

## Banjaluščka priča, Mužin je evap treba, je generacije

23/12/2014 16:51 by Administrator

Poslije mljevenja - "dnevna pauza", jer meso mora da "leđi" najmanje 24 sata, najbolje pod lanenom krpom. Potom se na specijalnim mačinama izvlače i u porcije. Tačno - u pločice i to je ono što banjaluščki je evap 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 Redakcija uzel sa nešto novca što je učinio otvorio ugostiteljski objekat koji će kasnije postati nadaleko poznat. Taj posao će ostaviti u naslijede svom starijem sinu Redakciju, a 1966. godine posao preuzima njegov brat Mujo", priča Amir Smailagić, Mužin unuk.

Dobar glas o Mužinoj je evabdu...činici žirile su same mužterije, pa je banjaluščki je evap vrlo brzo postao specijalitet grada, ali i više od toga.

"Deda nikada nije razlikovao goste, ni po čemu. Govorio je da su za ovaj posao vađeni 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 narušen za ljudi nog kuhara velikim likom 'nostima' koje su odsjedale u Banjoj Luci", ističe Amir.

U gradu na Vrbanju postoje dvije poslovice: "Kroz Banju Luku ne pjevaj" i "Ko nije probao Mužin je evap 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 je evape, što je porodična tajna i prenosi se s koljena na koljeno, deda je taj recept zavještao 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 je evapa nema bez dobre lepine, koja se, kako kaže Majstor, pravi od bračina tipa pet. U sastav jedne lepine idu bračno, so, kvasac i voda. Bez dodataka, bez aditiva. Peče se na jakoj temperaturi, preko 400 stepeni. Od miješanja sastojaka do gotove lepine treba tri sata. Mačina zamjesi tjesto, a sve ostalo rade ruke. Majstor određuje tvrdaju i toplotu tijesta, koliko će se ekati dok ne "sazri" za pečenje. Sirova lepina mora biti težka 160 grama, a najbolja toplota dobija se u enjem bukovine i grabovine. Kako znati da je lepina dobra? Majstori kaže ovako: uzmeši je u ruke, stisni i baciši. 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 je evape. Banjaluščki je evap je u pločici i to mu daje posebnu sočnost i okus. Banjaluščki je evap su svojevremeno jeli Tito i Lepa Brena, a ja sam prije nekoliko godina ljudi služio Miroslava Češira Blaževića dok je bio selektor nogometne reprezentacije BiH. Probali su ga Darko Češir i Miroslav Ilić, Novak Čoković, također, zaključio je Amir.

Izvor vijesti: [klix.ba](http://klix.ba)