

## Banjaluka priča: Mujin ćevap treće generacije

23/12/2014 16:51 by Administrator

Poslije mljevenja - "dnevna pauza", jer meso mora da "leži" najmanje 24 sata, najbolje pod lanenom krpom. Potom se na specijalnim mašinama izvlači u porcije. Tačnije - u ploče i to je ono što banjalučki ćevap razlikuje od sarajevskog, travničkog ili leskovačkog.

"Godine 1923. Banja Luka je imala manje od 20.000 stanovnika. Bila je poznata kao tranzitno mjesto kroz koje su vodili trgovački putevi iz centralne Bosne prema zapadu. Te godine je Redžep uzela sa sobom novca što je ujedno otvorio ugostiteljski objekat koji će kasnije postati nadaleko poznat. Taj posao je ostavio u naslijeđe svom starijem sinu Redžepu, a 1966. godine posao preuzima njegov brat Mujo", priča Amir Smilagić, Mujin unuk.

Dobar glas o Mujinoj ćevabdžinici širile su same mušterije, pa je banjalučki ćevap vrlo brzo postao specijalitet grada, ali i vani od toga.

"Deda nikada nije razlikovao goste, ni po ćemu. Govorio je da su za ovaj posao važni ljubav, kvalitet, usluga i higijena. Krajem sedamdesetih angažovali su ga da lično pravi specijalitet Titu u Hotelu 'Palas', a to nije prvi put da je naručen za ličnog kuhara velikim ličnostima koje su odsjedale u Banjoj Luci", ističe Amir.

U gradu na Vrbasu postoje dvije poslovice: "Kroz Banju Luku ne pjevaj" i "Ko nije probao Mujin ćevap taj i nije bio u Banjoj Luci". Naravno, priča se i ovdje vrti oko tajnovitog sastojka koji se, prema legendi, prenosi s koljena na koljeno...

"Istina, mi na specifičan način pripremamo ćevape, što je porodična tajna i prenosi se s koljena na koljeno, deda je taj recept zavjetovao mojoj majci, a ona nama. Nudili su nam bezbroj puta stotine hiljada maraka, ali to je tajna i ogromna obaveza prema precima, koja se ne odaje i nema cijenu", govori Amir.

A dobrog ćevapa nema bez dobre lepine, koja se, kako kažu majstori, pravi od brašna tipa pet. U sastav jedne lepine idu brašno, so, kvasac i voda. Bez dodataka, bez aditiva. Peče se na jakoj temperaturi, preko 400 stepeni. Od mijesanja sastojaka do gotove lepine treba tri sata. Mašina zamijesi tijesto, a sve ostalo rade ruke. Majstor određuje tvrdoću i toplotu tijesta, koliko će biti dok ne "sazri" za pečenje. Sirova lepina mora biti teška 160 grama, a najbolja toplota dobija se loženjem bukovine i grabovine. Kako znati da je lepina dobra? Majstori kažu ovako: uzme je u ruke, stisne i baci. Ako se ona nakon što padne vrati u prvobitni oblik, to je prava lepina.

"Radim ovo od 12. godine. Tada sam prvi put počeo praviti ćevape. Banjaluka ćevap je u ploči i to mu daje posebnu sočnost i okus. Banjaluka ćevap su svojevremeno jeli Tito i Lepa Brena, a ja sam prije nekoliko godina lično služio Miroslava Ćirića u iru Blaževića dok je bio selektor nogometne reprezentacije BiH. Probali su ga Đorđe i Miroslav Ilić, Novak Đoković, takođe", zaključuje Amir.

Izvor vijesti: klix.ba