

# Razgon

Prve nedjelje nakon blagdana Sv.

Petra i Pavla u

Vrbniku se obilježava Razgon, dan završetka mužnje ovaca i njihovo puštanje na slobodnu ispašu. Razgon nema definirani datum (kao Petrova) jer on može biti dan poslije Petrove (ako je Petrova u subotu).

Janjci se odvajaju od ovaca i ovce

se tada pošalju na slobodnu ispašu po "dermunima" (suhozi-dom obzidani pašnjaci) oko Vrbnika. U Vrbniku se stado svakodnevno ne kontrolira, niti se ovce vodi doma svaku večer. Ovce imaju već njima poznati teritorij na kojem pasu i čobani ih obilaze, eventualno im nose vodu i zimi si-jeno ako padne snijeg. Ovce se svakodnevno kontroliraju kada se janje, jer svatko želi znati za koliko mu se stado povećalo, a često treba "pomoci" ovci da se ojanji. Ako se ovce muzu, onda čobani odlaze do ovaca i muzu dva puta dnevno (ujutro i uvečer). Znaju se čobani i udružiti, objediniti stado od dva ili tri vlasnika i musti sve ovce pa tako svatko muze jednom dnevno. Ovce se danas muzu do Razgona, a onda ih se pusti i na "komunadu" (teritorij koji čoban nema u vlasništvu nego u najmu; komanada je državni ili crkveni teritorij). Razgon je nekada predstavljao i ostavljanje pomuženog mlijeka onome koji je imao ovce u najmu.

Nekada nisu svi bili vlasnici ovaca.

Ovce i stada (oko 20 glava) nekada su imali imućnije obitelji. Da bi se imalo ovce, trebalo je imati i pašnjake (dermune), a kako su se svi bavili poljoprivredom i stočarstvom, nije se moglo iznajmiti pašnjak. Neke obitelji imale su više zemlje, pa i više pašnjaka. Zato su oni koji su to sebi mogli priuštiti davali stado u najam, za to su dobivali dio mlijeka, a drugi dio pripadao je čobanu koji se brinuo o stadu. Na Razgon vlasnik stada se odricao svojega dijela pomuženog mlijeka u korist čobana i tada je čoban imao ukupnu količinu mlijeka za sebe. Naravno da je tada bilo i manje mlijeka jer su pašnjaci bili pojedeni, a krajem lipnja ili početkom srpnja nije bilo ni previše vode.

Āobani su bili zahvalni vla-snicima stada i pa&scaron;njaka na tom daru jer su u nekoliko dana pove-æali kolièinu sira za svoju brojnu obitelj. Źene su radile sir od ov-èjeg mlijeka i skutu. Od skute su pekli kolaè poviticu.

Danas se tehnologija pro-izvodnje sira pojednostavnila. Koriste se forme za sir od inoxa (cijev od inoxa je probu&scaron;ena kako bi sirutka izlazila iz mladog sira; kontrolira se temperatura mlijeka, koristi se kupovna sirut-ka). Manje promjena doživjela je proizvodnja skute koja se radi od nusprodukta koji je ostao od proizvodnje sira. Sirutka koja je ostala od sira zakuha se na laga-noj vatri i kada isplivaju ukruæeni komadiæi, procijedi se na cjedilj-ku i kroz gazu i pusti 8 sati. Tako ocjeðena skuta se stavi na tanjur.

Skuta mora biti dovolj-no vlažna, ali i kom-paktna na tanjuru i ne presuha. Od tako pri-pravljene skute moēe se napraviti povitica. Za poviticu se u sku-tu stavi 2-3 jaja, nari-bane limunove kori-ce, dvije Źlice &scaron;ææera, dvije-tri Źlice bra&scaron;na da to poveēe, pecilni pra&scaron;ak i peèe se u maloj zdjelici jer je ukupna kolièina mala. Jedna skuta je te&scaron;ka oko >2 kg. Od mladog ovèjeg sira ispeku se presneci. Na razvaljano tijesto okrugla oblika stavi se nadjev od od naribanog svjeēeg ovèjeg sira, limunove korice, kru&scaron;nih mrvica, jaja ... i oblikuju se prstima ko&scaron;a-rica od tijesta. Presneci se peku u okruglim formicama i ispeèeni po&scaron;ææere i razreēu na komadiæe. Presnec i povitica su tipièni vrbenski kolaèi i ne postoji indu-strijski nadomjestak za te kolaèe. Najèe&scaron;æe se peku upravo za Ivanju i Petrovu jer je to &scaron;tajun od sira, ali i blagdani koje treba obi-ljeēiti tradicionalnim gastronom-skim delacijama uz èa&scaron;u vrbnièke Źlahtine.

Mira Katunar