

Med i šećer

(izvaci iz knjige: Darko Varga: Hrana, kuhinja i blagovanje u doba Zrinskih, Meridijani, Zagreb 2015.)

„Još u srednjem vijeku забиљежено је да су шафран, дубир, цимет, бiber и dr. имали значајну улогу. Стјепан Мајлах је 1526. године за краља, између остalogа, купио венецијанског шећера који је платио 4bakrenih forinti за 1 funtu шећера. Јако шећер Европа познаје од 10. столећа, али дugo времена, sve do sredine 18. stoljeća, umjesto шећера koristio se med. Bio je vrlo skup.

Koje зачине је племство употребљавало, набавljalo можемо видjeti из цjenika roba који је 30. travnja 1627. године сачинила Комора, а у njemu налазимо следеће производе: **венецијански или канарски шећер, кандија шећер, confect, риžina каšа, badem, маслиново ulje, ribizle (морско гроžђе), гроžđice, шафран, бiber, цимет, клинчиći, muškatni oraščić, дубир.** У цjeniku из 1642. године, осим горе споменутих налазимо још и смокве и талijanske kestene.“

Med.

„Koliko je med bio važan proizvod svjedoči dugogodišnja borba Hrvatskog sabora za zaštitu njegovog izvoza. Hrvatski sabor je 1642. godine забранio strancima i inozemnim seljacima u Кraljevinи kupovati med, što se очito, чинило zbog заštite trgovine medom, тада jako važnim proizvodom.

Staleži 1651. godine daju upute svojim изасланicima, које шalju kralju, da traže dozvolu како bi stanovnici Kraljevine могli slobodno izvoziti своје вино у Korušku i Kranjsku, који то вино требају, а тaj zahtjev je opravдан jer se из Slavonije, ţito, med, i ostali ţivež slobodno izvozi u susjedne zemlje. Ove intervencije nisu pomogle па Sabor 1660. godine забранjuje svaki izvoz meda, kao i strancima nakup meda i то u trajanju dvije godine. Godine 1675. dodaje se да је izvoz meda dozvoljen само preko stovarišnih mjesta u Varaždinu, Krapini, Zagrebu i Samoboru. Zaključak о забрани из 1675. godine, обновljen je и 1694. Time ne prestaje borba sa susjednim zemljama за ravnopravnost izvoza. Hrvatski stališi 1696. godine пријегавају и represalijama dokazujući да се могу oduprijeti komercijalnom притиску austrijskih zemalja.

Sabor tada uvodi posebnu дачу на trgovinu medom (**impositio mellis**), којом је на сваку centu meda trebalo platiti 20 denara.“

Kada je Nikola Šubić Zrinski trebao nastupiti на dužnost kapetana Sigeta, направljena je inventura u utvrdi Siget. Bilješka inventure сачинjena је 17. kolovoza 1561. godine u kojoj су, поред остalogа пописane и количине meda: „**Popis meda. Nadalje, u kući ekonoma (domus dispensatoris) 3 pune zdjele meda, jedan je čist, kuhan (coctus), a dva nisu kuhanji.**“



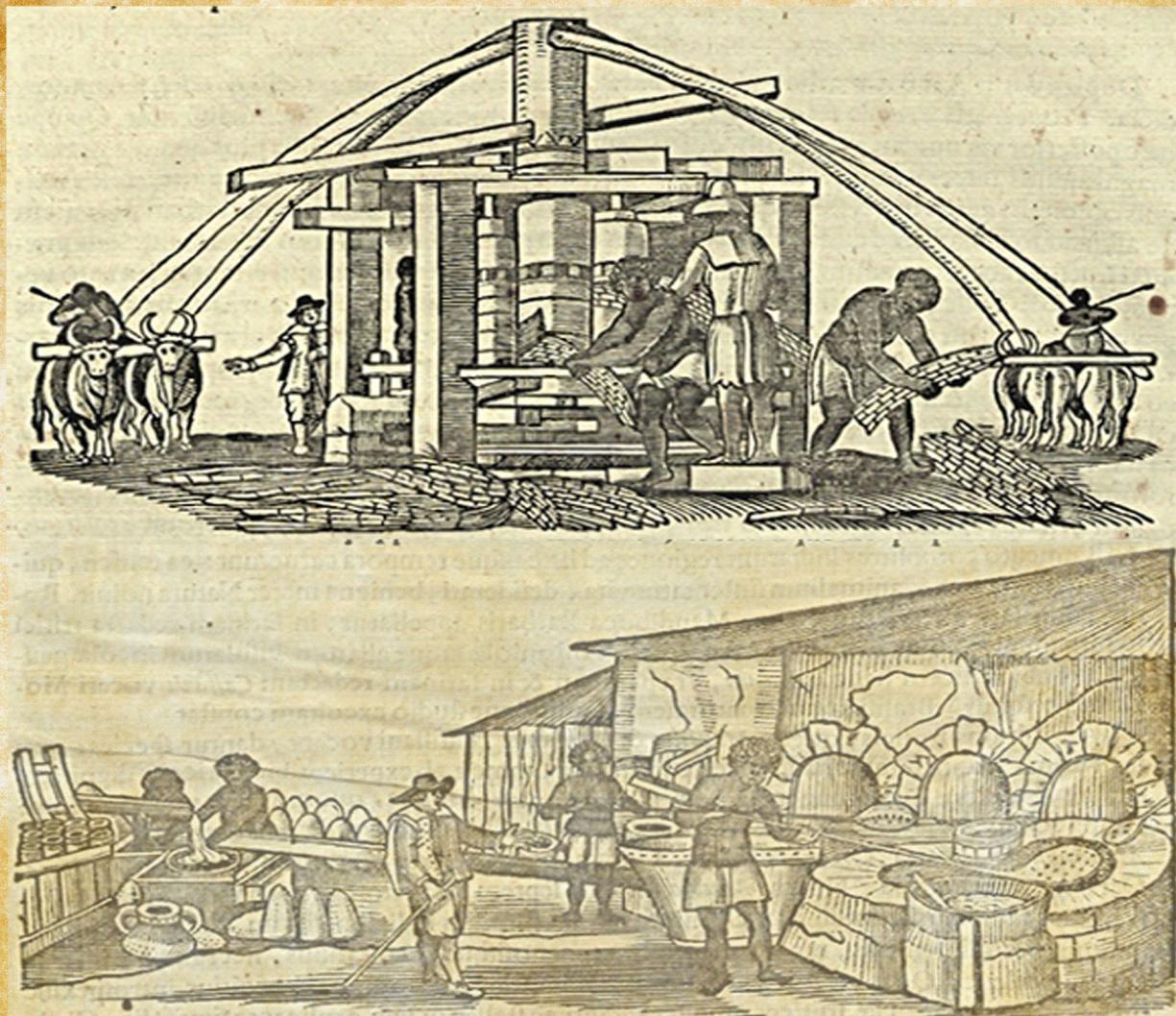
Proizvodnja Meda

Trščani šećer.

Omiljeni šećer bio je trščani šećer kojeg su još zvali i trščani med. Naziv mu govori o porijeklu tj. od čega je proizведен, a i na to da je u Europi zaslađivanje medom imalo dugu tradiciju. Šećer napravljen od šećerne trske (*Saccharum officinarum*) bio je poznat u 13., 14. i 15. stoljeću. Nikola VII. Zrinski bio je upoznat s načinom proizvodnje trščanog šećera. U knjizi iz njegove biblioteke *Historia naturalis Brasiliae*, u prvom dijelu *Medicina Brasiliensi*, u knjizi IV. *De facultatibus simplicium*, detaljno je opisan način proizvodnje trščanog šećera, a Pison spominje i alkoholni destilat od šećerne trske, *Cagassa* poznati liker od šećerne trske kojeg u Brazilu i danas zovu *Cachaça* s kojim se pravi poznati koktel *caipirinha*.

...

Trščani šećer su dovozili iz kolonija, najviše portugalski i nizozemski mornari, a kasnije i engleski. Šećer od šećerne repe pojavio se puno kasnije.



Slike: Proizvodnja trščanog šećera iz knjige Nikole VII. Zrinskog: *Historia naturalis Brasiliae*, autora Pisona.

„Potrebno je, u pravom trenutku i na pravom mjestu započeti s jahanjem vala koji nas može uništiti ili uzdignuti. Naša vlastita frekvencija mora biti dovoljno prepoznatljiva i snažna da se ne bi izgubila u titranju velikog plimnog vala. Zato, zbrojimo Fourierov red naših vlastitih frekvencija te ga snažno priključimo valu koji samo što nas nije zaplijusnuo.“
(iz: Darko Varga: *Pristup strategiji održivog razvijanja Općine Bilje*, 2000.)