

KARLIĆ **K** TARTUFI



NJEGOVO VELIČANSTVO
TARTUF

KARLIĆ **K** TARTUFI



NJEGOVO VELIČANSTVO
TARTUF

Barbara & Adriano Požarić

Autori

Barbara Požarić
Adriano Požarić

Izdavač

Info Lab Mediji d.o.o.

Za nakladnika

Barbara Požarić

Urednik

Adriano Požarić

Stručni konzultant

Radmila Karlič

Fotografije

Adriano Požarić
Karlič Tartufi
Arhiva TZ Buzet
Shutterstock

Opatija, ožujak 2016.

14316

Zabranjeno je svako kopiranje teksta ili fotografija iz ove publikacije bez pismenog odobrenja izdavača.

ISBN 978-953-7945-05-3

CIP zapis dostupan u računalnom katalogu Sveučilišne knjižnice Rijeka pod brojem 130128026

GIR d.o.o.

52420 Buzet
Paladini 14
Tel: +385 (0)52 667-304
www.karlictartufi.hr



SADRŽAJ

Njegovo veličanstvo Tartuf.....	7
Crtica iz povijesti	11
Tartufi u Istri.....	17
Karlič tartufi	25
Tartufi u prirodi	33
Vrste tartufa u Istri.....	39
Uzgoj tartufa	45
Lov na tartufe	49
Tartufi u gastronomiji	53
Recepti: jela s tartufima	57
• Fritada s tartufima	
• Brancin Divino	
• Punjeni pagar	
• Lisnato s tartufima	
• Kapesanta s tartufom	
• Fuži s crnim tartufom	
• Ravioli s tartufima	
• Biftek od boškarina	
• Ravioli s tartufima	
• Fritaja s tartufima	
• Veluté od krumpira na posteljici od sipica s crnim tartufom	
• Salata od hobotnice i tartufa	
Tartufi kao afrodisijak i nutritivni sastojak.....	80
Manifestacije.....	81
Mediji o nama	83
Rekli su o tartufima	90
Rječnik tartufa.....	91
Zanimljivosti.....	93



NJEGOVO VELIČANSTVO TARTUF

Na prijelazu iz 18. u 19. stoljeće, veliki francuski putopisac i gastronom **Anthelme Brillat-Savarin**, u svojem kulturnom djelu **Fiziologija okusa** piše: *Tko kaže tartuf, odgovara veliku riječ koja budi erotska sjećanja, a i gurmanska, i kod spola koji nosi suknje i kod spola koji nosi bradu.*

Gomoljast, neki će reći i pomalo ružan plod duše zemlje već stoljećima golica maštu i nepce onih koji znaju uživati u životu. Čudna gljiva neobična mirisa i okusa koju ili volimo ili ne, postala je jedna od najkonstantnijih priča u gastronomiji, koja je jednako oduševljavala kuhare francuske građanske gospode 19. stoljeća, kao i današnje chefove koji nose michelinove zvjezdice. Tartuf je prevladao ratove, krize, uspone i padove i ostao cijenjena namirnica, često nazivana i “crnim dijamantom”.

Tartuf je najcjenjeniji u Europi, iako se danas konzumira gotovo svugdje u svijetu. Uspijeva na području Francuske, Italije, Istre u Hrvatskoj te Srbije, a pronađeno ga je više od 180 različitih vrsta od čega oko 34 vrste uspijevaju u Europi. Najpoznatije su vrste crni tartuf, koji je najcjenjenija vrsta francuske pokrajine Perigord, te veliki bijeli tartuf - *Tuber magnatum Pico*, najpoznatija vrsta talijanske pokrajine Alba.

U Istri uspijevaju obje vrste, a istarski su tartufari uvjereni kako najviše tartufa ima upravo ovdje. Još su se stari Istrijani znali pohvaliti legendom kako su istarske tartufe poznavali još stari Rimljani, te da je i sama Marija Terezija na putu iz Trsta u Beč svračala u Livade kraj Buzeta kako bi kušala ovu neponovljivu deliciju.

U Istri danas bijeli tartuf raste u simbiozi s hrastom, lješnjakom,

topolom i lipom. Crni se tartuf lovi tijekom cijele godine, a u Istri uspijevaju tri vrste - crni ljetni tartuf, crni zimski tartuf i plemeniti crni tartuf.

Zanimljivo je da je prvi istarski tartuf pronađen još dvadesetih godina 20. stoljeća, i to bijeli tartuf, no za pravu renesansu tartufa trebalo je sačekati nekoliko desetljeća. Danas je tartuf jedan od simbola Istre i njezina gastronomskog bogatstva, gdje se u bezbrojnim varijacijama autohtone i visoke kuhinje može probati u gotovo svim restoranima i konobama.

Što je zaista tajna tartufa? Za neke je to jedinstven miris, za neke činjenica kako je to namirnica koja je sastojak gotovo

svakog vrhunskog jela, za neke tek uživanje u gastro deliciji, za neke dodir nečega mističnog i nedostupnog... Razloga zašto voljeti tartufe je puno. Danas su oni, posebice u Istri, doživljaj sam za sebe. Od jedinstvenog načina lova ranom zorom uz pomoć posebno dresiranih pasa, preko ekstremno velikih primjeraka kojima se obaraju Guinnessovi rekordi, degustacije tartufa uz lijepa druženja na raznim manifestacijama koja slave ovu zanimljivu gastronomsku priču. Tartuf je postao dostupan svima, no iako nije uvijek bilo tako, a još su stari Rimljani i Grci znali kako ima nešto posebno u tom gomolju koji uspijeva duboko ispod zemlje.



Motovunska šuma podno istarskoga grada Motovuna stanište je hrasta medunca, bijelog jasena i jedno od najvećih svjetskih nalazišta crnog i bijelog tartufa ►





Naturalis Historia, djelo **Plinija Starijega** objavljeno između 77. i 79. godine jedno je od najopsežnijih znanstvenih djela koje sadržava svo antičko znanje. Posvećeno je **caru Titu**, sinu Plinijeva bliskog prijatelja cara Vespazijana, a u dijelu knjige Plinije piše i o **tartufima**. To je jedino Plinijevo djelo koje je preživjelo od vremena Rimskog Carstva, no ujedno i posljednje djelo koje je objavio prije negoli je stradao u erupciji Vezuva 79. godine. Zbog načina na koji je pisana i opsežnosti, postala je model za kasnije enciklopedije i udžbenike

CRTICA IZ POVIJESTI



Gaius Plinius Secundus
Plinije stariji

Na našem su se planetu tartufi pojavili prije otprilike stotinu milijuna godina, pa ih to svrstava među najstarije namirnice koje koristimo i dan danas.

Prvi su ih u svojim zapisima spominjali još **Babilonci** oko 3700. godine prije Krista, a slijedi egipatski faraon **Keops**, koji je sudeći prema zapisima iz 2600. godine bio njihov veliki obožavatelj i volio ih je kuhane u pačjoj masti, a svojim je ambasadorima često na gozbama nudio upravo jela s tartufima. S tartufima je bio upoznat i **Jakob**, svojevrsni putopisac iz toga vremena koji je navodno obožavao tartufe i prvi ih je popisao po vrstama i ostavio o tome pisani trag.

Tartufi su kao prvoklasna namirnica bili poznati i u vrijeme Antike. **Plinije Stariji** spominje ih u djelu *Naturalis Historia*, a zahvaljujući grčkom filozofu

Plutarhu iz Cheronea proširilo se vjerovanje kako tartuf nastaje kombiniranim djelovanjem vode, topline i gromova, što je nadahnulo i pisca **Juvenala**, koji je pak smatrao kako je tartuf nastao iz groma kojega je Jupiter bacio u neposrednu blizinu jednoga hrasta. Kako je Jupiter bio poznat po seksualnoj aktivnosti, tartufu su se već tada počela pripisivati i afrodizijačka svojstva, a i sama riječ tartuf dolazi od latinske riječi *tuber* što znači izdanak.

Mnogi su uvidjeli posebna svojstva tartufa, te su ih u to vrijeme proglasili i božanskim darom

čovjeku, a Grci i Rimljani su ih koristili i u terapeutske svrhe, smatrajući da daju vječno zdravlje duhu i tijelu.

Tijekom srednjega vijeka tartufi su prividno nestali sa scene, jer je crkva smatrala da su zbog egzotičnog mirisa oni vražji proizvod ili vještiji posao i stoljećima se nisu jeli niti prodavali.

Tartufi se vraćaju s renesansom. Još su ih krajem 15. stoljeća na pijedestal uzdignuli u francuskoj pokrajini Perigord, a prvu je knjigu o tartufima napisao **Alfonso Ciccarelli** iz Bevagne u Umbriji.

On 1564. godine objavljuje djelo *Oposocum de Tuberis* i upravo su tu po prvi puta tartufi sagledani iz više različitih gledišta, od generalne morfologije, razvoja, korištenja u medicinske, terapeutske i kulinarske svrhe, pa sve do pokušaja njihove kultivacije.

Jedan od prvih javnih dokumenata na temu tartufa dolazi iz 1400. godine kada se u financijskim dokumentima gradske vijećnice talijanskoga grada Spoleta spominju *Tartufai*, lovci na tartufe i kada su tartufi skupa s raznom drugom robom i proizvodima bili oporezovani. Od tada pa nadalje spominju se i brojne



Egipatski faraon **Keops** volio je tartufe umočene u gušću mast

robne razmjene tartufa između firentinskih i francuskih trgovaca, a 1600.-te godine vlasnik trgovine u Norciji, zabilježava svoje putovanje u potrazi za tartufima.

Naročiti im je obožavatelj bio kralj **Louis XIV** koji ne samo da ih je spasio od opskurnosti crkve, već su se upravo pod njegovim patronatom raširili gastronomijom Europe. Kralj je bio toliko oduševljen da ih je čak pokušao i umjetno uzgajati, što naravno nije uspjelo.

Francuski botaničar **Joseph Pitton de Tournefort** prvi ih je podrobnije promatrao i opisivao početkom 18. stoljeća.

Već 1780. godine **M.J. De Borch** prvi je uočio tri različite vrste tartufa: **Zimski tartuf** (*Tuber Brumale*), **Plemeniti crni tartuf** (*Tuber melanosporum*) i **Ljetni tartuf** (*Tuber Aestivum*) koje je svrstao u jednu skupinu, dok je kao superiorni tartuf izdvojio bijeli tartuf.

No, najveći je doprinos kategorizaciji i razvrstavanju tartufa dao doktor **Carlo Vittadini**, talijanski mikologist koji je detaljno analizirao sve karakteristike raznih vrsta i dao im svima znanstvena imena. Danas po njemu nose ime i neke vrste crnih tartufa.

Nešto kasnije, u Francuskoj se



Louis XIV, Kralj Sunce (5. 9. 1638. - 1. 9. 1715.), bio je kraljem Francuske i Navarre pune 72 godine, od 14. svibnja 1643. do svoje smrti 1715. godine. Krunu je naslijedio kao 5-godišnjak, no vlast je zapravo preuzeo tek nakon smrti svojeg glavnog ministra kardinala Mazarina 1661. godine. Bio je kontradiktoran i ekscentričan vladar, s kojim su svi željeli biti viđeni u njegovom sjajnom Versaillesu. Bio je i veliki gurman, koji je uvelike utjecao na stvaranje trendova, pa je tako vratio tartufe na stolove Europe nakon što su srednjem vijeku smatrani vražjom hranom i vještijim poslom

također istražuju tartufi, a prve značajnije zapise bilježe braća **Louis-René** i **Charles Tulasne**.

Do sredine 19. stoljeća proizvodilo se je najviše tartufa, a brojke nisu nadmašene do danas. Preko 2.000 tona tartufa izlovljavano je diljem Europe.

U drugoj polovici 19.-tog stoljeća i akademik **A. Chatin** je umnogome produbio do tada poznata znanja o tartufima, zabilježivši još 21 vrstu tartufa, podijeljenu u tri glavne kategorije, nakon čega su se istraživanja tartufa nastavila u mnogim zemljama svijeta, a nova otkrića nisu prestala do danas.

Jedna od regija koja je postala najpoznatija po bijelom tartufu te je ujedno doprinijela popularizaciji tartufa diljem svijeta jest talijanska pokrajina

Piemonte na sjeveru Italije, s gradom Albom.

Prvi je bijeli tartuf ovdje otkrio poljski **grof de Borch**, no službeno ime ***Tuber magnatum Pico*** dobiva 1788. godine, prema talijanskom fizičaru i prirodoslovcu **Vittoriu Picu**.

Popularnost bijeli tartuf doživljava 30-tih godina prošloga stoljeća, kada prvu trgovinu u Albi otvara poduzetni **Giacomo Morra** inače hotelijer i gostioničar. Desetljeće kasnije, Morra dolazi na ideju da tada poznatoj američkoj glumici Riti Hayworth daruje primjerak nagrađenog tartufa sa sajma u Albi te godine. Običaj je rođen, a do danas su nagrađene tartufe sa Sajma tartufa primili Marilyn Monroe, Winston Churchill, Sofia Loren, John F. Kennedy, Ronald Reagan.



Carlo Vittadini istraživao je gljive a posebno se posvetio istraživanju tartufa. Godine 1831. u Milanu je objavio **Monographia Tuberacearum** u kojoj je temeljito opisao 65 vrsta tartufa, od čega 51 potpuno novu



Giacomo Morra pokrenuo je prvu trgovinu tartufima 1930. godine u gradu **Alba** u talijanskoj pokrajini **Piemonte**. Već 1933. godine uspio je da **The Times** piše o tartufima iz Albe kao o najaromatičnijima na svijetu, pa je tako postao **Kralj tartufa**. Kako bi ih čim bolje promovirao, 1949. godine počeo je slati najbolji tartuf te godine slavnim i poznatim osobama a prva ga je dobila glumica **Rita Hayworth**. Već je 1951. godine najbolji tartuf otišao i američkom predsjedniku **Trumanu**, koji mu je zahvalio pismom u kojem je stajalo:

"Zahvaljujem Vam na krumpiru koji ste mi poslali. Nažalost, mora da se je tijekom putovanja pokvario, pa smo ga morali baciti."





TARTUFI U ISTRI

Prije nego što je službeno zabilježen pronalazak prvoga istarskog tartufa, domaći su ljudi godinama obrađujući zemlju u plodnoj dolini rijeke Mirne nailazili na gomolje čudna

oblika i intenzivna mirisa kojima nisu znali objasniti porijeklo. Jedino što je tada bilo logično, bilo je nazvati tartufe vrazjim, smrdljivim, pokvarenim krumpirom koji se najčešće bacao.

Što se tartufa tiče, najveći doprinos njihovom otkriću i valorizaciji u Istri, dali su Talijani. **Massimo Sella**, direktor Instituta za biologiju mora i akvarija u Rovinju istraživao je tlo u Istri, uvjeren kako ovdje moraju postojati tartufi.

Sella je 1929. godine pozvao svoje prijatelje **Carla Testonija**



Grb Istre
iz 1932. godine

i **Pietra Giovanneliya** u pokusnu potragu s uvježbanim psom.

Nakon nekoliko neuspješnih pokušaja, u okolici Pazina, kod Pazinskih Novaki, pronašli su malu količinu bijelog tartufa, a zatim je zima prekinula daljnje istraživanje. Dvije, tri godine kasnije ponovno su krenuli tražiti tartufe, ovaj put s dva dobro uvježbana psa, kada je i službeno potvrđeno da je Istra zaista stanište tartufa.

Sella je novost podijelio s barunicom **Barbarom Barbelies von Hütterott** čija je obitelj željela Rovinj pretvoriti u ekskluzivno ljetovalište te im je postojanje ove vrhunske namirnice u neposrednoj okolini bilo itekako interesantno. Ona je prepoznala priliku, pa je već 1933.

godine Sella s “baronessom” kako ju je nazivalo lokalno stanovništvo, u Livadama osnovao prvo poduzeće za istraživanje, skupljanje i izvoz tartufa.

Od tada, ljudi su dresirali pse i skupljali tartufe, tražeći svaki svoje, najbolje stanište, i uopće učeći o tartufima i o lovu. Otkupna cijena tada nije bila velika. To je bila tek mala pripomoć kućnom budžetu, pa se za cijeli dan lova moglo kupiti tek poneki odjevni predmet.

Nakon Drugog svjetskog rata nadležnost je nad izlovom imala šumarija koja je vršila otkup i kontrolirala količine, ali sve je to bilo malo, tek po dvoje ljudi u istarskim selima se bavilo lovom na tartufe.

Sve se počinje mijenjati 80-tih godina prošloga stoljeća. Tada češće dolaze Talijani,

restorateri i gurmani, tražeći tartufe za otkup. Tartufi se počinju više tražiti, ljudi više obučavati i educirati. Mijenjaju se i cijene, stanovnici Istre na tartufarstvu počinju sve više graditi egzistenciju, što je sve dovelo do toga da je danas Istra postala jedno od najvažnijih europskih nalazišta tartufa.

BUZET GRAD TARTUFA

Kao najveći centar tartufarstva u Istri, Buzet je je 1999. godine proglašen Gradom tartufa, u zoni tartufa koja se proteže osim Buzeta i na općine Oprtalj i Motovun.

Zona obuhvaća sva sela i zaseoke koji okružuju čuvenu Motovunsku šumu, dom istarskoga tartufa, pa tu ubrajamo sva sela Humštine, Vrhuvštine, Račištine, Sovinjštine.



Obradujući i orući plodnu zemlju u dolini rijeke Mirne, istarski su težaci još na početku 20. stoljeća nailazili na tartufe. Misleći da su to truli krumpiri čudnoga mirisa, bacali su ih. Tek 30-tih godina počinje valorizacija tartufa i on se organizirano počinje skupljati u Livadama, no pravi procvat tartufarstva u Istri zaživio je tek 80-tih i 90-tih godina



Kao jedan od najvećih centara tartufarstva, Buzet je 1999. godine proglašen Gradom tartufa

Područje je to koje je vrlo raznoliko, od tek 10 pa sve do 1.000 metara nadmorske visine, a idealno je stanište tartufa upravo dolina rijeke Mirne gdje se račvaju istarske rijeke i potoci, što daje tako potrebnu vlagu i uvjete tla koji čine ovo područje centrom tartufarstva.

LIVADE CENTAR SVIJETA TARTUFA

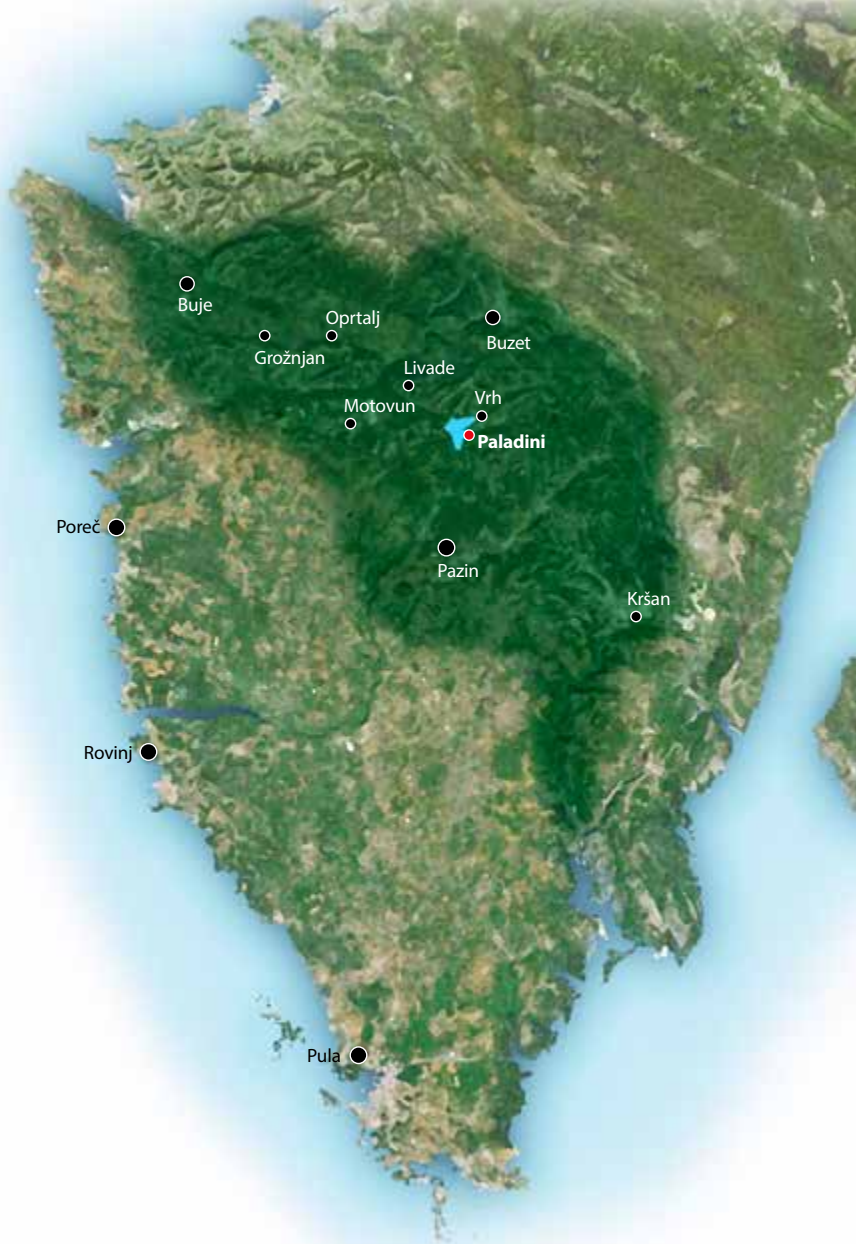
Osim Buzeta, važan je centar tartufarstva u Istri i mjesto Livade, smješteno tik uz rub motovunske šume. Livade su bile prvo mjesto gdje se je vršio organizirani otkup tartufa još

30-tih godina prošloga stoljeća, no možda je najvažniji bio “ulov” tartufa od 1,31 kg kojega je 1999. godine u Motovunskoj šumi pronašao Giancarlo Zigannte i time pretvorio Livade u centar svijeta tartufa.

NALAZIŠTA TARTUFA U ISTRI

Iako ga se danas može naći u restoranima i konobama diljem cijelog poluotoka, tartuf ne uspeva na cijelom području Istre.

Mjesto gdje ga ima najviše je srce poluotoka, Motovunska i Buzetska šuma pa je tako Buzet 1999. godine i proglašen



Tartufi ne uspijevaju u cijeloj Istri. Najveće je stanište tartufa Motovunska šuma u srcu Istre, a dalje ih ima preko Roča i Huma do Labina i Kršana na jugu, zatim zapadno prema Vižinadi i Grožnjanu, a manje nalazišta srećemo i kod Brtonigle do Kaštela i Buja

Gradom tartufa, a Livade centrom svijeta tartufa.

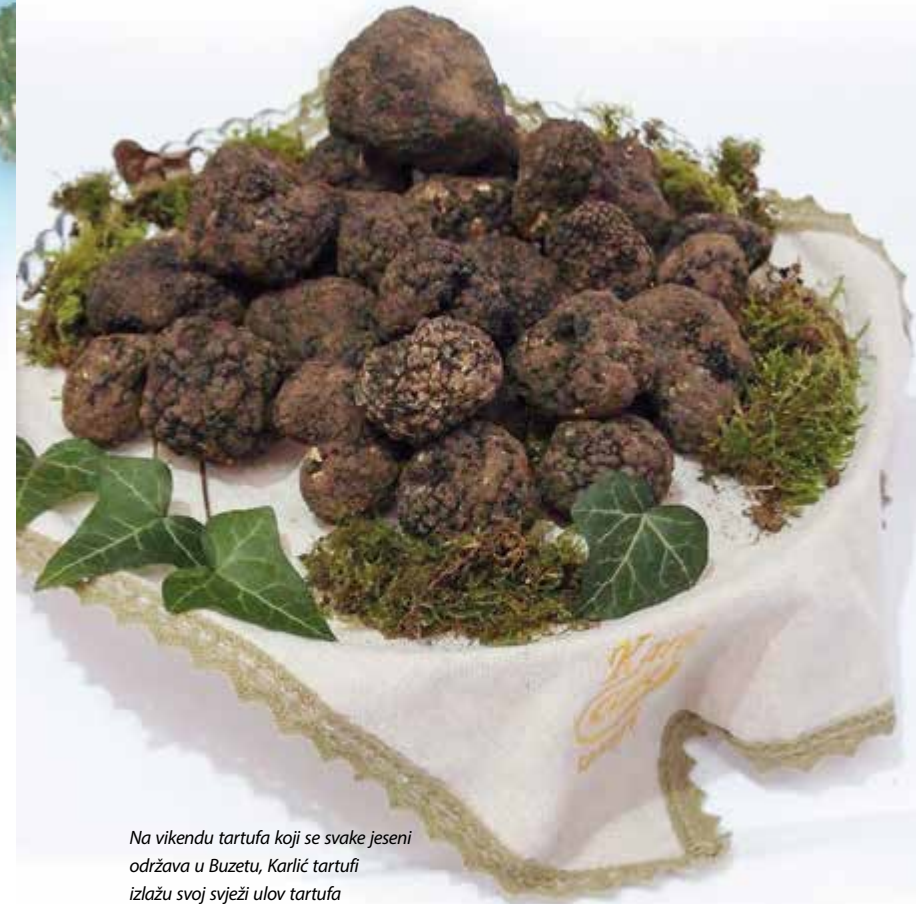
Pritoke rijeka koje se granaju, te poglavito dolina Mirne odlična su staništa.

Osim u okolici Motovuna i Buzeta, tartufa dalje ima preko Roča i Huma do Labina i Kršana na jugu, zatim zapadno prema Vižinadi i Grožnjanu, uz manja nalazišta u Brtonigle do Kaštela i Buja.

Bijeli tartuf uspijeva u kiselijem i gušćem tlu, ilovači i pijesku

i na području nižih temperatura dok su staništa crnoga tartufa na mjestima gdje voda otječe, s više vlage, višom temperaturom i u tlu bogatom fosforom.

Najbogatija prirodna nalazišta su na području slivova cijele tzv. bijele Istre, tj. u dolini rijeke Mirne, najviše u Motovunskoj šumi, u dolini Raše, u slivu Boljunčice, Dragonje i drugdje. U unutrašnjosti Hrvatske pronađeni su u srednjoj Posavini i slivu Kupe.



Na vikendu tartufa koji se svake jeseni održava u Buzetu, Karlič tartufi izlažu svoj svjež ulov tartufa

NAJVEĆI TARTUFI

U Italiji poznatiji kao *Alba Madonna* bijeli se tartuf najčešće pronalazi u pokrajini Piemonte na području Langhe i Montferrat u blizini gradova Alba i Asti. Može ga se pronaći i na brdima u okolici grada Molise i San Miniato u Toskani. Istarski tartufari su uvjereni da ga ipak najviše ima u Istri. Bijeli tartuf raste u simbiozi s hrastom, lješnjakom, topolom i lipom. Lovi se tijekom jeseni kada može doseći 12 centimetara u promjeru i težinu od 500 grama, no uglavnom su manje veličine i teže do 100 grama.

Na tržištu bijeli tartuf je izuzetno tražen i vrijedan te se cijena za primjerke od 20 do 25

grama kreće od 2.000 do 4.000 Eura po kilogramu, dok se primjerci veći od 200 grama najčešće prodaju na aukcijama.

Rekord za najveći bijeli tartuf u svijetu od 2007. godine drži **Luciano Savini** koji je sa svojim psom **Roccom** u blizini toskanskog grada Pisa pronašao bijeli tartuf težine 1,5 kg. Ovaj je tartuf u prosincu 2007. godine ponuđen na dražbi koja se simultano odvijala u Macau, Hong Kongu i Firenci. Na dražbi je postignuta cijena od 330.000 američkih dolara (1.400.000 Kuna) a navedeni iznos platio je **Stanley Ho**, vlasnik hotela i casina u Macau.

Osim u Albi i pokrajini Piemonte, u Italiji se bijeli tartufi mogu još naći u Toskani,



Jedno od najvažnijih, ali i najupečatljivijih mjesta gdje se kupuju tartufi je Lalbenque u francuskoj pokrajini Quercy. Ne zna se točno zašto je upravo ovdje nastala tkz. Tržnica tartufa, no gotovo čitavo stoljeće svakoga se utorka od početka prosinca do kraja ožujka ovdje kupuju tartufi. Uobičajene prastare Renaulte i Citroene na ulicama Lalbenquea tada zamjenjuju Mercedesi, Bentleyi i slična luksuzna vozila tartufarskih brokera i najpoznatijih francuskih i britanskih restoratera koji ovdje dolaze u potrazi za savršenim tartufom, po savršenoj cijeni



Tartufari u 14 sati zauzimaju strateške pozicije, i dok neki imaju tek dva tartufa, neki dolaze i s po nekoliko kilograma. Čudesne gomolje donose omotane u kuhinjske krpe, dijelove stare odjeće, u košarama, ili tek tako, u rukama. U 14.30 zvono označava početak, a uže koje je spriječavalo kupce da se približe prodavačima se spušta. Počinje cjenkanje i pregovaranje, jer nije bit samo kupiti tartuf po najpovoljnijoj cijeni, već je bitan i sav taj proces razgovora, čakule i drž-ne daj cjenkanja. Cijene koje se postižu su visoke, ali najčešće ostaju tajna... jer tartufari kažu "što se desi u Lalbenqueu i ostaje u Lalbenqueu"

gdje se mogu naći i crni tartufi. Crni tartuf se u svijetu inače najviše nalazi u Europi, pa tako 45 posto ukupne količine dolazi iz Francuske, 35 posto iz Španjolske 20 posto iz Italije i ostatak iz Hrvatske, Slovenije i Srbije.

Jedan je od najvažnijih tartufarskih regija francuska regija **Perigord** odakle dolaze

plemeniti crni tarufi, no osim u Perigordu nalazimo ih u okolici Provanse, Languedocu i Dauphinéu. Najveća tržnica tartufa nalazi se u gradu Lalbenque u pokrajini Quercy. Ovdje je najvažniji mjesec za prodaju siječanj, kada i crni tartuf uspijeva preći cijenu od 1.000 eura, upravo zbog činjenica da mu je tada miris najintenzivniji.



Radmila Karlič s Crnkom
u lovu na tartufe
u šumi kraj Paladini



KARLIĆ TARTUFI

Obitelj Karlič jedna je od onih obitelji koja istinski živi svoju priču o tartufarstvu i tartufima, i prenosi je ustrajno i ponosno, s generacije na generaciju.

Tradiciju je još 1966. godine započeo **Ivan Rašpolić**. Bilo je to vrijeme kada su tartufi još uvijek u gastronomiji bili nedovoljno prepoznati i za mnoge Istrijane spadali tek pod egzotične, mnogi će reći i smrdljive



krumpire koji su samo kvarili zemlju i obično su se bacali.

Motovunska je šuma tada bila puno veća nego što je to danas, a jedno je od najplodnijih nalazišta tartufa bilo dno današnjega jezera Butoniga. Upravo su odatle dolazili najkvalitetniji bijeli tartufi, i baš je tu Ivan Rašpolić pronašao neke od svojih ponajvećih primjeraka.

Ivan je u lov na tartufe često vodio i svoju tada desetogodišnju



Priča o tartufima obitelji Karlič krenula je prije gotovo 50-godina, kada je Ivan Rašpolić počeo tražiti prve tartufe, skupa s bratom Lucijanom. Na slici: Lucijano Rašpolić, Ivan Rašpolić i supruga Danica, roditelji Radmile Karlič



Radmila, Goran, Ivan i Ivana Karlič kraj jednoga od hrasta u nasadu kojeg su zasadili 2007. godine. To je do danas prvi i jedini nasad u Istri, a već je dao prve tartufe

kćer **Radmilu**, koja je od djetinjstva pokazivala veliki afinitet prema tartufima. Nakon jednoga psa za lov na tartufe, obitelj Rašpolić ih je nabavila još nekoliko. U međuvremenu tartuf je postao cijenjena delicija, pa je i ono što je bilo tek hobi postao ozbiljan posao. Posao za koji se Radmila od djetinjstva pripremala.

U svojoj obitelji postala je Radmila druga generacija tartufara, a uz supruga **Gorana Karliča** ostvarila je i svoj san. Početkom 1994. godine osnovana je tvrtka **GIR d.o.o.** koja ime nosi po prvim slovima imena njezinih osnivača Gorana i Radmile, i nastavak je tradicije koju je pokrenuo

Radmilin otac Ivan Rašpolić, majka **Danica** i stric **Lucijano**.

Karlič tartufi su danas sinonim za kvalitetu, no prije svega za predanost poslu, ozbiljnost i ulaganje civilnoga sebe u projekt u kojega vjeruješ.

Danas tako uz pomoć obučenihih pasa od kojih su neki psi križanci a neki čistokrvni psi, članovi obitelji Karlič svakodnevno odlaze u lov na tartufe. Odgajanju i dresuri pasa uvelike se posvećuju sami, a tijekom godina došli su do spoznaje kako su križanci čak i otporniji na bolesti, kišu i niske temperature - sve one uvjete koji čine radni dan svakoga ozbiljnoga psa tartufara.

LOV NA TARTUFE KAO TURISTIČKA PONUDA

Kako su u obitelji Karlič svi posvećeni tartufima i s istinskom se strašću posvećuju i lovu na tartufe, kojega su osmislili i kao jedinstveni turistički proizvod. Na imanju obitelji Karlič danas je to dio turističke ponude, kada s članovima obitelji i psom, gosti i posjetitelji mogu otići u specifičan lov, vidjeti kako reagira pas, kako kopa tartufe, kako se mora ponašati vlasnik psa odnosno lovac. Posebna je to prilika za doživjeti jedan

sasvim specifičan dan u potrazi za gastronomskim blagom Istre, a ujedno i kasnije uživati u degustiranju raznih proizvoda s tartufima obitelji Karlič.

KARLIĆ TARTUFI U GASTRONOMIJI

Osim što su tartufe valorizirali u turističkome smislu, Karliči su i veliki promotori njihova korištenja u gastronomiji, pa danas tartufe iz njihove proizvodnje koriste ponajbolji hrvatski restorani od Istre do Dubrovnika. U ponudi se mogu pronaći bijeli tartuf, crni



Projekt Lov na tartufe nagrađen je priznanjem Zlatna koza koje dodjeljuje Turistička zajednica Istarske županije

tartuf, maslac od tartufa, ulje s tartufima, med s tartufima, salsa tartufata, istarske kobasice i istarski sir s tartufima.

Karlič tartufi tako su u svojoj trećoj generaciji postali sinonim za odličan brend koji u svojoj bogatoj ponudi proizvoda

od tartufa ima gotovo sve što kuharska mašta može zamisliti, a nepce probati.

Tvrtka Gir d.o.o Karlič opskrbljuje svojim proizvodima veliki broj istarskih restorana kao i brojne restorane diljem Hrvatske a i širom Europe i svijeta.



Široka paleta proizvoda s tartufima obitelji Karlič



EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE S OKUSOM BIJELOG TARTUFA I CRNOG TARTUFA

Odlično se sljubljuje s bijelim mesom, ribom i svim vrstama salata, a možete ga jednostavno prelići po siru s tartufima ili nekom drugom siru.



KREMA S TARTUFIMA

Vrhunska delicija s dodatkom sira i vrhnja. Neodoljivog je okusa, koristi se u pripremi tjestenina ili jednostavno za mazanje na kruh.



MED S BIJELIM TARTUFOM

Med sa bijelim tartufom, jedinstvenog je okusa s dodatkom bijelog tartufa, posebna je delicija za sve sladokusce. Izvrstan je u slano - slatkoj kombinaciji posebno ako ga prelijete po siru s tartufima, palačinkama ili lisnatom tijestu.



TARTUFATA



TARTUFI I MASLINE



TARTUFI I ŠAMPINJONI



TARTUFI I VRGANJI



CIJELI CRNI TARTUFI



SJECKANI CRNI TARTUFI



MLJEVENI CRNI TARTUFI



RIBANI CRNI TARTUFI



KRAVLJI, KOZJI I OVČJI SIR S TARTUFIMA

Sir s rezanim crnim tartufima jedinstvenog je i posebno finog okusa spravljen po posebnoj recepturi. Poslužiti ga možete kao hladno predjelo uz istarski pršut, rastopljenog na palenti ili za pripremu fritaje s tartufima. Za mnoge je slatokusce upravo sir najdraža delicija, zato se njime počastite i uživajte ili pak poklonite dragoj osobi.



ISTARSKA KOBASICA I SALAMIN S TARTUFIMA

Trajna sušena kobasica biranog svinjskog mesa s dodatkom crnog rezanog tartufa. Servira se kao predjelo uz razne sireve.



SOL S CRNIM TARTUFOM

Odlično se sljubljuje uz sva jela da poprime okus tartufa.



PAŠTETA S TARTUFIMA



MASLAC S BIJELIM TARTUFIMA



TRUFFELLA BLANC



TRUFFELLA NOIR



TERANINO TRUFFEL



KREMA OD ACETA BALSAMICA BIJELOG TARTUFA



BIJELA I TAMNA ČOKOLADA OD TARTUFA





TARTUFI U PRIRODI

Za razliku od ostalih gljiva, tartuf raste pod zemljom gdje na dubini od dva-desetak do tridesetak centimetara razvija svoje plodište. Neuglednog izgleda, gomoljast i sličan krumpiru, naraste od veličine trešnje, do veličine jabuke, no nije rijetkost da se nađu i veći primjerci.

Krasi ga specifičan, intenzivan, pun miris koji podsjeća na korijen, zemlju, stari sir, neki će reći i plin, neusporediv s bilo čime, koji se se ili voli, ili ne. Pripada rodu *Tuber*, a raste u simbiozi s korijenom stabla, grma ili biljke, te upravo o tome može ovisiti i njegov miris. Različite vrste hrasta najbolji su prijatelj tartufa, no uspjeva i uz lješnjak, topolu, lipu.

Da bi proizveo dragocjeno plodonošno tlo, tartuf mora živjeti u simbiozi. Izmjena tvari dva simbionita (tartufa i biljke)

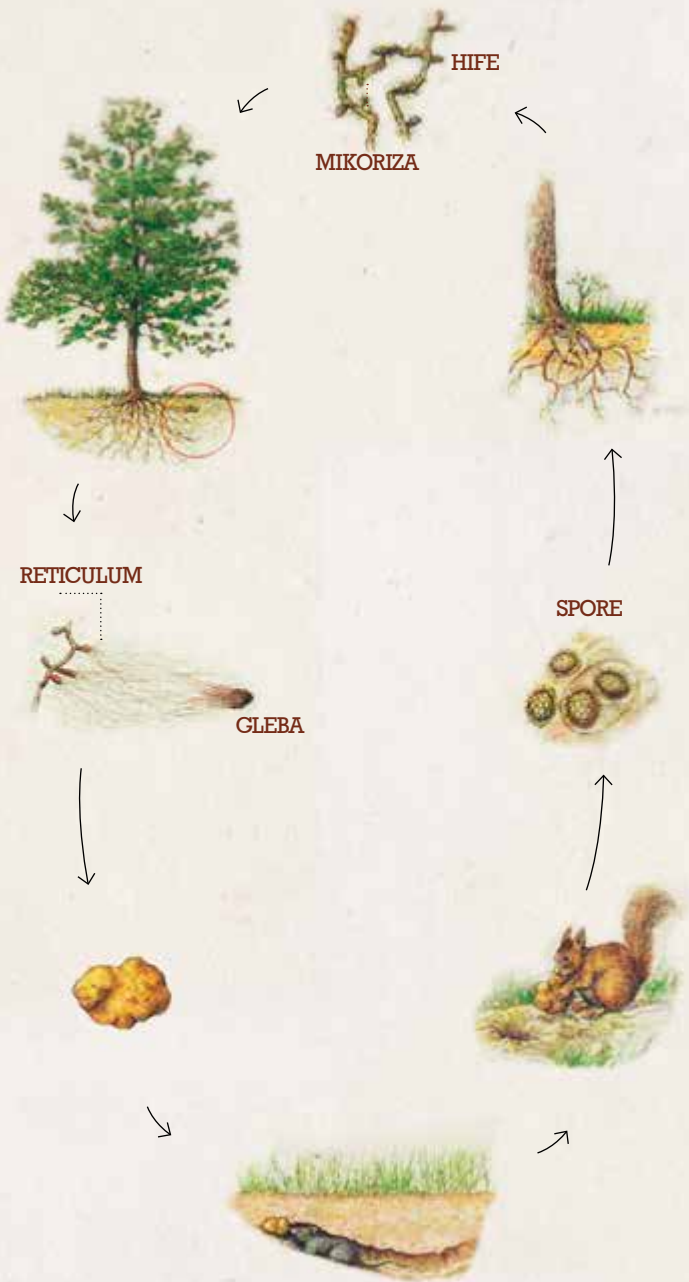
odvija se na korjenu pomoću posebne mase pod imenom mikoriza, koja se razlikuje od vrste do vrste.

BIOLOŠKI CIKLUS

Mikoriza je masa koja se sastoji od nekoliko slojeva svilenkastih niti koje se nazivaju *hife*. Mikoriza se omota oko korjenastog sustava biljke te se stapa u *reticulum*, mrežastu strukturu zahvaljujući kojoj biljka s kojom tartuf živi u simbiozi opskrbljuje tartuf različitim tvarima, a zauzvrat dobiva uglavnom vodu i mineralne soli.

Veliki broj hifa, koje sve zajedno čine *micelij*, šire se iz *reticuluma* i granaju u tlo u potrazi za hranjivim tvarima. U trenutku kada se stvore povoljni klimatski uvjeti, jedan se dio hifa spaja i tvori plodište u čijoj glebi dolazi do diferencijacije spora. Klice iz spora stvaraju

Obitelj Karlič tartufe lovi u šumama nedaleko od Paladina kraj Buzeta. Ivan Karlič uspješan je lovac koji u lov redovito odlazi uz kujicu neobična imena - Crnko. Tartufi se ne love samo u zoru, već se mogu loviti tijekom cijeloga dana, a ulov ovisi o puno faktora, možda ponajviše o upornosti, psu, a pomalo i o sreći



Prikaz biološkog ciklusa tartufa

zatim novi micelij koji spajaju-
ći se s vrhovima korijena stvara
nove mikorize.

Za razliku od nadzemnih
gljiva koje svoje plodište stva-
raju na površini zemlje, podze-
mne gljive ne mogu iskoristiti
zračna strujanja za rasprostra-
njivanje spora, pa ih je zato
priroda obdarila jakim miri-
som, koji se zamjećuje samo
tijekom sazrijevanja spora. Taj
jak i intenzivan miris privlači
insekte i sisavce, koji hraneći se
tartufom sudjeluju u rasprostra-
njivanju spora i širenju, odno-
sno razmnožavanju tartufa.

SIMBIOTSKE BILJKE BIJELOG TARTUFA

Za rast i razvoj bijelog tar-
tufa važna je ravnoteža prirodnih
uvjeta, kemijskog sastava i vlage
tla, te vremenskih prilika. Bijeli
tartuf raste u riječnim dolina-
ma, u blizini korita, ali daleko od
voda stajaćica, ispod 700 meta-
ra nadmorske visine. Odgovara
mu umjereno nagnuto i dobro
prozračno tlo, koje ne propušta
pretjerano vodu i čija površina
i tijekom suhog razdoblja zadr-
žava dovoljnu količinu vlage.
Najpovoljnije je vapnenasto tlo,
bogat kalijem te siromašno



Crni tartuf uspijeva na mjestima s više vlage, višom
temperaturom i u tlu bogatom fosforom

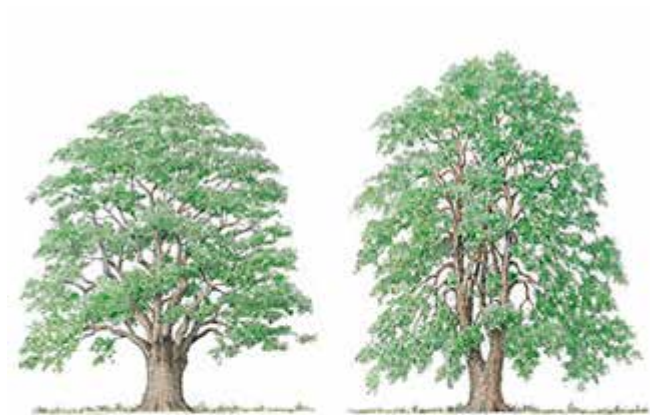
dušikom, fosforom i organskim ostacima, s pH vrijednosti između 6,8 i 8,5. Takav je sastav tla povoljan i za simbiotske biljke bijelog tartufa.

SIMBIOTSKE BILJKE CRNOG TARTUFA

Crni tartuf raste u brežuljkastim krajevima, u podnožju stabala gdje je šuma rijedak i bez vegetacije niskoga rasta. Tlo je kamenito, vapnenasto i

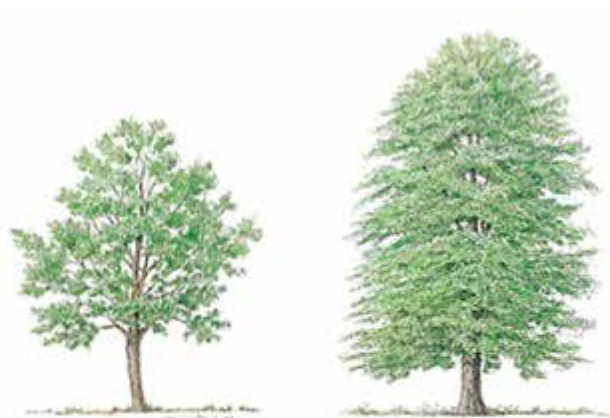
vodopropusno, a dublji slojevi su prilično čvrsti, što pomaže korijenu da se razvije bliže površini zemlje. Pretežno se radi o tlu koje je bogato kalcijkarbonatom, siromašno organskim ostacima i sadrži manje od 40 posto gline. S obzirom da mu je potrebno dosta sunčeve svjetlosti, povoljno tlo za rast crnog tartufa treba biti manje od 30 posto pokriveno stablima, slabo pokriveno grmljem i gotovo bez trave.

Najčešće simbiotske biljke tartufa



Hrast lužnjak

Hrast



Hrast medunac

Lipa



Crni grab



Obična lijeska



VRSTE TARTUFA U ISTRI

BIJELI TARTUF

lat. Tuber magnatum pico

Bijeli je tartuf najcjenjenija i najvrijednija vrsta, a njegova sezona traje od rujna do kraja siječnja. Spada među najkvalitetnije i najskuplje tartufe svijeta, a ima jak i specifičan miris.

Boja bijelog tartufa varira od oker žute do svijetlosmeđe ili od blijedozelene do sivozelenkaste, a miris ovisi o stablu s kojim živi u simbiozi. Dozrijeva već u rujnu i ima ga sve do kraja siječnja, pa ga treba i konzumirati u tom periodu.

Neugledan je i najviše nalikuje krumpiru, no najcjenjeniji je u gastronomiji. Može biti različitih veličina, od primjerice veličine jabuke, no upravo je bijeli tartuf onaj čiji izuzetni primjerci mogu težiti i više od kilograma.

Lovi se tijekom jeseni kad može doseći 12 centimetara u promjeru i težinu od 500 grama, no uglavnom su manje veličine i teže do 100 grama.

Osim u regijama sjeverne i srednje Italije, ova vrsta uspijeva još jedino u Istri.



CRNI TARTUFI

U Istri dokazno uspijevaju tri vrste iz skupine crnih tartufa – **ljetni tartuf** (*Tuber aestivum Vittadini*), **zimski tartuf** (*Tuber brumale Vittadini*) i **plemeniti crni tartuf** (*Tuber melanosporum Vittadini*), iako lovci nalaze i neke druge vrste. Crni je tartuf manje intenzivan, pri čemu zimski ima jači i intenzivniji zemljani miris nego ljetni.

LJETNI TARTUF

lat. *Tuber aestivum Vittadini*

Gomoljastog je oblika, ponekad podijeljen na režnjeve, sa smeđo-crnom korom koju sačinjavaju tupe bradavice. Manji je od bijelog tartufa, a može doseći veličinu jabuke. Unutrašnjost mu je svjetlosmeđe boje, izbrazdana bijelim prugama. Vrsta je koja je u Istri najčešća, a sezona mu je gotovo tijekom cijele godine. Okus i miris su mu manje intenzivni, suptilniji nego kod bijelog tartufa.



ZIMSKI TARTUF

lat. *Tuber brumale* Vittadini

S vjetlije je boje od ljetnog tartufa s intenzivnijom smeđom boju u unutrašnjosti, prekriven dobro vidljivim, spljoštenim bradavicama.

Mogu se naći primjerci do veličine kokošjeg jajeta, i to u jesen i početkom zime u podnožju stabala hrasta i lješnjaka.



PLEMENITI CRNI TARTUF

lat. *Tuber melanosporum* Vittadini

T amne je, crne boje, fine površine također pokrivene sitnim, spljoštenim bradavicama. U unutrašnjosti je tamne boje izbrazdan finim bijelim žilicama. Dostiže veličinu jabuke, a skuplja se tijekom

cijele zime, posebice u prvim mjesecima u godini. Specifičnog je i jačeg okusa i aromatičnog mirisa, i najcjenjeniji od crnih tartufa koji uspijevaju u Istri. Ista je vrsta najcjenjenija u francuskoj pokrajini Perigord.



UZGOJ TARTUFA

Osim što uspjevaju u prirodi, tartufi se mogu i uzgajati.

Idejom o uzgoju tartufa bavio se je još **Alfonso Ciccarelli** u svojem djelu *Oposocum de Tuberis* iz 1564. godine koji je smatrao da bi se tartufi mogli saditi direktno u zemlji. Ideju su kasnije revidirali i nadopunili autori **De Borch** 1780; **Buillard** 1791; **De Bornholz** 1827; i **Turpin** također iste godine, no nažalost nitko od njih nije došao do većega napretka ili značajnijih otkrića vezanih za kultivaciju tartufa.

Još davne 1808. spominju se prvi pokušaji uzgoja tartufa u Francuskoj. Ljudi su dugo proučavali način na koji oni uspjevaju uz korijenje određenih vrsta



stabala. Upravo je te godine **Joseph Talon** iz Apta na jugu Francuske došao na ideju da

stvari sadnice hrasta od žira sa stabla uz koje uspjevaju tartufi.

Eksperiment se je pokazao uspješnim pa su nekoliko godina kasnije uz nekoliko tako zasadenih hrastova pronađeni prvi tartufi.

Već 1847. godine **Auguste Rousseau** iz Carpentrasa, također na jugu Francuske, upravo je na taj način zasadio prvih sedam hektara hrastovih stabala. Uspio je ostvariti velike prinose tartufa, zbog čega je i dobio nagradu 1855. godine na Svjetskoj izložbi u Parizu.

Iako je bilo puno takvih pokušaja da se uzgoje tartufi,

◀ *Jedini istarski nasadi tartufa koje zasadila obitelji Karlič dali su već prve plodove a da će ih biti još, svjedoči tkz. spaljeno tlo oko biljke s kojom tartuf živi u simbiozi*

do nekoliko desetljeća unazad nije bilo pozitivnih rezultata koji su ostvareni na način da su stvoreni svi uvjeti u kojima gljiva primarno nastaje u prirodi i da se u takvim uvjetima sadi mikorizirana biljka.

“Izumitelj” je upravo takve metode šumarski inspektor **Mannozi-Torini** iz talijanske regije Marche koji je frustriran dotadašnjim rezultatima u uzgoj unio male promjene koje su nakon nekoliko godina dale uspješan prvi urod. Prva je uspješna sadnja dala tako rezultate 1967. godine kada je uspješno kultiviran *Tuber Maculatum* koji je nakon 2-3 godine dao prve male uzorke tartufa.

Osnovna postavka umjetnog uzgoja tartufa jest stvaranje sadnica hrasta ili drugih biljaka poput topole ili lijeske koje su ‘obogaćene’ micelijem te gljive. Funkcionira na način da se odabere zreli hrastov žir, potapa se u vodu i uzima samo onaj koji



Joseph Talon iz Apta na jugu Francuske bio je prvi koji je još 1808. godine uspio umjetno uzgojiti tartuf, a u rodnom mjestu mu je zbog toga podignut i spomenik

tone. Plivajući žir se odbacuje jer je bolestan ili napadnut parazitskim kukcima.

Odabrani se žir radi poboljšavanja klijavosti pohranjuje na hladno, vlažno i mračno mjesto. Nakon toga se ispere i dezinficira radi odstranjivanja drugih vrsta gljivica te ponovo ispere. Tako se pripremljeni žir umaće u vodeni rastvor od smrvljenih zrelih tartufa, a zatim se sadi u posude ispunjene steriliziranom zemljom ohlađenom na 30°C.

Biljke klijaju u zaštićenom prostoru, i godinu do dvije nakon toga dobili smo sadnice hrasta obogaćene micelijem tartufa, pa se iste presađuju na otvoreno, odnosno na površinu za uzgoj.

Da je “eksperiment” uspio može se već nakon nekoga vremena vidjeti na tlu koje okružuje primarnu biljku, primjerice hrast ili lijesku, jer ukoliko ispod niču tartufi, tlo oko same biljke bi trebalo izgledati kao da je spaljeno.



Više od 1.200 sadnica hrasta koje je zasadila obitelj Karlič u nasadima podno mjesta Paladini u Istri u budućnosti daje sigurnost da će tartuf ostati simbolom Istre

ISTARSKI NASADI

U želji da osigura budućnost istarskoga tartufa, obitelj Karlič je 2007. godine nedaleko obiteljske kuće u mjestu Paladini kraj Buzeta zasadila prve nasade tartufa.

Bio je to svojevrsan eksperiment na kojeg je utrošeno puno vremena i sredstava u pripremi i realizaciji i pokazao se uspješnim. Prvi uzgojeni tartufi nastali su uz sadnice hrasta, kojih je

zasađeno više od 1.200 na rubu stare istarske hrastove šume nadomak jezera Butoniga.

Već 2012. godine obitelj Karlič je proširila svoju plantažu s još 350 mikoriziranih stabala lješnjaka za tartufe.

U prve dvije godine tlo oko sadnica hrasta bilo je spaljeno, što je znak da ispod rastu tartufi, a 2014. godine su pronađeni i prvi uzorci istarskih uzgojenih tartufa obitelji Karlič.



LOV NA TARTUFE

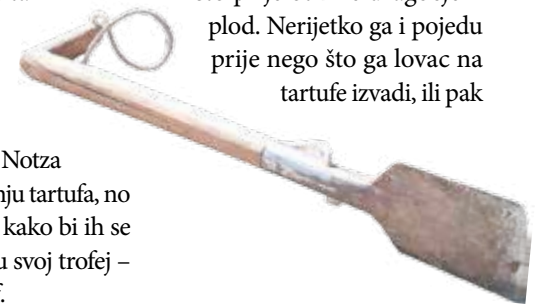
Kao što je tartuf sam po sebi neobičan, zanimljiv i čudnovat stvor, tako ni priča o lovu na tartufe nikako ne može biti obična.

No, ova priča ne pripada samo čovjeku. Kako tartuf svoja plodišta razvija pod zemljom, usprkos snažnu i intenzivnu mirisu koji tartuf pušta, nije ga moguće naći bez pomoćnika.

Iako se ne zna kada su službeno pronađeni prvi tartufi, još oko 1400. godine se u Italiji spominju "tartufai", lovci na tartufe. **Bartolomeo Platina**, papinski povjesničar, 1481. godine bilježi kako su svinje iz Notza bez premca u traženju tartufa, no moraju biti vezane kako bi ih se spriječilo da pojedu svoj trofej – neprocjenjivi tartuf.

Od te davne 1481. godine pa do danas, čini se da se u tartufarstvu malo toga promijenilo, a za vjerne pomoćnike čovjek još uvijek bira svinju, ili još bolje, psa.

Svinja će biti najčešći odabir u Francuskoj. Zašto svinja? Tartuf pušta miris na koji su svinje naročito osjetljive, a sličan je hormonu koji divlja svinja ispušta neposredno prije parenja. Svinje tako doslovno podivljaju kada nanjuše tartuf, pa sumanuto kopaju kako bi što prije otkrile dragocjeni plod. Nerijetko ga i pojedu prije nego što ga lovac na tartufe izvadi, ili pak



Za otkopavanje tartufa koristi se specijalna mala lopata koja se naziva otki ili vanga, s kratkom i praktičnom drškom

◀ Radmila Karlič s Crnkom u lovu na tartufe u šumi Paladini

previše oštete stanište, pa se često moraju vezivati kako ne bi oštetile ovu vrijednu gljivu. Upravo iz toga razloga je primjerice u Italiji od 1985. godine zabranjen lov na tartufe uz pomoć svinja.



Crnko je obična mješanica i jedan od najpouzdanijih pasa koje obitelj Karlič koristi u lovu na tartufe

U Istri se za lov na tartufe oduvijek koristi samo pas, ili lokalno rečeno, *brek*. Najčešće kujice, jer su bolje, poslušnije, fokusiranije a kada su skotne najbolje traže. I uvijek su to baštardi, miješanci.

Dresura pasa traje dugo. Najprije ih se hrani s malim ostacima tartufa, sirom s tartufima ili uljem. Kasnije im se to sve zakopa pod zemlju, da se malo muče, pa ih se tako uči da traže tartuf. Ako nakon

otprilike dva mjeseca pas ne zna kopati tartufe, znači da nije za to, no to se ustvari točno vidi tek nakon tri do četiri godine. Od pedeset pasa, možda ih pet mogu biti vrhunski tartufari.

Svaki lovac mora imati posebnu licencu, i obavezno se mora pridržavati kalendara lova, koji ovisi o vrsti tartufa.

U šumu se odlazi prvi put ujutro, često još ranom zorom. Mirisi tada još nisu toliko intenzivni i šuma je tiha, pa će pas lakše ostati fokusiran. Drugi se put u lov odlazi tokom dana, a mnogi i više vole taj dio, kako u mraku ne bi propustili ili oštetili dragocjenu gljivu.



I novinari i turisti oduševljeni su lovom na tartufe



Često se kaže kako tartuf mora pustiti miris da bi ga pas osjetio. I tada, kada ga pas nanjuši, adrenalin se diže, počinje intenzivno kopanje.

Vlasnik mora biti blizu, kako pas ne bi oštetio ili pojeo gljivu, a kada pas dođe do tartufa, lovac ga pažljivo otkopava posebnom, malom lopatom koja se naziva *vanga* ili *otka*.

Kada se pronađe tartuf, nastupa euforija i za vlasnika i za psa. U rukama je mali gomolj, nabijen s milijun mirisa, dio zemlje koji će put pronaći do najboljih restorana, a sve to iz truda jednoga čovjeka i jednoga psa.

Pas, naravno biva nagrađen, kao i vlasnik, a za psa tartufara nema odmora. Ukoliko treba, tartufe može tražiti i po nekoliko puta dnevno.

S KARLIĆIMA U LOV NA TARTUFE

Obitelj Karlič uz tartufe spaja i turizam, pa tako u svojoj ponudi imaju i pokazni lov na tartufe.

Zanimljiv je to način da se upozna s onim što tu gljivu i čini tako posebnom – mjesto na kome uspijeva, filozofija i način rada samoga lovca, no najviše uzbuđenja daje onaj trenutak kada pas nanjuši i iskopa ovu dragocjenu gljivu.

Uz goste u lov odlazi jedan član obitelji Karlič, i pokazuje kako izgleda njihova svakodnevica odlaska u šumu s psom u lov. Nakon lova, slijede degustacije koje često uključuju te, baš toga dana pronađene tartufe i u kombinaciji s lokalnim vinima, malvazijom ili teranom, zasigurno su najbolji završetak dana, i za lovca, i za gosta.



Obitelj Karlič organizira pokazni lov za turiste, gdje se u šumu odlazi s iskusnim lovcem i psom i sve se odvija kao i kad je lovac sam

TARTUF U GASTRONOMIJI



Kada je početkom 19. stoljeća francuski gastronom **Jean**

Anthelme Brillat Savarin pisao u svom djelu *Fizionomija okusa* o tartufu kao o dijamantu u kuhinji, vjerojatno nije ni slutio koliko će popularnosti tartufu donijeti ova usporedba.

Tartuf je nezaobilazan sastojak visoke gastronomije, ono nešto što jelu daje finalan dodir, ekskluzivnost, dašak glamura i luksuza. Tartuf, naročito bijeli postao je pravi sveti gral gastronomije, a natjecanja za najbolji, najveći tartuf stvar prestiža među bogatima i moćnima.

Gotovo su svi slavni kuhari



tijekom stoljeća stavljali tartufe na pijedestal, kombinirajući ih u najod-

važnijim i najatraktivnijim jelima. Rijetke su namirnice koje mogu biti hrana i začim, a tartuf je upravo to.

I finalni je zaključak o tartufu donio upravo Brillat Savarin. Polazeći od činjenice kako ga tako mističnim čini upravo fama o afrodizijačkim svojstvima, Brillat Savarin je rekao kako to i nije afrodizijak, no čini žene nježnijima a muškarce dopadljivijima što je kasnije parafrazirao i Alexandre Dumas.

Dvojica od najvećih kuhara u povijesti, **Antonin Careme** i **Auguste Escoffier** gotovo su





Kanapei s namazom od sira i tartufa

u svakom jelu koristili tartufe, jednako bijele i crne.

Antonin Carême je odrastao u siromašnoj obitelji i počeo je raditi već s deset godina. Sa 16 je postao kuharski pomoćnik a nakon nekoliko godina ga otkriva **Vojvoda od Talleyranda**, Napoleonov ministar vanjskih poslova. Carême je tako kuhao ne samo za Napoleonovu svitu, već i za gotove sve careve Europe. Iza sebe je ostavio jedno od najznačajnijih pisanih djela koje se bavi gastronomijom, *Haute Cuisine: Art de la Cuisine au XIX. Siecle* u kojem između ostaloga piše i o tartufima.

Stoljeće kasnije, i Auguste Escoffier

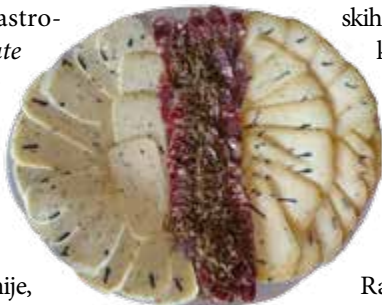
dostiže veličinu Carêmea. Kolika je to veličina bila, dovoljno govori činjenica da su ga zvali *Kuharom za kraljeve i kraljem među kuharima*. Poznat je bio i po tome što je posebno volio bijeli tartuf, koji je koristio kao točku na i u većini svojih autorskih jela.

GASTRONOMIJA ISTRE

U gastronomiji Istre tartuf se je udomaćio osim u vrhunskim restoranima i u ponudi agroturizama, konoba i restorana s manje glamura, ali s posvećenošću dobrom i iskrenom jelu.

Skuplji i cijeeniji bijeli tartuf, jakog i dominantnog okusa, najčešće se koristi nariban i uz neku neutralnu namirnicu. Bijeli tartuf ne podnosi kuhanje, a dobro će se složiti s krumpirom, jajem, odnosno namirnicama koje će istaknuti njegov jak i intenzivan miris. Najbolje ga je probati kada mu je sezona, odnosno od polovine rujna do kraja siječnja.

Crni je tartuf manje intenzivan, a udomaćio se je osim u Istri, u kuhinjama Italije i Francuske. Ova je sorta jednostavnija, prikladna za razne vrste kulinar-



skih kombinacija, koja se ovisno o regiji može kombinirati kako u glavnim jelima, tako i u predjelima. Različite vrste crnih tartufa imaju

različite karakteristike, mirise i intenzitet, pa tako i istarski zimski tartuf ima jači i intenzivniji zemljani miris nego ljetni. Najbolji je u kombinaciji s autohtonim jelima, poput domaćih fuži, pljukanci, ili u fritadi.

Danas se u Istri može uživati u tartufu u restoranima diljem poluotoka. Kako bi se zaštitili oni koji su posvećeni tartufu na jednoj višoj razini, u travnju 2003. godine je na inicijativu Istarske razvojne turističke agencije, Upravnog odjela za turizam i trgovinu te Turističke zajednice Istarske županije pokrenut projekt **Izvorni tartuf – Tartufo vero**. Klub je to restorana i konoba, koji posluju na području zone tartufa i koji se umješno i iskreno ophode s tartufom i gostom. Da bi mogli nositi oznaku Tartufo vero, restorani i konobe moraju zadovoljiti određene kriterije, primjerice moraju raditi cijelu godinu, nuditi svježi bijeli i crni tartuf, nikako zaleđen ili tartufate, primjereno prezentirati tartuf za stolom uz alat poput ribeža i vaga, sljubljuvati vino s jelima, a poželjno je i da poslužuju vina na čaše. Svi objekti koji zadovolje uvjetima, dobivaju oznaku koja gostu garantira kvalitetu.

TARTUF I VINO

Ako je nešto zajedničko tartufima i vinu, onda je to zasigurno činjenica da i najjednostavnije



Tartufo vero - oznaka za istarske restorane koji njeguju poseban odnos prema tartufu

jelo mogu pretvoriti u pravo gastronomsko iskustvo.

Prekrasno vino spareno s draguljem gastronomije, tartufom, zasigurno će stvoriti jelo koje će biti u gotovo svačijih top 10.

Tartuf je izuzetno aromatičan i dominantan mirisom i okusom. Kako se tartuf najčešće konzumira s još nekom namirnicom kao što su jaja ili fuži (tjestenina) odabiru vina treba pristupiti prema cjelokupnom jelu.



Kod fritade s tartufima u kojoj osim jakog tartufa dominiraju jaja, pristaje dobar vintage šampanjac punog i jakog tijela i naglašenih kiselina ili jaka malvazija ili chardonnay punog tijela. Od šampanjaca preporuča se blanc de blanc, odnosno šampanjac samo od chardonnaya.

Uz fuže s tartufima može se spariti malvazija ili chardonnay punijeg tijela i naglašene svježine kao i bijela kupaža punijeg tijela.

U nastavku pogledajte nekoliko recepata restorana s kojima surađuju Karlič tartufi. Još puno recepata naših ostalih poslovnih partnera možete pronaći na stranici

www.karlictartufi.hr

Fritada s tartufima

Karlič tartufi Buzet

Sastojci 50 g rezanih crnih tartufa (svježi ili u maslinovom ulju), 60 g maslaca, 40 g ribanog parmezana, 30 g naribanog sira s tartufima, 8 jaja, malo soli

Priprema rastopiti maslac i dodati crne tartufe narezane na listiće. Nakon nekoliko minuta umiješati pjenasto umučena jaja u koja se doda malo soli .

Na kraju u gotovu fritadu dodati parmezan.





Brancin Divino

Restoran Divino Poreč

Sastojci file brancina, meso škampa
Za pjenicu od tartufa luk, krumpir, maslac, tartufata, vrhnje za kuhanje

Priprema file brancina napuniti mesom škampa, staviti na paru da se skine koža, pa file zapeči na roštilju.
 Luk i krumpir pirjati, dodati tartufatu i vrhnje i izmiksti u pjenicu. Kod servirnja na tanjur, za kraj naribamo malo svježeg tartufa.





Punjeni pagar

Konoba Da Lorenzo Umag

Sastojci 300-350 g pagara, bijeli tartuf, 0,50 g tikvica, 0,30 g mrkve, 0,30 g poriluka, 0,10 g maslaca

Sastojci za snijeg od krumpira 100 g krumpira, 100 ml vrhnja za šlag, 100 ml vrhnje za kuhanje, cvijet soli, bijeli papar, sifon za šlag 2 bombice



Lisnato s tartufima

Karlič tartufi Buzet

Sastojci 500g (1 pak.) lisnatog tijesta, 500g svježeg kravljeg sira, 90g salse tartufate (malo crnog tartufa na listiće – nije obavezno), 2 jaja, 50g sira parmezana – naribanog, mala žličica soli, za premaz 60g do 80g maslaca

Priprema u svježi sir dodaju se: tartufata, sol, naribani tvrdi sir, jaja te dobro se ručno izmiješa. Lisnato tijesto se podijeli na tri dijela, rastanji tako da se dobiju tri tanje savijače. Listovi se napune sa nadjevom, saviju se i polože u tepsiju. Izreže se odmah hladno, na manje kockice, ali ne baš do kraja rez, te premaže sa otopljenim maslacem – peći na 200 °C oko 40 minuta. Najbolje poslužiti kao toplo predjelo uz neki hladni narezak ili pak u kombinaciji slatko-slano, tako da se još toplo prelije sa medom s tartufima.



Kapesanta s tartufom

Restoran Stari Kaštel Buje

Priprema od tartufa i krumpira napraviti mousse. Umjesiti tijesto za raviole i napuniti domaćom kravljom skutom i naribanim tartufom. Svježu kapesantu flambirati na konjaku. Sve to posložiti na tanjur te dekorirati svježim bosiljkom i jestivim cvijećem.



Fuži s crnim tartufom

Konoba Hum Hum

Sastojci 600 g fuži, 100 g maslaca, 80 g svježeg crnog tartufa, vrhnje za kuhanje i sir parmezan po želji

Priprema istarske fuže kuhati u slanoj vodi 12 – 15 minuta. Na maslacu pirjati naribane crne svježe tartufe, dodati malo soli, te sve zajedno lagano prokuhati. Po kuhanim fužima izliti kuhanu smjesu i sve lagano promješati, po želji dodati parmezan.



Ravioli s tartufima

Konoba Volte Buzet

Sastojci za tijesto 2 kom jaja, 0,5 kg brašna, 1 dl vode, sol, ulje
Sastojci za umak s tartufima 2 dag maslaca, 3 dag tartufa, 2 dl vrhnja, sol, papar
Nadjev 10 dag sir parmezan, 10 dag sir gauda, 2 kom jaja

Priprema zamijesiti tijesto za raviole. Izmiješati parmezan, gaudu i jaja te dobivenim nadjevom puniti raviole. Raviole skuhati u slanoj vodi. Otopiti maslac, dodamo tartufe, vrhnje, sol i papar te poslužiti.



Biftek od boškarina

Konoba Vrh Buzet

Sastojci 250 g mesa od boškarina, 20 g tartufa, 2 žlice maslinovog ulja, sol, papar

Priprema na ugrijanoj tavi odrezak popržiti s obje strane.

Gotov odrezak staviti na topli tanjur. Posoliti i popapriti odrezak. Preliti s maslinovim uljem te narezati tartufe.



Ravioli s tartufima

Kantina Melon Petrovija, Umag

Sastojci 120 g raviola, 50 g istarskog pršuta, 50 g šparoga, 1 dl vrhnja za kuhanje, žlica maslinovog ulja, žlica tartufate, 30 g tartufa, čajna žličica ulja od tartufa, malo soli ili Vegete i žličica maslaca

Priprema na maslinovom ulju popržiti šparoge i pršut, dodati vrhnje za kuhanje, maslac, tartufatu i kuhane raviole, i začine po želji. Sve zajedno pomiješati i pustiti 2-3 minute da kuha. Na kraju dodati ulje od tartufa i kad poslužite na tanjur naribati svježi tartuf. Po želji staviti i parmezan.



Fritaja s tartufima

Oštarija Rondo Buje

Sastojci 2 jaja, 50 g crnih tartufa, papar, sol, maslinovo ulje

Priprema na vruće maslinovo ulje doliti razmućena jaja u koje smo prethodno naribali tarufe te dodali papar i sol. Servirati na tanjur i naribati listiće tartufa. Po želji dodati parmezana.



Veluté od krumpira na posteljici od sipica s crnim tartufom

Restoran San Rocco Brtonigla

Sastojci 300 g sipa, 300 g krumpira, 20 g maslaca i maslinovog ulja, 40 g crnog tartufa, 1,2 dl bijelog vina, 80 g luka, 8 g crnila od sipe

Priprema luk izdinstati na maslinovom ulju, zatim dodati sipice i miješati dok se sipice ne smekšaju (desetak minuta). Povremeno podlijevati vinom i tako lagano kuhati 30-ak minuta. Na kraju dodati crnilo od sipe i reducirati do željene gustoće. Istovremeno kuhati krumpir i pravimo mousse (velutirani pire). Jelo servirati u čaši koja uz estetski ugođaj naglašava različite boje slojeva i sastojaka. Donji sloj je smjesa sipica *al nero*, a gornji mousse od krumpira s listićima crnog tartufa.



Salata od hobotnice i tartufa

Restoran Gatto Nero Novigrad

Sastojci 150 gr hobotnice, 50 grama
domaće skute, aceto balsamico,
ulje od tartufa, sol, papar, sviježi tartuf

Priprema na žaru ispečemo skutu, koju
položimo na tanjur kao podlogu za salatu.
Hobotnicu skuhamo, narežemo i začinimo
gore navedenim sastojcima, te ju položimo
na skutu. Na vrh salate naribamo par listića
svježeg tartufa i pokapamo par kapi ulja
od tartufa.



TARTUF KAO AFRODIZIJAK I NUTRITIVNI SASTOJAK

Mit ili stvarnost? Legendarna gljiva kao da oduvijek uz sebe veže pojmove seksualnosti i nečega zabranjenoga. Još su joj stari Rimljani pripisivali afrodizijačka svojstva zbog specifičnog mirisa, no i puno stoljeća kasnije, **Napoleon** je koristio upravo tartufe kako bi povećao svoju muškost.

Ipak, do danas nije znanstveno dokazano da li tartufi zaista imaju afrodizijačka svojstva. Objašnjenje i zaludnost diljem svijeta najvjerojatnije leži u nedavno dokazanoj činjenici kako u tartufima ima feromona, kemijskih tvari koje izlučuje ljudsko tijelo i koje su odgovorne za našu seksualnu aktivnost te muškog hormona androsteno-
na. Zanimljivo je da ženke svinja

privlači miris tartufa jer tartufi otpuštaju steroide slične feromonima koje mužjaci otpuštaju tijekom perioda parenja.

I bijeli se i crni tartufi smatraju afrodizijakom, no čini se da crni tartuf u sebi krije ipak nešto više afrodizijačkih svojstava. Kao i sa svim drugim afrodizijacima, i s tartufima treba biti oprezan. Jedu se u malim količinama od tek desetak do dvadesetak grama po osobi. U 100 grama tartufa naći ćemo tako 25 kalorija, no s druge strane i veliko bogatstvo kalcija, kalija, natrija, magnezija i fosfora. Interes za afrodizijake je oduvijek bio velik i brojna literatura bavi se njima. No, što se tartufa tiče, možda je najveći afrodizijak visoka cijena i aura mističnosti i nečega nedostupnoga koja ih obavlja.

Nutritivna vrijednost u 100 g tartufa

voda	76,3 g	željezo	3,5 mg
proteini	6 g	kalcij	24 mg
masti	0,5 g	fosfor	62 mg
ugljikohidrati	0,7 g	vitamin B2	0,1 mg
prehrambena vlakna	9,4 g	vitamin B3	2 mg
natrij	77 mg	vitamin C	1 mg
kalij	478,5 mg	<i>Energetska vrijednost 31 kcal</i>	

MANIFESTACIJE

DANI TARTUFA U ISTRI

Svake godine kraj ljeta u Istri označava početak sezone tartufa obilježene raznim manifestacijama koje se odvijaju vikendima od početka rujna pa sve do početka studenog. U Buzetu, Livadama, Sovinjaku i Motovunu, najznačajnijim centrima tartufarstva u Istri, može se pogledati tartuf na izložbama, probati na degustacijama i cooking showovima, a o tartufu se uči i na brojnim radionicama od kojih su možda najzanimljivije one o tartufima i vinu.

SUBOTINA

Početak rujna, grad Buzet slavi Dan grada i to kroz manifestaciju Subotina. Manifestacija je to koja je inspirirana sajmom istoga naziva koji se je u Buzetu održavao redovito svake godine početkom rujna, od subote prije Male gospe (08.9.) do subote poslije Male gospe, i to prema usmenoj predaji kroz cijelo 19. i prvu polovicu 20. stoljeća. Bilo je to mjesto gdje se moglo nabaviti sve potrebno za zimu, ali i proveseliti. Fešta je

oživljena 2002. godine, a danas je jedna od najatraktivnijih istarskih manifestacija.

U starom gradu Buzetu tako možete vidjeti svirače tradicijskih instrumenata, nude se domaći istarski specijaliteti, otvoren je muzej s nekoliko dislociranih etno-postava, vraćaju se stari običaji.

Posebnost Subotine su tkz. Magistrale, pa tako možete vidjeti Etno magistralu starih obrta sa starom gradskom pekarom, starom kovačijom, radionicom za izradu češljeva, Magistralu medicine, koja osim nezaobilazne medicine nudi i ljekovite proizvode, Gastro



magistralu s ponudom domaće kuhinje, te Eno magistralu s ponudom vina buzetskih vinara.

No, Subotina ne bi bila Subotina bez onoga što čini bit Buzeta, a to su tartufi, pa se tako ovdje svake godine priprema divovska fritada od preko 2.000 jaja i 10 kg tartufa, u ogromnoj, tonu i pol teškoj tavi promjera 2,5 metra.

TETA - FESTIVAL TERANA I TARTUFA

Kraj rujna u Motovunu se održava festival koji spaja najbolje od Istre - tartufe i teran.

Manifestacija je pokrenuta kako bi se na jednom mjestu okupili istarski vinari koji proizvode teran, kako bi se tom najpoznatijem istarskom crnom autohtonom vinu dalo značaj koji zaslužuje. Najbolje ocijenjeni terani se tako ovdje mogu probati uz vodstvo stručnog sommeliera, a u gostiteljskim objektima nude se raznolika jela od tartufa s naglaskom na ona koja se najbolje sljubljuju s teranom. Bira se i najveći tartuf koji dobiva nagradu Veli Jože.

BELA NEDEJA

Početak listopada u Sovinjaku se slavi Bela nedeja, gdje se cijeli vikend uživa u tradicionalnom druženju i zabavi, no najzanimljivije je nedjeljom, kada se održava sajam na kojemu se nude prije svega tartufi te zatim med, maslinovo ulje, vino i drugi autohtoni proizvodi.

VIKEND TARTUFA

Prvi vikend u studenom u Buzetu je rezerviran za tartufe. Ovdje se može pogledati izložbu tartufa, degustirati, kupiti tartufe i proizvode od tartufa te istarske domaće proizvode. Održava se i trekking utrka pod nazivom „Lov na tartuf“, smotra i revija pasa (lovački psi, psi tartufari i kućni ljubimci) te pokazno traženje tartufa na samoj lokaciji manifestacije. Posjetitelji mogu sudjelovati i u Radionici domaće tjestenine i Maloj školi kuhanja uz profesionalnog kuhara, te pogledati Cooking show. Prigodne jelovnike u sklopu Vikenda tartufa nude obližnji restorani.



MEDIJI O NAMA

Proteklih godina obitelj Karlič ugostila je brojne tv ekipe i novinare iz cijelog svijeta. Njihove dojmove o nezaboravnom iskustvu, adrenalinskoj priči o lovu na tartufe,

prenijeli su u brojne članke prestižnih svjetskih novina i televizijskih emisija.

Više o tome možete pogledati na sljedećim linkovima.



Croatia: Truffle hunting

Joel Barish u emisiji za gluhoonijeme predstavlja lov na tartufe

www.deafnation.com



Hejma - A trip through the Lands of Truffles

Hejma, portal koji priča priče o dobroj hrani donosi kroz sliku priču o tartufima i lovu na njih

www.hejma.org



Living local Traveling Global

Američka novinarka Kelley Ferro govori o lovu na tartufe i degustaciji specijaliteta od tartufa kod obitelji Karlič

www.tripfilms.com



TheBlondeAbroad.com

Američka blogerica Kiersten Rich posjetila je Istru i snimila zabavan video o lovu na tartufe kod obitelji Karlič

www.theBlondeAbroad.com





Pluijm's Eetbare Wereld

Nizozemske kulinarske emisije Pluijm's Eetbare Wereld



www.pluijmseetbarewereld.nl



Karlič tartufi

Karlič tartufi ili kako izgleda jedan dan s nama od lova na tartufe do stola



PORTALI



Nizozemski portal www.ad.nl objavio je kroz svoje priloge o putovanjima priču o lovu na tartufe s Radmilom Karlič



Neue Westfälische

Dnevnik njemačke pokrajine Westfalia donosi priču o Istri kao hrvatskoj Toskani, tartufima koji se ovdje love i specijalitetima koji se od njih pripremaju



Droomplekken.nl

Nizozemski portal za putovanja donosi veliku priču o turističkoj Istri s posebnim naglaskom na tartufe



Švicarski **Migros magazin** govori o Istri i Kvarneru, te o tome kako se u Istri love tartufi



Robert Parker jedan od najpoznatijih svjetskih blogera, za **Huffington post** donosi priču o obitelji Karlič, tartufima te svemu onome lijepom što Istra nudi



Jedan od najpopularnijih magazina i portala za putovanja **Travel and Leisure** uvrstio je lov na tartufe među 17 najboljih potraga za hranom iz prirode



Luxe Adventure Traveler piše o lovu na tartufe s obitelji Karlič





First class magazine

Reportaža objavljena u švedskom magazinu First class magazine, urednika Thomassen mats Ove koji je boravio u Istri tijekom listopada 2015.



Travellab

Nizozemski Travel Lab preporuča Karličić tartufe kao razlog za posjet Hrvatskoj



Captain Clark

Captain & Clark su krenuli u lov na tartufe s nama. Sad ih obožavaju!



Travel&Style

Kanadski opinionmakeri "Travel and Style" predstavljaju "Istarsko zlato"



Apple Daily Magazin, Hong Kong

Lov na tartufe intrigantan je i posjetiteljima s Dalekog Istoka.



TRIP POINT

Poznati ruski travel i lifestyle portal smatra tartufe, uz vino, najboljim istarskim proizvodom.



Kada je u pitanju lov na tartufe, renomirani **Lonely Planet** preporuča obitelj Karličić!



BILI SU KOD NAS





REKLI SU O TARTUFIMA

Tartuf je Mozart među gljivama.

Giacchino Rossini

*Tartuf nije nipošto izvjestan afrodisijak,
ali može u određenim prilikama učiniti
žene nježnijima, a muškarce ljubaznijima.*

Alexandre Dumas (1802-1870)

*Tko kaže tartuf, izgovara veliku riječ
koja budi erotska sjećanja, a i gurmanska,
i kod spola koji nosi suknje
i kod spola koji nosi bradu*

Anthelme Brillat - Savarin (1755-1826)

*Upitan od strane hostese u usponu kako voli svoje tartufe,
Curnonsky je odgovorio: U velikoj količini gospođo,
u velikoj količini...*

Curnonsky (Maurice Edmond Sailland),
francuski pisac (1872-1956)

*U trenutku, bili smo svjesni mirisa koji nam se približavao,
bilo je to nešto aromatično, strasno, ukusno, mistično.
Topli, sanjivi miris, koji uspavljuje osjetila
a opet ih pali - tartufi su nam dolazili*

William Makepeace Thackeray (1811-1863)

*Svatko tko nije spreman napustiti raj ili pakao zbog ovakve
poslastice, nije vrijedan ponovno se roditi*

Maurice Goudekot, 'Close to Colette' (1955)



RJEČNIK TARTUFA

Ascus

šupljina u obliku mjehurića
koja sadrži spore

Epigeal Fungus

nadzemna gljiva

Hypa filament

stanica gljive

Hypogean Fungus

podzemna gljiva

Gleba

unutrašnje mesnato i čvrsto
plodište

Micelij

splet hifa koje čine vegetativni
dio gljive

Mikoriza

masa koja se sastoji od spoja hifa
i biljnog korijena

Peridium

površinski sloj plodišta koja
štiti od različitih bakterija
i gljiva

Radical Apex

vrhovi korijena

Simbioza

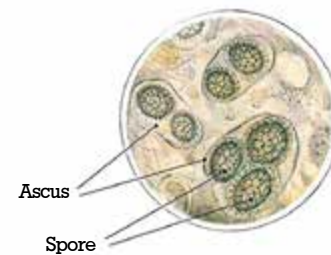
zajednica dvaju organizama
različitih vrsta od koje oba
člana imaju koristi

Spore

nespolna rasplodna stanica
nižih biljaka iz koje se razvija
nova biljka

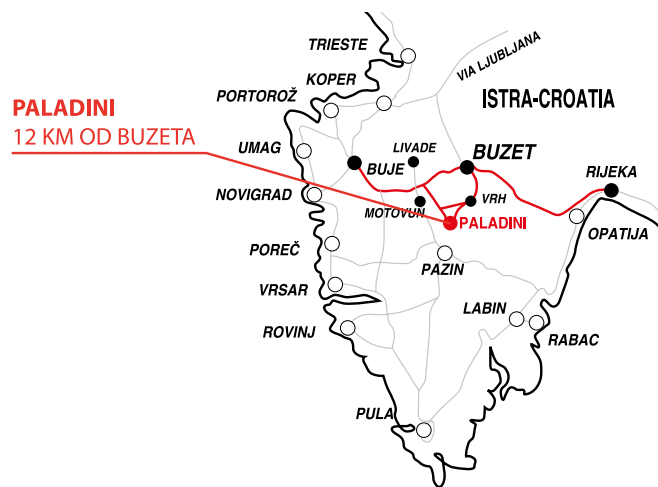
Sporocarp

plod gljive ili tartuf u pravom
smislu riječi



ZANIMLJIVOSTI O TARTUFU

- u prošlosti se smatralo kako je tartuf hrana vještica, neki su smatrali da je to životinja, a govorilo se i da se radi o mineralu
- tartuf nije gomolj, krumpir ili bolest tla, već simbiotska biljka
- za traženje tartufa nisu najpogodnije svinje, već psi
- bijeli tartuf se ne može pronaći tijekom cijele godine, već isključivo od rujna do siječnja
- tartufe se može tražiti i po danu, nije točno da je to moguće samo noću
- pogrešno je bijeli tartuf čuvati u staklenci ili limenci punoj riže, riža ga naime suši. Treba ga čuvati u posudi, omotanoga u krpu ili papirnati ručnik
- bijeli se tartuf ne čuva mjesecima, treba ga konzumirati unutar desetak dana
- bijeli se tartuf ne smije zalediti jer zaleđivanjem gubi sva svojstva, niti ga se smije konzervirati u ulju ili salamuri jer tako fermentira, odnosno gubi okus i miris
- kod pripremanja, tartuf se ne guli niti se jede cijeli, ne reže se na komadiće, ne riba se, ne kuha se, već se jednostavno nareže na tanke listiće
- bijeli je tartuf nažalost (ili na sreću) spontana biljka. Ne postoje uzgajališta, niti može rasti u bilo kakvom tlu
- bijeli tartuf ne raste u simbiozi s bilo kakvim biljkama, rijetke su one koje imaju tu privilegiju
- ako vam bijeli tartuf nude po niskoj cijeni, budite pažljivi; ako je ta cijena visoka, znajte da u svim mitovima ima i malo istine... ako je pak cijena previsoka? Uzbuđenja koštaju



KARLIĆ **K** TARTUFI

GIR d.o.o.

Paladini 14, 52420 Buzet, Hrvatska

Tel: +385 (0)52 667-304

FAX: +385 (0)52 667 000

Goran Karlić +385 (0)91 575 91 96

Radmila Karlić +385 (0)91 579 70 16

🇬🇧 Ivan Karlić +385 (0)95 1986 068

tartuf@vip.hr
www.karlictartufi.hr



Karlič Villa Maslina





Villa Maslina Istria



*Karlič
Villa Maslina*



KUĆA ZA ODMOR


★★★★

Paladini 14, 52420 Buzet, Hrvatska

Tel: +385 (0)52 667 304

Fax: +385 (0)52 667 000

Mob :+385 (0)91 579 70 16

 Mob: +385 (0)95 1986 068

karlic.villamaslina@gmail.com

www.karlic-villamaslina.com