

## Înregistrare video – Transcriere

Turta dulce din Croația este o delicată bogat decorată și multicoloră. Prepararea acesteia presupune multă îndemânare și experiență. Aluatul turtei dulci conține zahăr, făină de grâu, apă și drojdie.

Turta dulce se face după ce s-a amestecat aluatul, acesta fiind lăsat puțin să stea. Apoi, el se întinde pe masă, folosind, mai întâi, un sucitor mai gros, apoi unul mai subțire. Pe urmă, aluatul se taie în forme de inimioară, bucățile se pun pe o tavă de copt și se introduc în cuptor. Tava se scoate cu o paletă din lemn pe care turta dulce se răcește.

Modul de preparare și rețeta sunt aceiași la toți cei care prepară turtă dulce. Însă fiecare artisan își decorează produsul în felul său propriu. Formele pentru copt pot avea diferite mărimi și chiar și contur diferit. Fiecare cofetar le folosește în așa fel, încât să obțină forma dorită. Trebuie să se lucreze relativ repede, având grijă ca turta să nu se ardă în cuptor. După ce se coc bine, turtele se așază pe o etajeră numită „garbovi”, unde ele se răcesc și se usucă.

Sunt vreo 30 de artizani care se ocupă, ca profesie, de preparatul turtei dulci. Ei trăiesc în nordul Croației, de la Karlovac, Samobor, Marija Bistrica, Varaždin, până la Osijek. Fiecare bucată de turtă dulce se remarcă prin unicitatea motivelor, prin arta preparării, prin calitatea produsului și prin frumusețe.

După ce s-au copt, turtele individuale sunt lipite folosind un amestec de făină și apă. După ce s-au uscat, ele sunt ușor înmuiate într-o gelatină topită la care s-a adăugat culoarea aleasă.

Pe urmă, turtele sunt lăsate să se usuce o zi sau două. Ceea ce urmează este procedura cea mai solicitantă prin care se distinge fiecare artisan și produsul său: decorarea turtei. Se face un amestec din gelatină, sirop și făină de cartofi, în culori vii de bomboanele. Acesta se toarnă în cornete (conuri de hârtie pergament). Când se apasă cornetul, amestecul pus în el se scurge peste turta deja colorată, artisanul creionând diferite modele.