



Traži ...



(/)



Izuzetne konjunktore: Martinšćica - destilerija eteričnih ulja

 Irena Dlaka  Subota 10.12.2022.



Pod



(/images/novosti/2022-12/martinscica-destilerija01smilje-u-cvatu_idlaka.jpg)

Smilje u cvatu / foto: I. Dlaka

zajedničkim nazivom "Otočko gospodarstvo nekad i danas – između monokultura i održivog razvoja", objavljujemo niz članaka koje je pripremila prof. Irena Dlaka...

Mnogi se još s nelagodom sjećaju navale ilegalnih berača smilja na creske i paške kamenjarske pašnjake. Opća zabrana branja smilja na otocima koju je Ministarstvo okoliša donijelo u rujnu 2014. ne samo da nije zaustavila ilegalne berače, već su se na udaru lopova našli i uzgajivači. Naime, početkom ljeta 2017. "nepoznati počinitelji" su pred samu berbu upali u jedan lošinjski nasad i ubrali 20 tona smilja vrijednih više stotina tisuća kuna. Ubrzo su cijene otkupa smilja toliko pale, da su i uzgajivači izgubili volju za branjem. Opstali su samo oni najiskusniji, koji su se i prije ove "opće hysterije" ozbiljno bavili destiliranjem kvalitetnih eteričnih ulja. Jedna takva destilerija postoji u Martinšćici na Cresu već desetljećima. Ne slučajno, jer upravo u Martinšćici su davne 1908. bili proizvedeni prvi kilogrami dragocjenog eteričnog ulja smilja u svijetu. A smilje je samo jedno od aromatičnog bilja koje se nekada komercijalno iskorištavalo na cresko-lošinjskom otočju.

Sve je započelo u 18. st. manufakturnom proizvodnjom *rozolija* (biljnog likera) u Velom Lošinju, o kojem putopisac Alberto Fortis 1771. piše da "nimalo ne zaostaje za onim mnogo čuvenijim iz Dalmacije". Fortis je na našim otocima vidio veliki potencijal u branju kadulje, koju su tada Kinezi cijenili više no vlastiti čaj, a Holanđani skupo (pre)prodavali Japancima. Nije poznato da li je kap. Dinko Zorović (Domenico Zorovich) zvan Sule iz Nerezina čitao Fortisa ili je na ideju da pokrene

posao sa sušenom kaduljom i lovorom došao ploveći na lošinjskim jedrenjacima do sjevernoeuropskih luka. Kako god, prodaja sušenog lovorovog lišća i bobica mu je tako dobro išla da je 1865. svoj novosagrađeni jedrenjak nazvao "Lauro" (lovor). Lovorovo lišće su otočne žene brale, sušile na tavanima i davale u otkup sve do početka 1960-ih.

(/images/novosti/2022-12/martinscica-destilerija02zaplijenjeno-smilje_foto_mup.jpg) (/images/novosti/2022-12/martinscica-destilerija03jedrenjak-Lauro_Nerezinsko-brodovlje2014.jpg) (/images/novosti/2022-12/martinscica-destilerija04kadulja-u-cvatu_dsaganic.jpg) (/images/novosti/2022-12/martinscica-destilerija05destilerija-linardic_miris-pobjede2019.jpg) (/images/novosti/2022-12/martinscica-destilerija06pastile-salvacid_s-interneta.jpg) (/images/novosti/2022-12/martinscica-destilerija07zgrada-destilerije-linardic_idlaka.jpg) (/images/novosti/2022-12/martinscica-destilerija08muzej-linardic-u-martinscici_idlaka.jpg) Korak dalje u iskorištavanju potencijala lokalnog aromatičnog bilja napravio je Andrija Linardić stariji, bačvar kojem je filoksera krajem 19. stoljeća uništila zanat pa je u bačvariji otvorio prvu trgovinu mješovitom robom u Martinšćici. S robom su stizale i novine, u kojima je pronašao odgovor na pitanje koje ga je kao zaljubljenika u botaniku (i poduzetnika) dugo kopkalo - kako od kadulje napraviti ulje? Ružmarinska zadruga u Velom Grablju na Hvaru nabavila je moderan stroj za parnu destilaciju ružmarina. Odmah se uputio na Hvar i, oduševljen mogućnostima stroja, naručio isti iz Njemačke. Zadužio se "preko glave", našao prostor u koji će ga smjestiti, mjesec dana ga sastavljao (upute su bile na njemačkom koji nije znao), pokrenuo sumještane da mu donesu kadulje i u kolovozu 1903. proizveo prvih 300 kg ulja. Sve je imao osim - kupaca. Ulje kadulje je tada u Europi bilo gotovo nepoznato i, posljedično, slabo traženo.

U trenutku kada je "sve htio baciti u more", posao preuzima njegov sin, Andrija Linardić mlađi, koji uspijeva uzorak očevog ulja "ubaciti" na veliku Austrijsku izložbu u Londonu 1906. Dobili su "počasnu diplomu s brončanom kolajnom", a uskoro i prvu narudžbu od "Heine&Co." iz Leipziga. Dvije godine kasnije ista firma od Linardića ml. naručuje eksperimentalnu proizvodnju do tada tržišno potpuno nepoznatog eteričnog ulja smilja. Eksperiment je uspio, iako su njemački naručitelji bili sumnjičavi prema činjenici da za 1 kg ulja treba preko 700 kg svježe ubranog smilja. "Heine&Co." su proizvodni proces zaštitili patentom na 20 godina, pa je Linardić ml. tek puno godina kasnije saznao da ulje smilja koriste za izradu najfinijih parfema. Posao je cvao, a proizvodnja nije stala ni u vrijeme Prvog svjetskog rata, jer je austrijsko Ministarstvo rata ulje kadulje trebalo za vojne



bolnice na bojišnicama. U međuratnom razdoblju Linardić ml. širi proizvodnju na ulje lovora i ružmarina, osvaja medalje na velikim europskim gospodarskim izložbama i probija se na američko tržište. Amerikanci su ulje kadulje koristili za aromatiziranje mesa i mesnih prerađevina. S druge strane, Mađari na veliko kupuju Linardićev "izum" - ekstrakt koji je dobio ponovnom destilacijom kadulje, od kojeg proizvode pastile "Salvacid" za liječenje želučanih tegoba i prodaju ih po cijelom svijetu. Na vrhuncu proizvodnje 1939. destilerija Linardić u Martinšćici destilirala je šest vagona lovora, 18 vagona smilja i 24 vagona kadulje. Prerada kadulje je trajala 86 dana, a samo u SAD su prodali 6.000 kg njenog ulja. Destilerija je neoštećena preživjela Drugi svjetski rat, nacionalizaciju 1948., ali ne i neposlovnost novog sustava. Linardić ml. se nakon 42 godine uspješnog poslovanja povlači i odlazi u Trst, destileriju preuzimaju "neuki" iz zadruga i ona propada. Šteta, jer bi Linardići, poduzetni kakvi su bili, u nekim sretnijim povijesnim okolnostima vrlo vjerojatno danas proizvodili ne samo vrhunska eterična ulja, već i prirodne osvježivače, toaletne vodice i parfeme.

Malo se zna da je i kod aromatičnog bilja važan "terroir", tj. specifična kombinacija vrste tla i mikroklima. Amerikanci su prije sto godina uzalud uzgajali našu kadulju u sjevernoj Kaliforniji - ulje nije imalo istu "aromu" kao ono Linardićevo. Tako ni smilje uzgojeno u Hercegovini nema isti kemijski sastav, a time ni kvalitetu ulja, kao ono izraslo na Cresu ili Lošinju. Aromatično bilje s našeg otočja i dalje je vrhunske kvalitete, a tlo na kojem raste nezagađeno. Hoćemo li znati iskoristiti njegov potencijal? Pomalo apsurdno zvuči činjenica da se na policama naših trgovina može vidjeti samo uvozni sušeni lovorov list.

Članak je napisan uz financijsku potporu Agencije za elektroničke medije temeljem Programa ugovaranja novinarskih radova u elektroničkim publikacijama.



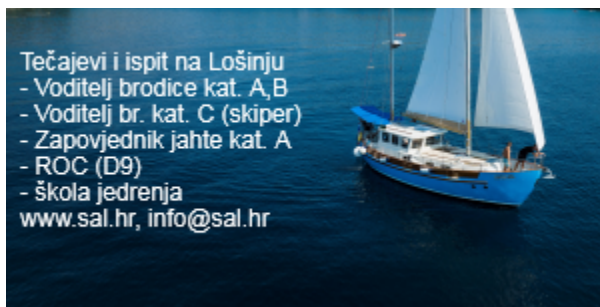


(/index.php/component/banners/click/180)



(/index.php/component/banners/click/107)





(/index.php/component/banners/click/195)

Servisne informacije

Katamaran M. Lošinj - Cres - Rijeka

(/index.php/servisne-informacije/102-katamaran-m-losinj-cres-rijeka)

Trajekti Merag-Valbiska, Porozina-Brestova

(/index.php/servisne-informacije/84-trajekti)

Brodsko linija Ilovik - Mrtvaška

(/index.php/servisne-informacije/350-brodsko-linija-ilovik-mrtvaska)

Brod M. Lošinj - Unije - Susak

(/index.php/servisne-informacije/101-brodsko-linija-m-losinj-unije-susak)



Najčitanije

Cres: Kazna od 20.000 kn i tri mjeseca bez volana (/index.php/u-razno/crna-kronika/15275-cres-kazna-od-20-000-kn-i-tri-mjeseca-bez-volana)

21 o meni: Nikolina Rako Gospić (/index.php/u-razno/21-o-meni/15251-21-o-meni-nikolina-rako-gospic)

Dvije pročelnice u mirovinu, slijedi reorganizacija (/index.php/u-politici/15253-dvije-procelnice-u-mirovinu-slijedi-reorganizacija)

Proračun usvojen s rezultatom glasanja 8:3 (/index.php/u-politici/15254-proracun-usvojen-s-rezultatom-glasanja-8-3)

Prikupljeno oko 130 tisuća kuna (/index.php/sportski/15285-prikupljeno-oko-130-tisuca-kuna)

Najnovije

- | | | |
|-----------------|--|--|
| 12 / 27
2022 | Kviz za udruhu "Ruka u ruci" | (/index.php/u-razno/15310-kviz-za-udругu-ruka-u-ruci) |
| 12 / 27
2022 | Večeras Jole | (/index.php/u-zabava/15309-veceras-jole) |
| 12 / 27
2022 | Podijeljeno stotinjak zgoditaka - najvažniji je metar drva za ogrjev | (/index.php/u-kulturi/15308-podijeljeno-stotinjak-zgoditaka-najvažniji-je-metar-drva-za-ogrjev) |
| 12 / 27
2022 | Gabriela Stipanov pozvana na pripreme reprezentacije "do 15" | (/index.php/sportski/vaterpoloii/15307-gabriela-stipanov-pozvana-na-pripreme-reprezentacije-do-15) |
| 12 / 26
2022 | Svečano i u smanjenom obujmu | (/index.php/u-kulturi/15306-svecano-i-u-smanjenom-obujmu) |



Na današnji dan:

27.12.1981.

Rođen Daniel Gospić, svjetski prvak u podvodnom ribolovu 2010., europski prvak 2007. i 2017. godine

[OTOCI.NET \(HTTP://WWW.OTOCI.NET/\)](http://www.otoci.net/)

[Kontakti \(/index.php/kontakti\)](/index.php/kontakti)

[Uvjeti korištenja \(/index.php/koristenje\)](/index.php/koristenje)

[Oglašavanje \(/index.php/oglasavanje\)](/index.php/oglasavanje)

[Impressum \(/index.php/impressum\)](/index.php/impressum)

