žuč - prisjeća se Anita.

- Imao je velikih tegoba i nije mogao

jesti običan kruh, tako da sam polako krenula peći vlastiti na način kako ga je radila moja baka - kaže Anita.

Priznaje kako je do prije pet godina zamijesila kruh samo nekoliko puta u životu, ali uz dosta literature i bakine savjete cijela priča se nekako odvila sama od sebe.

- Starter mi prvi put nije uspio jer sam koristila industrijsko brašno i nefiltriranu vodu iz slavine pa je klor uništio bakterije potrebne za razvoj kvasca - priča nam Anita.

Danas upotrebljava samo brašno lokalnih proizvođača, poput Popčevog mlina, koji melju žitarice na kamen, i Nanteka (ekološki proizvođač žitarica i povrća). Tako je nastao Rudl, Anita-in domaći kvasac koji je registriran u najvećoj banci kvasaca na svijetu u Belgiji.

DROŽOMANIJA

Jednostavan recept za bijeli kruh

- 100 g aktivnog startera
- 200 g vode
- 300 g polubijelog brašna T 850
- 6 g soli

Pomiješajte brašno i vodu u homogenu smjesu. Tako pripremljena smjesa neka odmori 20 minuta, zatim dodajte starter (kvasac) i sol. Dobro zamijesite kako bi se svi sastojci proželi i ponovno tvorili homogenu smjesu, što znači dva ili tri puta po dvije do tri minute. Zatim u sljedećih 2 sata morate premijesiti kruh svakih pola sata i to na način da sa uzimate tijesto sa sve četiri strane. Pustite tijesto da se digno. Zatim ga oblikujte i pustite da ponovno naraste. Ponovno premijesite i dajte tijestu konačni oblik pa preselite u prethodno pobrašnjenu zdjelu i pustite da se još jednom digno pa stavite peći. Pećnicu prethodno morate grijati minimalno 45 minuta na najvišoj temperaturi s parom (može poslužiti pleh pun vode u dnu pećnice koji će stvoriti vlažnu atmosferu). Smanjite temperaturu za 20-30 °C i stavite kruh prekriven papirom za pečenje te pecite s parom još 15-20 minuta. Uklonite posudu s vodom i papir za pečenje kojim ste pokrili kruh pa pecite još 20-30 minuta, ovisno o jačini pećnice i veličini kruha.







- Jedna od najznačajnijih stvari u ovoj mojoj avanturi upravo je posjet toj banci. Bila sam jedna od četrnaestoro ljudi iz cijelog svijeta i imala sam jedinstvenu priliku susresti se s najboljim pekarima. Bio je to neopisiv osjećaj - s oduševljenjem nam preporučava uz šalicu divnog biljnog čaja.

Ukrašavati je, kaže, krenula sasvim slučajno, a kako joj se sviđjelo, nastavila je ucrtavati razne oblike, što je na kraju ostao njezin prepoznatljiv stil. Cijela priča pobudila je veliko zanimanje javnosti pa Anita održava radionice o kruhu i starteru po cijeloj Sloveniji. Kaže kako su tamošnji che-

OSIM U SLOVENIJI, ANITA JE ODRŽALA RADIONICE O KRUHU I STARTERU U MOSKVI I LISABONU, SLIJEDE JAMAJKA I SINGAPUR...

fovi sve osvješteniji po pitanju vlastitog kruha u restoranima te je baš prije dva tjedna održala radionicu. Među polaznicima su bili Luka Košir iz Griča i Matej Zupančič iz Restavracije Strelec. Prošle godine gostovala je u Lisabonu i Moskvi, a baš prije našeg zajedničkog snimanja pakirala je koferu za Jamajku, gdje ostaje do polovice veljače, nakon čega slijede radionice u Singapuru.

Ima li želju otvoriti vlastitu pekaricu?

- Za sada nemam takvih želja. Mislim kako je bolje ljude naučiti peći kruh nego im ga samo prodavati - odlučno odgovara Anita koja vodi

i Facebook grupu Drožomanija gdje educira i pomaže zaljubljenicima na putu do savršenog kruha.

Početkom prosinca Anita je izdala i vlastitu knjigu "Drožomanija", posvećenu uzgoju vlastitog startera i kruhu, u kojoj se mogu naći i brojni slatki i slani recepti. Prvu nakladu od 1500 komada gotovo je rasprodala samo u mjesec dana te je ostalo još samo stotinjak komada, ali planira ponoviti seriju. Naručiti je možete putem maila info@drozomanija.si, stoji 24,90 eura, od kojih 2 eura odlazi u humanitarne svrhe za operaciju djevojčice Lize, oboljele od cerebralne paralize.

Vi koji niste upoznali Anitu, nadam se da ste barem kroz tekst uspjeli upiti dio njezine zarazne pozitivne energije koja pršti iz nje. Zamijesiti vlastiti kruh posebno je zadovoljstvo i zato se nadamo da će vas ova priča inspirirati da barem pokušate u tome. Recept i savjete kako uzgojiti kvasac imate, na vama je samo da nabavite dobro brašno, nefiltrirane vode i zavirite u taj doista poseban svijet.

UZGOJ STARTERA PO DANIMA

1. Dobro pomiješajte 20 g brašna i vode da dobijete homogenu smjesu
2. Dodajte još 20 g brašna i 20 g vode pa promiješajte. Smjesu treba promiješati još dva puta tog dana
3. Dodajte 30 g brašna i 30 g vode Promiješajte dva puta kroz dan
4. Oduzmite polovicu smjese i ponovite postupak od trećeg dana
5. Ponovite postupak od trećeg dana
6. Ponovite postupak od trećeg dana
7. i 8. Finalni izgled startera