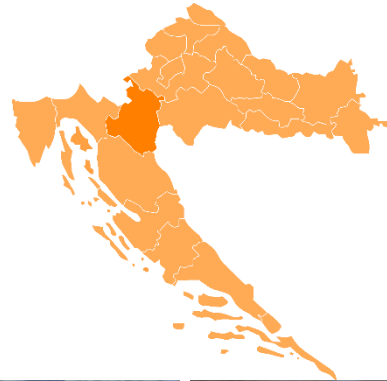




BANIJA I KORDUN



ZLATAN NADVORNIK



ZLATAN NADVORNIK

BANIJA I KORDUN

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2017.

Sva prava pridržana. Ni jedan dio teksta ove knjige ne smije se reproducirati ili prenositi u bilo kojem obliku, ni na koji način, elektronički ili mehanički, uključujući fotokopiranje, snimanje ili pohranjivanje u bazu podataka ijedne namjene bez prethodnog pismenog dopuštenja nositelja autorskih prava.

Djelo je deponirano u HAA (Hrvatska autorska agencija) pod brojem: 09-617; 09-748, 09 – 1197 i 09-3224/12.

BANIJA I KORDUN je sastavni dio knjige HRVATSKA TRADICIONALNA JELA i PILA i ZIMNICA s NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA i NONA.

Rijeka Una; fotografija Tomislav Šolić



Smrt kralja Petra Svačića na Gori Gvozd 1097. godina (Oton Iveković)



Spomen ploča



Graničari s teritorij Vojne krajine, 1742. godine:

1. austrijski oficir, 2. Slavonac, 3. Ličanin, 4. Banijac, 5. Varaždinač, 6. Karlovčanin



Petrinja



Gradska svratište u Petrinji



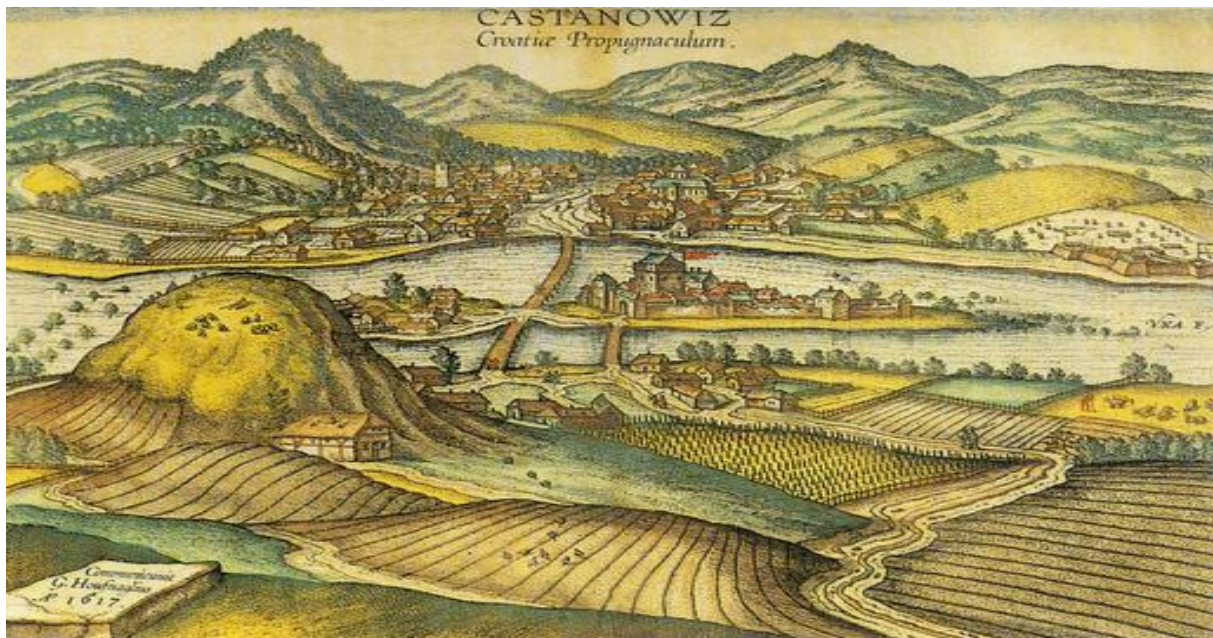
Petrinja



Kostajnica



Kostajnica



Kostajnica



Kostajnica stari grad 1918.



Dubica



Slunj



Slunj



Slunj



Slunj – Rastoke



Slunj, Rastoke



Rastoke



Kozica iz Rastoka

Velika zemljana zdjela okrugla oblika stoji na tri noge koje su lučno savijene prema van. Ima dvije vertikalne ručke sa strane. Služi za pečenje mesa. Slična posudi *rajngljika* iz Samobora.



stara kuća uz Unu





stara vodenica



Karlovac



Karlovac



Karlovac



Karlovac



Topusko



Pozdrav iz GLINE

Svratište



Glinā



Glin



Turska Hrvatska



Turska Hrvatska



vršidba žita



vršidba žita



grah s kobasicom



sisacka češnjovka



šarana na ražnju na *pemski način* (isto kao i u Slavoniji *šaran na rašljama*)



Banija – Banovina, regija u sr. dijelu Hrvatske, brežuljkasti kraj između rijeke Kupe i Une te Korduna na zapadu čiji je znatni dio pod šumom. Kulinarski dijeli delicije Gorskog kotara, Like i Posavine.

Povijesno područje Banije nastanjeno je pripadnicima kulturne i etničke skupine pod imenom Kolapijani (Colapiani) koja je krajem brončanog doba i početkom željeznog doba živjela otprilike na području koje obuhvaća današnju Baniju, od Posavine, ušća Une u Savu, uz Pokuplje i oko srednjeg toka rijeke Kupe. Ime su dobili po rijeci Kolapis (Colapis – kriva rijeka) tj. današnja Kupa. O njima pišu Plinije Stariji i Ptolomej kao i o njihovim vezama s južnopanonskim narodima Segestijancima (grad Segestika, *grč.* Segestanoi; grad je bio smješten na desnoj obali Kupe i bio je najveći grad dijela Panonske nizine). Kolapijani su bili, u svoje vrijeme, i panonsko „predziđe“ keltiziranim sjevernim susjedima Parcijalnim.

Na osnovi pisanih dokumenata antičkih pisaca Strabona, Plinija Mlađeg i Erodirana može se zaključiti da su Kolapijani bili nastanjeni na povoljnom položaju, između jugozapadne Panonije i Dinarskog gorskog područja, na putovima koji vode prema sjevernom Jadranu. Uz uobičajene djelatnosti, gospodarstvo im se temeljilo na riječnom prometu, trgovini, a dijelom i na metalurgiji budući su bili na prostoru vrlo bogatom željeznom rudom. U blizini Bosanske Otoke (uzvodno od Dvora na Uni) pronađen je čamac izdubljen u deblu, poprilično velikih dimenzija. Služio je, po riječima arheologinje Branke Ranog iz bihaćkog Regionalnog muzeja Pounja za transport robe i ljudi.

Dostupni arheološki nalazi ukazuju da su Kolapijani znalački iskorištavali prirodne pogodnosti svoga kraja za poljoprivredu (uzgajali su žitarice i mahunarke) i stočarstvo (raznoliku stoku), a s obzirom na guste šume i za lov. Nalazi također daju uvid i u materijalnu i duhovnu kulturu koja upućuje na neovisnost o keltskom utjecaju kao i na postojanje osobnih imena momaka

unovačenih u rimske postrojbe tijekom 1. stoljeća. Od, do sada, pronađenih različitih antropomorfnih (čovjekolikih) i zoomorfnih (nalik životinjama) terakota najviše su zastupljene ljudske figurice, a od životinjskih prevladavaju prikazi konja. Današnje Topusko znano je već u rimsko doba kao *Ad Fines*. Hrvati su ga prozvali radi ljekovite vode „Toplice“ kako je ubilježeno u sredovječnim listinama. Kasnije se spominje u iskvarenom Topolzka ili Thopuska.

Područje Korduna bilo je granično područje Kolapijana i Japoda. Za vrijeme cara Augusta (27. pr.n.e. – 14.n.e.) ovo područje pokoravaju Rimljani, spominjući ih kao Japode.

U rimsko doba od Senja je vodila važna cesta preko Kapele, kod Modruša je bila glavna raskrsnica (bivijum) za dolinu Krke u Kranjskoj i dolinu Gline (prema Panoniji) uz Unu prema Sisku (Siscia). Kordun je već tada prolazno, tranzitno područje. Na Uni se cesta iz Senja preko Kapele spaja sa cestom iz Solina za Sisak, koja je išla uz Unu. Već i sam naziv ceste *Via exercitualis* ili Vojni put ukazuje na njen značaj. Cesta je prelazila preko Petrove gore na što upućuje nalaz srebrne rimske fibule, kopče, na iskopinama pavlinske crkve sv. Petar na Malom Petrovcu. Uz tu cestu razvilo se naselje Ad Fines (u prijevodu: na granici) ili današnje Topusko.

Mladi Oktavijan 35. godine prije nove ere poveo je tom cestom brojnu rimsku vojsku iz Senja, nakon što su se iskrkali iz bojnih brodova, prema japodskoj prijestolnici Metulumu (danas gradina kod Viničice, Josipdol). Nakon iscrpljujuće borbe grad je bio pokoren. Prema rimskim izvorima po junaštvu i žrtvovanju branitelja cijeli događaj ide uz bok posljednjoj židovskoj utvrdi Masadi koju su Rimljani osvojili 73. godine.

U ranom srednjem vijeku prostor Banije vezuje se za Ljudevita Posavskog (prije 818-822), a kasnije plemićke porodice Babonići i Zrinski, te cisterciti (Topusko), dominikanci (Dvor), pavlini (Dvor) i templari (Dvor, Gora).

*Oj Banijo evo mene ute,
Da ponovim svoje stare pute ...*

Banija (Banovina), je regija na rubnom prostoru Panonske nizine, jugozapadno od sisačke Posavine i obuhvaća predjele između Une i Kupe, i od Petrove gore na Jugozapadu prema Dvoru na Uni. Krajolik je brežuljkast, prosječne visine oko 300 m. Najviši je vrh na Zrinskoj gori, Piramida 615 m. Poznato je da su po Zrinskoj gori dobili ime slavni Hrvatski velikaši Zrinski koji su već u srednjem vijeku izgradili poznati utvrdi Zrin na Zrinskoj gori i iskorištavali prirodna i rudna bogatstva od 1346. godine. Zrin je nekada bio središte hrvatskih plemića i banova Šubića po čemu su kasnije i prozvani Zrinski.

Ruševine utvrde i dvorca još i danas pobuđuju divljenje i moć slavne Hrvatske plemenite obitelji.

U srednjem vijeku to je bio sastavni dio starohrvatske župe Gora ili Gorska župa s gradovima: Petrinja (oko 15 km južnije od današnjeg istoimenog grada), Dubica, Kostajnica, Gora, Glina, Toplica (današnje Topusko) te utvrde Zrin, Gvozdansko, Hrastovica, Čuntić, Klinac grad, Pecki, Vinodol, Blinja, Donji i Gornji Gradac, Pedalj, Komogovina. U Gvozdanskom se iskapalo srebro i kovao novac (Hrvatski Banovac). Nikola Šubić Zrinski (Sigetski) rođen je u Zrinu o. 1508. – Siget, 7.IX. 1566. Poginuo kao zapovjednik obrane Sigeta, kada je nakon jednomjesečne opsade s preživjelim braniteljima provalio iz vatrom ugrožene utvrde. Ovjekovječen u operi Ivana Zajca Nikola Šubić Zrinjski. Ubraja se među najistaknutije hrv. vojskovođe.

Doline presijecaju manji vodeni tokovi, a velik dio područja je pod šumama. Banija ukupno obuhvaća 1803 četvorna kilometra. Veći gradovi su Petrinja, Glina, Kostajnica i Dvor.

Ime regije nastalo je u vrijeme Vojne krajine, početkom 18. stoljeća, kada je osnovana Banska Krajina, koja je obuhvaćala najveći dio predjela između Kupe, Save, Une i Petrove gore. Banska Krajina je bila pod vrhovnim zapovjedništvom hrvatskog bana kao vojnog zapovjednika. Pojam banija i banovina (stariji naziv) kao teritorijalna jedinica pod zapovjedništvom bana ima slično značenje kao kapetanija ili pukovnija. Banija (Banovina) kao vojna oblast bila je podijeljena na dvije Krajiške oblasti: glinska i petrinjska, pod zapovjedništvom hrvatskog bana od godine 1704. što je osnova za naziva Banija (Banovina).

Polovicom 16. stoljeća dijelovi Banije, postupno padaju pod otomansku vlast, tako 1556. osvajaju Kostajnicu a 1578. Gvozdansko. Nakon pada Bihaća 1592. i prilikom pripreme za bitku kod Siska, turska vojska gradi novu Petrinju na njezinu današnjem mjestu, nakon što je stara spaljena odlukom Hrvatskog sabora. Ponovnim oslobođenjem Petrine 1596. Ovaj grad postaje polazišnom točkom za oslobođenje ostatka Banije (Banovine).

Nakon odbijanja otomana (Turaka) od Kupe iza Une i slabljenja turske opasnosti, ovaj je kraj dijelom opustio te počinje njegovo dodatno naseljavanje, najviše katoličkim kajkavcima iz Gorskog kotara. Krajem 17. stoljeća smanjena je opasnost od otomanskih (turskih) napada, a 1703. dolazi i do širenja Banske krajine pa se težište obrane s Kupe prebacuje na Unu.

Najveći dio stanovništva Banije je ruralno stanovništvo koje se bavi poljoprivredom i stočarstvom, osobito uzgojem svinja i goveda. Koncem 20. stoljeća nije bila rijetkost da su obitelji posjedovale osim konja i par volova, nekoliko krave i barem desetak ovaca. Živjelo se od prodaje janjaca i teladi. Sijalo se pšenica, ječam, raž, i zob.

Ukupno, Banovina ima oko 88.100 stanovnika.

Kestenijada



Slatki kesten, sočna govedina zalij bocom domaćega vina.

U Hrvatskoj, poglavito u kajkavskom govornom području često se rabi ime *kostanj* (ili *gorski kesten*) po kojem su neka mjesta ili predjeli (gdje kesten raste ili ga je nekad bilo) dobilo ime kao Kostanjevica, Kostajnica, Kostel i sl. Kesten raste na tlima koja oskudijevaju vapnom i to najčešće u predjelima višeg humlja i sredogorja blagog podneblja. Nizine su za njega vlažne i hladne, a u višim planinskim predjelima ne odgovaraju mu prevelike temperaturne razlike – i dnevne i godišnje. Drvo kestena koristi se kao stolarska građa, tokarsko i rezbarsko drvo, a služi i za izradu kolja, vinogradarskih stupaca, pragova, stupova i drugo. Pitomi kesten cijeni i vinogradari jer od njegovog drveta prave prvoklasne bačve – gotovo isto toliko dobre i trajne kao i bačve od hrastovine.

Ako su predmeti od kestenova drva stalno u vlažnom ili stalno na suhom imaju duži vijek trajanja, dočim kod izmjenične vlage i suhoće drvo traje kratko. Kora kestenova drveta sadrži dosta trijeslovine.

Iz kestenovog pak lišća, uz dodatak limunske kiseline može se pripremiti ukusni napitak (može poslužiti kao zamjena za ruski čaj) a ekstrakt lišća upotrebljava se u pučkoj medicini protiv hripavca. Iz svježeg kestenova lišća spretno ruke izrađuju ljetne šešire. No, isto tako iz mladog lišća se radila - salata. Divljač koja obitava u kestenovim ili marunovim šumama plod koriste kao hranu.

Nezasluženo zanemareno „šumsko blago“, kesten - plod sjajne kore, danas je vrlo rijetko na našim stolovima ili zbog relativno „komplicirane pripreme“ ili pak zbog nedostatka navike. Udio u tome svakako ima i vjerovanje da kesten deblja. Međutim riječ je o vrlo dragocjenom plodu koji je kuhan malo kaloričniji od riže ili tijesta, ali mnogo manje od sušenog povrća. Plodovi kestena se suše te melju u brašno od kojega se pravi više vrsta poslastica. Nekada su se mljevenim plodovima hranili kunići (*veliki bijeli opaljeni kunić*; početkom prošlog stoljeća uzgoj se proširio od Bjelovara do Ivanić Grada i Koprivnice, potom i u Međimurje, te je postao vrijedan izvor visoko kvalitetnog mesa i atraktivnog dekorativnog krzna), kokoši i druge domaće životinje, a njegovim brašnom pomiješanim mlijekom hranila telad kako bi se brže i bolje utovila (dobila kvalitetno meso). No, ne treba zaboraviti da je pitomi kesten i prvorazredna medonosna biljka. On daje pčelama nektar i obilje peluda početkom ljeta – u to vrijeme kad pčele u ovim našim prostorima obično nemaju dovoljno druge paše. Tamni, malo gorkasti med koji je – kako je poznato, osobito ljekovit za želudac, crijeva i jetru.

Kesten se koristio za slana jela, a oguljeni su se sušili i čak mljeli u brašno. *Kestenovo brašno* – nakon guljenja sirovih kestena treba ih sušiti i samljeti. Nekada su ih sušili na drvenim paletama postavljenim iznad ognjišta. Brašno se dodaje brašnu za kruh ili tjesteninu, brašnom se zgušnjavaju juhe od poriluka ili varivo od kelja, dodaje se u mješavinu za palačinke ili kao začim jelima koja će dobiti profinjeni okus. Umjesto brašna možete koristiti i zamrznuti mljeveni kesten.

Kesten, najjednostavnije ispečen nad žeravicom, mirisom prožima jesenske magle po ulicama gradova gdje još ima uličnih pečenjara - prodavača. Golem izbor jela od kestena to je zanimljiviji što se danas kesten vrlo uspješno može i zamrznuti – skuhan ili pečen pa oguljen ili već pripremljen kao pire. Ispečeni u pećnici ili na ognjištu prava su poslastica, uz *mošt* ili *mlado vino* („*mošt rezanac*“), ali i temelj za pripremanje različitih jela – čak i slanijih.

Kao dodatak, u moga jela od mesa i povrća, mora se pravilno obraditi i pripremiti – također se brzo kvari ako je nepravilno bran. Prije upotrebe kesten se u ljusci dobro zagrije u limenom ulošku u pećnici ili posebnoj tavi, a onda prelije vreloom vodom, očiste ljuske i kuha u mlijeku (kao krumpir) na vrlo laganoj vatri. Kesteni se mogu kuhati i u vodi, ali tada poslije zagrijavanja s gornje strane ljuske treba izrezati križić. Kuha se 5-7 minuta nakon što voda zavri, izlije voda, skine ljuska i kuha u manjoj količini vode na polaganoj vatri 20-25 minuta. Tako obrađen kesten dolazi u jela od mesa i omekšava se zajedno s mesnim umakom, bujnom i maslacem, ako se radi samostalno jelo od njega - kuha se u mlijeku (slatkom vrhnju) i začinja maslacem.

Kad se pripremaju kolači važno je da se umjesto šećera koristi med (može i kestenov), ne samo da, kako kažu stari naputci, bio pristupačniji (jeftiniji) nego je i finalni proizvod - delicija slastičarstva.

Grad burne prošlosti Kostajnica spominje se prvi put u povelji izdanoj 1240. godine a iz 1258. datira zapis da su vlasnici Kostajnice plemići Hetinki koji se nazivaju „de Coztainicha“ - kostajnički. Kostajnica postaje posjed Nikole III. Zrinskog, oca sigetskog junaka Nikole Šubića Zrinskog, na riječnom otočiću nalazi se i grad Zrin. Obitelj Zrinski Kostajnicu drži ključem i vratima Hrvatske, a Una postaje „najglavnijom rijekom Hrvatske“ održava se turistička manifestacija - **„Kestenijada“** početkom listopada. To prigodno izletničko branje kestena, u ovom slikovitom i pitom kraju Pounja, pretvara se u prvo pučko druženje i veselje. Staro i mlado prolazi dobro znanim stazama kroz guste šume puneći vreće sočnim plodovima od kojeg, po starim naputcima pripremaju ukusna jela Na kostajničkom trgu uz veliki ugostiteljski šator nalaze se štandovi s domaćim kolačima i moštom, širi se miris pečenih kestena, peče se kotlovina (autohtoni način pripreme jela i jelo) i nudi se domaće toplo pecivo.



Banovina, posebno Petrinja i selo Novo Selište, poznata je i po *marunima*, jedinim u kontinentalnom dijelu Hrvatske. Ovdašnje šume najbogatije su kestenovim stablima u cijeloj Europi, što je i dokaz proizvodnje meda od kestena gotov 70 posto od ukupne količine proizvedene u hrvatskoj (i to najboljeg kestenovog meda). Pojedina stabla maruna su visoka i 20 metara s promjerom oko jednog metra.

Posjetioeci mogu na **Kestenijadi** kupiti suvenir – *dagaru*, posudu (pećica - žeravnik) u koju se, u donji dio, stavlja žeravica od drva graba i bukve da bi se u gornjem dijelu pekao kesten ne na žaru već na plamenu.





Kordun je kraj u Hrvatskoj oko rijeke Korane, između Male i velike Kapele na zapadu i Petrove gore na istoku, visoki kraški travnjak s osamljenim brdima. Oskudica obradiva tla i vode nisu dopustile bogatstvo i raznolikost kulinartva, ali su zato izvorna stara i „skromna“ jela kulinarski relikat – zdrave hrane.

Na ušću Korane gdje se rastaču brze vode Slunjčice i oblikuju nezaboravni zeleni krajolik ispresijecan slapovima i bukovima, na gusto obraslim stijenama, – smjestile su Rastoke, na putu prema Plitvičkim jezerima. Autentično rekonstruirane kuće, poslije razaranja i pljački tijekom Domovinskog rata, od drva i kamena, nekadašnje obiteljske kuće i mlin oko kojih žubori voda koja se i danas može piti, što je jedinstveni slučaj u Europi, govori o čistoći biljnog, životinjskog svijeta, o jedinstvenom i autentičnom skladu prirode i čovjeka.

Stare Rastoke su imale blizu stotinu jablana, koji su poput svijeća izrastali iz dubina ili su poput ispruženih ruku dodirivali nebo. Jablani su bili ljepota i ponos Rastoka. Nekoliko ih je nestalo od groma, nekoliko su ih uništili Talijani za vrijeme II. svjetskog rata, a ostale je posjekla sjekira kojoj se pridružila i bolest stabala.

*Oj Kordunu mili zavičaju
dali me se curice sjećaju...*

Kordun je francuska riječ (*cordon*: vrpca, niz, red; *cordon militaire* – vojni pojas) izraz kojim su označavali niz stražarnica na granici austrijske vojne krajine prema Turskoj, ali i nekadašnju hrvatsku Vojnu krajinu prema Bosni od Save do

Dalmacije. To je slično njemačkom izrazu *Truppenkette* ili *Sicherheitsperllinie*. To je zapravo bio široki pojas – „ničije zemlje“ između dva carstva, austrijskog i turskog.

Prostor omeđen rijekama Mrežnica (zapad), Glina (istok), Kupa (sjever) i Korana (jug) je etnokulturna regija Kordun. Iz Korduna preko Plitvica vodi put u Liku. Kordun je prijelazna zona dinarskog planinskog područja (Lika) i ravničarskog prostora Središnje Hrvatske. Uglavnom tvrdi teren, ne odviše šumovit niti gorovit, ni močvaran niti ispresijecan velikim rijekama, no izbrazdan tekućicama Dobra (lat. *Polanus*), Korana (lat. *Corona*), Mrežnica (lat. *Bolia*, grč. *Balojë*), Slunjsica i Radonja u duboke riječne doline. U užem smislu Kordun je predio uz Koranu od Tušilovića do Plitvica.

Na padinama i obroncima Petrove gore obitavalo je neusporedivo više ljudi nego nakon turskih prodora. Nekada su livade i oranice sezale mnogo bliže Petrovcu (dva vrha: Veliki Petrovac 512 m.n.m. i Mali Petrovac 507.m.n.m.) a rodila je čak i vinova loza, za što su bili zaslužni cisterciti. U bogatoj šumskoj vegetaciji Petrove gore u ishrani domaćeg stanovništva veliku ulogu imali su predjeli pod pitomim kestenom i divljim trešnjama, kao i veliki broj životinjskih vrsta: srna, divljih svinja, zečeva, divljih grlica, ...

Podno Petrove gore nalazi se gradić Vojnić koji je nastao u srednjem vijeku od Hrvatske plemenite općine Kolarić u kojoj su svi stanovnici bili plemeniti-slobodni seljaci. Titulu im je podario Hrvatsko Ugarski Kralj Bela IV. Vojnić je imao ulogu u protuturskim ratovima obrambenog grada prema Bosni i Hercegovini.

U klancima gornjih tokova Korane i Mrežnice utvrđeno je niz pećina i polupećina koji su nijemi svjedoci života ljudi ovih prostora, o borbi običnog čovjeka i njegovom sakrivanju od neprijatelja. Ponajprije to su bili Turci, Austrijanci ali i pojedini domaći plemići. U povijesnim izvorima se te pećine ili polupećine rijetko spominju i ostale su tajnovite i danas, jer je njihovo postojanje osiguravao zbjeg i život.

U okviru tog prostora nalazi se gradska naselja Slunj (lat. *Qadrata*), Vojnić, Gvozd (do 1996. g. mjesto se nazivalo Vrginmost; Vrgin Most; god 1850 g. mjesto je imalo 30 kuća i 341 stanovnika; kao naselje nastalo je u 17. stoljeću kada su bile sobe radi stvaranja Vojne krajine; naziv potječe po porodici Vrga i mostu preko rječice Trepče, koji se nalazio ispred kuće porodice Vrag) i Topusko. Prostor Lasinja na sjeveru često se smatra dijelom Pokuplja, a Topusko dijelom Banovine.

Istočno od Petrove gore, omeđena Glinom (lat. *Adfines*), Kupom, Savom i Unom prostire se Banija, koja je s Kordunom vezana dolinom Gline.

Kao razmeđe između rimske Dalmacije i Panonije, Kordun je iz davnine imao važan obrambeni položaj s brojnim manjim utvrdama i kula (čardaka). Tu na Gvozdu (Petrova gora) pao je i Hrvatski kralj Petar Svačić (1097. Godine; unuk Petra Krešimira IV.) pokušavajući zaustaviti prodor Mađara prema moru.

Hrvatska će poslije toga preko 800 godina (1102.-1918.) provesti u zajednici s Ugarskom, a na Cetinu izabran je Ferdinand Habsburg za kralja 1527., pa će Habsburgovci blizu 400 godina (1727.-1918.) vladati Hrvatskom.

Staro ime za Petrovu goru bilo je Gvozd – šuma, a još starije Slatska gora (slatina - topla voda). U 14. stoljeću većina Korduna potpala je pod vlast knezova Frankopana. To je razdoblje guste naseljenosti kad se gradi čitav niz utvrda, naselja i samostana. Najznačajniji frankopanski centri bili su Drežnik i Slunj. U sjevernom djelu Korduna nalazi se Perna (danas selo kod Topuskog) koja je već 1225. godine dobila gradska prava, zatim samostan Zlat (današnje selo Slavsko Polje) i cistercitska opatija Topusko, na samoj granici između Banovine i Korduna. Na današnjem perivoju Opatovina, u Topuskom, cisterciti su osnovali samostan početkom 13. stoljeća, kojeg su turci 1556. godine razorili topovima. Predaja kaže da je Topusko po tom događaju i dobilo ime.

Staro plemensko uređenje održalo se sve do Turaka. Najmoćniji su bili Frankopani koji su svoju vlast proširili s otoka Krka na Senj i Primorje do Trsata, na Brinje i Modruš (lat. *Terpon*), i na Kordun. Poslije smrti bana Nikole 1449. Porodično imanje dijeli se na osam loza. Na Kordunu su bile tri loze: Cetinska, Sunjska i Tržačka. Od 30 gradova, utvrda i kula koje su postojale 1563. godine, kad je napravljen popis, danas gotovo da nema traga. Neke su gospodari napustili, neke razorili ili spalili. Malo koju su Turci osvojili.

Kordun je bio i najpogodnije područje za turske pokušaje da preko Hrvatske prodru u Austrijske zemlje, posebno u Kranjsku. Tu su se Turci zabili kao klin prema Kranjskoj i gotovo presjekli Hrvatsku, ustvari odvojili Primorje od Posavine.

Prirodni i glavni centar Korduna je Slunj, kojeg Turci nisu nikad osvojili, a bio je i posebno sijelo krajiške kapetanije poslije pada Bihaća 1592. godine. nakon pada tvrđave Drežnik 1578. godine, Kordun postaje „ničija zemlja“ između Habsburškog i Turskog carstva, izloženo stalnim pustošenjima, te nezaštićeno stanovništvo u potpunosti iseljava. Do novog naseljavanja doći će tek krajem 17. i početkom 18. stoljeću nakon protjerivanja Turaka. Na Kordunskim rijekama znalo se gdje su gazovi, mlinske brane i pragovi, pogodni za vojna prelaženja. Kordun je više od 200 godina bio najkrvavije ratište i nigdje narod nije patio kao ovdje što se dokazuje i da na tako malom prostoru nema na okupu toliko utvrda i kula. U izvještajima o borbama spominje se: Cordonslinie, Cordonskrieg i Cordon općenito.

Kordun je izrazito ruralno područje sa zemljištem nepovoljnim za obradu, posebno izraženo u južnom djelu oko Slunja. Stanovništvo Korduna kroz povijest bilo je vezano za vojnu službu u Vojnoj krajini tako da nije zavisilo o poljoprivredi a nije bilo ni uvjeta za razvoj poljoprivrede. Seoske kućne zadruge su u doba Vojne krajine bile temelj društvenog uređenja za regrutiranje jeftinih vojnika. Vojnu obavezu bili su dužni obnašati svi zdravi muškarci od 16-60 godina starosti. Kako bi sačuvale zadružni oblik života, zbog svog interesa za obranu granice

austrijske su vlasti strogim propisima branile diobu kućnih zadruga koje su imale dovoljno gospodarske snage za obradu zemlje i za uzdržavanje i opremanje članova zadruge za vojnu službu.

Da bi došli do nešto novca, seosko je stanovništvo proizvodilo sukno koje se stupalo na slunjskim stupama, a kupovali su ga karlovački trgovci, za razliku od kostajničkih trgovaca koji su sukno kupovali u Velikoj kraj Požege. Međutim, tko zavičajno nije bio s granice ili imao posebno dopuštenje boravka, nije se smio baviti obrtom.

Krajem 19. i početkom 20. stoljeća ponovno dolazi do iseljavanja stanovništva.

Prma popisu pučanstva iz 2001. godine, sav prošireni Kordun ima tek oko **29.000** stanovnika obuhvaćajući rubne prostore oko Rakovice, Slunja, Cetingrada, Vojnića, Topuskog, Gvozda, Krnjaka, Lasinje i Skakavca.



Rijeka Una; fotografija Tomislav Šolić

Rijeka Una, jedinstvena kraška ljepotica, izvire u sjeveroistočnom djelu planina Plješivica Stražbenica (BiH) i ulijeva se u Savu blizu Jasenovca i čini dio granice s BiH.

Ukupna dužina ove ljepotice 212,5 km, u kojoj obitava oko 28 vrsta riba, među kojima su najznačajniji brkati somovi, štuke, šarani, a posebno lipljan, pastrva i mladica čiji primjerci dosegnu veličinu preko metra. U slivu raste preko 170 različitih vrsta ljekovitih bilja.

Una je ime dobila od starih Rimljana po riječi *unaunda* što znači *uzburkana voda, voda, val*. Neutemeljeno objašnjenje dolazi od riječi *una* što su stari rimljani „uskliknu ugledavši njezinu ljepotu i čuvši žubor njenih slapova“ što bi u prijevodu značilo *jedna* ili *jedina*.

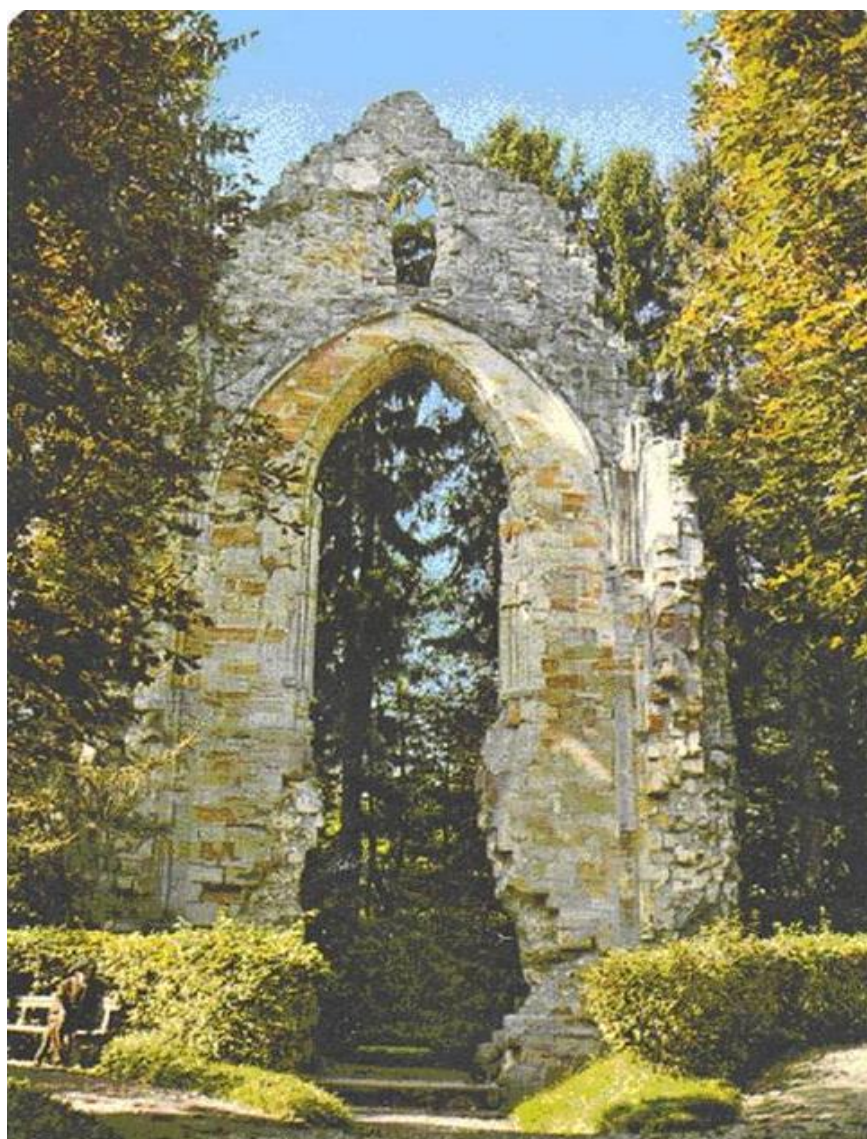
Riječni sliv Une s pritocima je **Pounje** koje obuhvaća sjeverozapadnu Bosnu, istočnu Liku do Plješivice i jugoistok Banovine do Zrinske gore. Ranije približne istoznačnice prirodoslovnog Pounju su povijesni pojmovi: starija „*Turska Hrvatska*“ od 17.- 19. stoljeća i novija „*Krajina*“ u užem smislu (prošireno je to cijela zapadna Bosna).

Pounje i kostajnički kraj imaju bogatu prošlost iz bakrenog i brončanog doba. Nađene su posude koje datiraju čak iz 2200 godine pr.Kr. Nakon osnivanja rimske provincije Ilirik sagrađene su dvije glavne ceste, od Salone (Split) do Siscije (Sisak) kako bi povezivale Dalmaciju s unutrašnjošću. Ceste su prolazile blizu današnje Kostajnice sa zapadne strane od Dvora na Uni do Sunje i sa sjeverne strane, cesta od Siska do Dubice, uz Savu do Slavenskog broda i dalje. Postojanje cesta potvrđuje pet nađenih miljokaza iz doba cara Maksimilijana (286.- 305.g). Rimljani su najradije gradili svoje ceste na starim i uhodanim pravcima pa su njihove ceste slijedile spomenute pravce. No gradili su ih pazeći da budu nešto uzdignute u predjelima uz Une kako bi izbjegli poplave.

Dolina Une, kako pokazuju povijesni izvori, bila je već u ranom srednjem vijeku gusto naseljena. U priobalnom području počev od njenog izvora pa do samog ušća, koncentriran je veliki broj starih naselja i gradova.

U 18. stoljeću u Kostajnici je bila važna prometna i pogranična ustanova koja je nadzirala promet i trgovinu. Tu je roba iz Otomanskog carstva morala odležati 20 dana prije nego li se otpremala dalje. Tako se čuvalo zdravlje ljudi od širenja zaraznih bolesti s Istoka.

Cisterciti (bijeli monasi), dominikanci, franjevci, pavlini i templari



Područje Petrove gore bogato je povijesnim zbivanjima. Poznato je još iz prapovijesnih vremena preko panonsko-ilirskih plemena Breuca i Kolapijana. Mnogobrojni novci, opeke, sarkofazi, kipovi, stupovi, žljebovi i tragovi. rimske ceste, napokon i latinski napisi svjedoče, da je ovdje već za vrijeme Rimljana bilo neko oveće mjesto i da su već Rimljani poznavali ljekovitu moć ovih toplica. Po svoj prilici, Topusko se za vrijeme Rimljana zvalo *Ad fines* (u prijevodu *Na granici*) i navodno je kroz ovo mjesto vodila stara rimska cesta *Via exercitualis* ili *Vojni put*, koja je bila najkraća veza od mora prema kopnu, između dviju rimskih provincija Dalmacije i Panonije sa središtem u gradu Sisku - Siscia.

Od samostana i opatije **cistercita**, u Topuskom, ostalo je jedino gotičko pročelje visoko 23 metra, koje je ujedno i najistočnija gotička građevina.

Kralj Andrija II odmah nakon krunidbe, 29. svibnja 1205. godine, već 14. rujna šalje na generalni kapitulat u Citeaux pismo s molbom da u Toplici (Topuskom) sagradi opatiju Blaženoj Djevici Mariji i dovede red cistercita. Samostan je izgrađen od 1205. do 1208. (i bio 76-ta kćer Clairvoaxa; opatije se šire po principu filijacije: opatija majka osniva kćeri, koje opet osnivaju nove opatije) kad dolaze prvi cisterciti koji počinju živjeti po strogim pravilima koje je utemeljio sv. Bernard. Prvi opat bio je Teobaldo. Red cistercita ili Marijin red uživao je u ono vrijeme sveopći ugled kao najmoćniji i najvažniji kršćanski red. Crkve i samostane cisterciti grade po određenoj šemi tako da se svaki cistercit kad dođe u bilo koji samostan se može po njemu kretati zavezanih očiju.

Cisterciti su ostali u Toplicama, koje se kasnije prozvaše Topusko, kroz tri stoljeća, naime od g. 1211. do konca 15. stoljeća (zadnji opat bio je neki Toma, kojem se gubi trag poslije g. 1497).

Na ruševinama samostana podignut je čardak – granična stražarnica u drugoj polovici 16. stoljeća od ostataka laže samostanske crkve.

U opatiji odsjedaju kraljevi i biskupu, knezovi i banovi, velikaši i ratnici. Tu se pišu i rješavaju važni dokumenti, povelje i donose odluke. Tijekom boravka od nekoliko stoljeća, u Topuskom, red cistercita postaje i važna spona s ostalim dijelovima tadašnjeg svijeta.

Iako je molitva i rad (*Ora et labora*) prvi temelj cistercita, bavili su se pisanjem i naukom, imali veliki utjecaj na okolinu u kojoj žive prenoseći svoja znanja, nisu zanemarili kuhinju i pripravu jela kojim su ugošćavali važne goste, ali i putnike namjernike – hodočasnike na Petrov grob, skromnim toplim obrokom.

Gradnja sabirališta i spremanje kišnice u bezvodnim područjima bilo je od velike pomoći stanovništvu. Gradi se ispod razine tla, a voda se skuplja žljebovima s krovova ili posebnih popločanih površina; nakapnica; čatrnja, gust(i)jerna.

Dubicu, grada na lijevoj obali Une, izgradili su **templari** i bili u njoj sve do ukinuća templarskog reda 1312. godine, nakon čega grad prelazi u ruke Vitezova Svetog Ivana Jeruzalemskog. Dubica sa svojim kaštelom i tri samostana: **templarskim**, **pavlinskim** i **dominikanskim**, dovoljno svjedoči, kako je u predtursko vrijeme bila značajno mjesto na rijeci Uni kao raskrsnica putova već u rimsko doba.

Od sredine 14. stoljeća (predtursko doba) **franjevci** imaju samostan u Kostajnici da bi ga u 17. stoljeću napustili i započeli izgradnju u novom naselju podno brda Djed radi bolje zaštite. Novosnovani franjevački samostan kao i crkva koja se započela graditi u 18. stoljeću daje snažan impuls razvoju grada.

U samostanima su postojale dvije kuhinje: samostanska zatvorena za redovnike i otvorena za kraljeve i druge važne goste. Jaja, sir i mlijeko, žitarice, živad, meso, divljač, med, vino, začini i začinske trave i mirodije važan su dio samostanske kuhinje. Med su nazivali božjim darom radi proizvodnje medovine i pčelinjeg voska koji je služio za rasvjetu. Divlje pčele uzgajali su u šupljim stablima, a saće su smatrali posebnom delikatesom. Cisterciti koji su došli u naše krajeve organizirali su i izgradili skladište u Senju radi lakše i sigurnije opskrbe s namirnicama i začinima. Kaša (obično zobena) je bila glavna redovnička hrana, naročito tijekom posta. Dodavanjem različitih dodataka (maslac, vrhnje, groždice med, voće ...), kašu su oplemenjivali tako da je postala jedno od poželjnih jela. Ječmena kaša s umakom od meda i vrhnja i danas bi bilo ekskluzivno jelo. Riba, koja je posno jelo, po načinu pripreme i dodacima pretvara se u sve drugo samo ne u posno jelo. Jela koja se spremaju za uvažene goste spadala bi i danas u kulinarske delicije, kao npr. divljač, gljive, kolači od šumskog voća.

Poslije Drugog (1147-49) a prije Trećeg križarskog rata (1189-92) pojavljuju se **templari** u našim krajevima. Prvotna svrha dolaska templara je zaštita putnika, hodočasnika, na njihovom putu na Bliski istok, u Jeruzalem, grob Isusa. Zapadni Europljani, bili su u ovom jugoistočnom dijelu Europe ne samo izgubljeni, već i fizički ugroženi od domaćeg stanovništva. Putnicima su trebala uporišta, kršćanska i obrambena, a to su im pružili upravo ratnici-redovnici, vitezovi-templari. Od tih davnih vremena sigurnost i opskrba hodočasnika bila je jedna od najvažnijih crkvenih briga, tako su nastali lanci novih samostana uz glavne hodočasničke putove a time je nastao i prvi oblik masovnog turizma - hodočašće. Hodočasničkih je tura bilo po cijeloj Europi, a „putovi vjere“ kojima su tekla hodočašća često su postajali i najvažniji komunikacijsko i trgovački

pravci. Templarska sjedišta, komanderije (proceptorati) zapravo su bili majuri (skupine gospodarskih zgrada) na posjedu koji im je davao najsigurniji i najvažniji prihod: žito, vino, ulje, stoku, vunu od ovaca. Po tome su gospodarska sjedišta templara bila slična opatijama cistercita, redu kojima su templari i srodni. Najčešće je to bilo veliko četverokutno ograđeno dvorište, s kapelom na južnoj strani, stambenim zgradama na sjevernoj i sa stajama koje su osobito važne, jer su templari uzgajali konje za svoje vitezove, posebno one u svetoj zemlji. U mjestu Vrana, na vranskom jezeru, templari su od 1138. godine, a njihov samostan sv. Grgura jedan je od najvrednijih povijesnih spomenika u Hrvatskoj. Vrana je poznato templarsko uzgajalište konja. Nakon Vrane templari dobivaju područje današnjeg grada Senja. Izvorna templarska utvrda, kasnije posjed Frankopana, Senjski kaštel – Ožegovićanium, središte je oko kojeg nastaje grad Senj. Osiguravajući siguran put hodočasnici templari su imali svoje komanderije i imanja na Martin Bregu, Zdelja (Bilogora), Nova Rača, Sesvetama, Jamnici, Papuku, Psunju, Lupoglav, Požeška kotlina, dolina rijeke Zeline, okolica Čakovca, područje Pakraca, Novu Ves, **selo Gora kod Petrinje**, područje oko Gacke, Zablače (kod Pakošтана), U trenutku svoje najveće moći templari gruntovno posjeduju oko 2/3 područja današnje Hrvatske. Karlovcu najbliže, templari su se nalazili na **Petrovoj gori**. Na istom mjestu, vrhu Petrove gore, još iz kasno antičkog doba bilo je utvrđeno mjesto koje je čuvalo sigurnost prometa preko Petrove gore.

Opskrba samostana u Topuskom

Kada je prve polovine 1211. godine sagrađen topuski samostan sa crkvom blažene djevice Marije, kralj Andrija II. pri svečanom utemeljenju izdao je ispravu u kojoj između ostalog napominje koja sve prava uživa samostan i crkva. Iz isprave se može zaključiti tko je sve živio na tom području, kako se živjelo, tj. obrađivalo, proizvodilo i čime se stanovništvo bavilo. Iz takvih povijesnih izvora, danas, možemo zaključiti puni i o načinu prehrane.

..... da u cijeloj gorskoj županiji osim posjeda onih izuzetih posjeda (templarskih i šestih plemena), samostanska crkva uživa sva prava na oranice, sjenokoše, sela, šume, trgove, lov, ribolov, vode, luke, mline, ribolove, sluge, kmete i gradšćane, kako su ih nekoč uživali i posjedovali vojvode cijele Slavonije i gorski Župani. Podjedno zapovijeda, da se samostanu odmah povrati svaki od kralja darovani posjed, koji bi bio od koga, preotet. Iza ovog svečanog uvoda kralj spominje poimence darovane posjede:

Nabrojivši sve posjede, koje je darovao topuskom samostanu doznačuje mu kralj i dohotke, i to one iste, koji su davali njenu kao vojvodi cijele Slavonije: u ime kunovine svako će selište (unaquaeque mansio) davati na godinu 24 frisatička novca (po gradu Friesach u Koruškoj), a od toga plaćanja, da nije nitko izuzet osim ove petorice: Bremivira u Boviću, Vlkana, Brkiše, Bogdana i Gostova.

Od ovih će svaka zadruga samostanu plaćati godimice tri pensa (150 dinara) i davati zalazinu. Svinje, kako se do sada uzimale za kralja, neka se odsele daju samostanu, a od toga nije nitko izuzet. Topušćani morati će osim kunovine davati bačvu vina i jednoga vola, a svaka kuća napose po jedan hljeb i božiću, jedan o vazmu a jedan na svetak uznesenja bl. D. Marije kao na god samostanske crkve.

Stotnici sa počinjenom si satnijom moraju točno obavljati samostanski poljodjelski posao, kao žetvu, košnju, sušenje sijena (trave) i žita i sijanje usjeva i to o vlastitoj hrani i sa svojim kolima, a kada ustreba moraju popravljati ili dizati samostanske zgrade. Svaka će satnija, kako je nekoč davala kralju ili vojvodi, davati od sada samostanu svake godine četiri vola, trideset kokoši, četiri guske, tri stotine hljebova, trideset kabla vina i četrdeset kabala zob; a u ime daće dvorskoga župana kabel raži, kabel prosa, kabel meda, jednoga vola, petnaest kokoši, jednu ovcu, petnaest vrčeva vina, trideset kabala zob i jednu gusku. U Bakuši ima stanovnika koji će, kad im to zapovjedi dvorski župan, morati popravljati samostanske zgrade, bačve, mlinove i krušnu peć držati u dobrom redu, te polaziti kamo im se zapovjedi.

Ove dosadanje službe, terete i daće može samostanski opat suglasno sa beraćom promijeniti, ali kod promjene ima da pazi, da novi tereti, službe i daće ne budu ni veći ni teži od prvanjih. Kralj naređuje nadalje, da se svaki slobodan čovjek, došao on odakle mu drago, dozvolom samostana može naseliti na samostanskom zemljištu, te mu onako služiti, kako i drugi služe, u tom ga ne smije

nitko priječiti, a kamo li stvari mu zaplijeniti, osim ako je ovim njegovim dolazkom nanesena kakova šteta prvanjemu njegovom gospodaru

.....

Kasnijom odlukom godine 1213. kralj dopunjuje prava cistercita: ...da stranci, koji bi se na samostanskom zemljištu naselili, te gradšćani po cijeloj gorskoj županiji, kunovinu onako samostanu plaćaju, kako su ju nekoč vojvodi plaćali, te uza to da daju još jedan kabel pšenice i jedan zob, a to sve da podmire do Miholja ili Svih svetih. Pobiračima kunovine, kada ih samostan odašalje, imaju naseljeni stranci i gradšćani u ime prehrane od svake kuće dati dvije pogače, kabel zob za konje i jednu kokoš, a tu prehranu da moraju na vlastitim kolima dovesti u samostan. Grdašćani su dužni, da kada bude od potrebe grade i popravljaju samostanske staje, i to uz vlastitu hranu.

Svi oni slobodnjaci, koji mjesto kunovine plaćaju tri frisatičke pense, kada im zapovijedi opat, dužni su na vlastitim konjima i o svojoj hrani i trošku putovati u samostanskim poslovima, a tko se ne bi pokorio, tomu će opat suditi. Ne samo gradšćani nego i svi drugi stanovnici dužni su davati samostanu svinje onako, kako su ih davali nekoč vojvodi. Općinari u trgovištu Topuskom plaćati će svake godine samostanu deset frisatičkih pensa i to: pet pensa o Božiću, a pet o Uskrsu; kunovinu davati će kao i drugi.....

Prvi put cisterciti napuštaju samostan između 1402. i 1408. godine radi ratova između kralja Sigismunda i Tvrtka Tvrtkovića bosanskim kraljem i vojvodom Hrvojem. Godine 1463. cisterciti zauvijek napuštaju samostan kada je stupio Turčin na prag Hrvatske.

„**Turska Hrvatska**“ (njem. Türkisch Kroatien, tal. Croazia turca) ime je okupiranih krajeva srednjovjekovne hrvatske države koji danas obuhvaćaju prostor cjelokupne zapadne Bosne pod nazivom Bosanska Krajina.

Prostor Turske Hrvatske obuhvaća tlo između rijeke Vrbas na istoku (grad Jajce, Banja Luka), zatim na sjeveru prostor južno od rijeke Save, i sve do planine Dinare na jugu, graničeći prema zapadu sa današnjim granicama republike Hrvatske.

Taj otuđeni i etnički desetkovani prostor Hrvati su naselili kao i cjelokupno hrvatsko tlo (u 7. stoljeću ili oko 626. godine) te su bili pokršteni do 9. stoljeća. Srednjovjekovna ili prava Bosna obuhvaćala je puno manje prostora nego današnja i pružala se samo na užem području današnje središnje Bosne uz tok rijeke Bosne i istočno od nje. Padom Bosne pod otomansku vlast (1463.) Hrvatska se našla na prvoj crti bojišnice prema Turskom (Otomanskom) carstvu, a na udaru su im bili najprije krajevi turske Hrvatske, kad su započela teška razaranja i stradanja. Prema starim hrvatskim toponimima (imena rijeka, naselja i gora) prepoznaje se kako se ona velikom većinom nisu promijenila od srednjovjekovne Kraljevine Hrvatske zbog toga što je glavnina stanovnika ostala starosjedilačka hrvatska.



Pukovnija Karlovačke Vojne krajine u drugoj polovini 18. stoljeća





Bihać oko 1590. godine



Riječ **bihać** znači kraljevsko imanje. Drugi nazivi su: *bišće*, *biić*, *bijać*.

Ime Bihać prvi put se spominje 1226. godine, a 1262. proglašen je slobodnim kraljevskim gradom u sastavu hrvatskog kraljevstva. Tijekom povijesti u Bihaću je nekoliko puta zasjedao i Hrvatski sabor, a tridesetak godina bio je stolni grad Kraljevine Hrvatske. Odatle je Bihać i kraljevski grad. Još jedan naziv koji ide u prilog spomenutim kraljevim imanjima jest ime današnjeg prigradskog mjesta Kralje (Krale). To je skraćena naziva „Kraljevska vrila” ili izvori. Bihać je u drugoj polovici 15. stoljeća bio pod vlašću hrvatske plemićke obitelji Frankopan. Za razliku od većine bosanskohercegovačkih gradova, Bihać se više od stotinu godina odupirao osmanskim napadima. 1592. godine pao je pod Turke. Ratna pustošenja tijekom turske okupacije, veliki porezi, glad, epidemije kuge i kolere, ali i prijelaz na islam i pravoslavlje radi spašavanja života i imovine bili su glavni uzročnici opadanju broja katolika i na bihaćkom području. „Spoznaja o hrvatskom podrijetlu uglavnom je sačuvana u muslimana Bihaćke krajine, iako danas velika većina njih nerado govori o tome” (Salopek, Hrvoje: Ogulinsko-modruški rodovi, Zagreb, 2007.). U to vrijeme na ovo područje Turci planski naseljavaju janjičare, bjegunce iz Dalmacije poslije mletačko-turskih ratova, iz Like i Ugarske poslije Karlovačkog mira (1699.) te s Korduna poslije Svištovskog mira (1791.). Najviše se muslimana naselilo u Krajinu poslije 1683. godine bježeći iz Hrvatske, Slavonije, Ugarske te Dalmacije. Na ovo granično područje Turci dovode Vlahe koji rado pristaju uz Turke radi veće slobode kretanja i drugih pogodnosti. Ovi se krajevi u povijesnim izvorima nazivaju Donji Kraji, a kasnije, sve do XIX. stoljeća, Turska Hrvatska, tj. dio Hrvatske koji su zauzeli Turci.

Kuća - slika života i jezik narodne arhitekture



drvena crkva na Baniji



Područje Banije i Korduna, kao i u Posavini, karakterizira narodno graditeljstvo drvenih kuće, bilo stambenih ili gospodarskih zgrada. Nekadašnje guste šume s hrastom lužnjakom i bukvom bili su osnovna sirovina koju su koristili narodni graditelji. Krajem 15. i početkom 16. stoljeća usavršavanjem tesarskog obrta (cimermani) nastaju drvene kurije i crkve koje su danas neprocjenljivo kulturno blago.

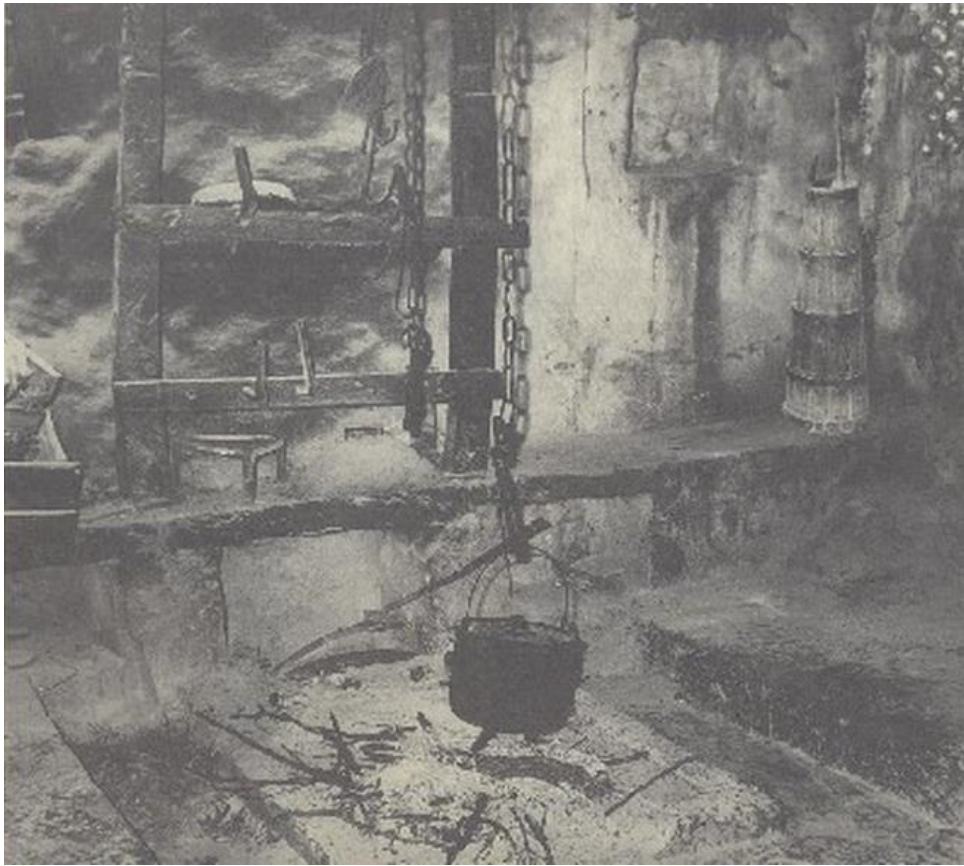
Krajem 18. i početkom 19. stoljeća kuće se uglavnom rade od zemlje – **mazanke**, sastojale su se od jedne prostorije koja je obično bila široka 3-4 metra, a dužine joj je varirala. Zidala se na jednu ili dvije vode. Drvene grede koje su činile kostur konstrukcije ispunjen najčešće isprepletenim prućem, zemljom i potom omazane ilovačom i pljevom. Grede i krovna konstrukcija bile su od hrastovine ili od drugog dostupnog materijala. Debljina zidova bila je preko 50 cm. Prostorija je imala niska vrata, omanji prozor i jedan otvor na krovu koji je služio za ventilaciju. Čitava kuća se izvana i iznutra redovito bijelila vapnom. Pod kuće sastojao se od nabijene zemlje. Imala je vrata visine oko 1,70 m pa su se pri ulazu ljudi morali redovito saginjati. Krov je bio od slame, dasaka i šindre. Na zidovima su bile obješene stvari kao npr. kuhinjsko posuđe. Čitava porodica živjela je skupa, u jednoj prostoriji.

Za spremanje jela i grijanje zimi naložili su vatru na sredini prostorije čiji je dim izlazio kroz otvor na krovu.

Kako su se mijenjali uvjetu života, vještina gradnje, tako se mijenjao i način stanovanja, građevni materijal, raspored i oblik kuće. Kako po eksterijeru tako i po interijeru kuće su se kreirale prema shvaćanju, potrebama i mogućnostima.

Kuće koje su temelje gradile se od kamena, gradile su i podrum (magazu). To je dio kuće rađen isključivo od kamena, bilo da je temelj kopan ili se radilo na strmom terenu. Za vezivanje kamena koristila se ilovača. Podrum je imao jedna vrata i jedan mali prozor, a pod je bio od nabijene zemlje ili od naslaganog kamena. U blizini kuće kopa se trap, gdje je preko zime držano povrće i voće kako bi se sačuvalo od smrzavanja ili za proljetnu sjetvu. U podrumima se čuvalo brašno u posebnim drvenim sanducima s poklopcem. Tu su bile i kace, velike drvene posude od hrasta ili jele, velike zapremine u kojima su se kiselile šljive za rakiju, te kruške (za pripremu turšije) i kiseli kupus. U podrumu su i naćve u kojima se mijesilo brašno za kruh (hljeb) a ostavljale su se i kose za košenje trave, alatke za kupljenje sijena (vile, grablje), te ostali alat i pribor.

Iznad podruma obično je bio dvostruko veći dio kuće koji je podijeljen u nekoliko dijelova. U najvećem dijelu kuće, iznad podruma, bilo je ognjište, koje je bilo središte kuće, glavna prostorija. Pod je bio od nabijene zemlje, ilovače, a u najsigurnijem dijelu bilo je otvoreno ognjište, malo ukopano u zemlju, kako vatra ne bi zapalila zidove kuće. Uz ognjište se sjedilo, grijalo, ali i spavalo, naročito u hladnim zimskim noćima, jer je tu bilo najtoplije. Postojalo je nepisano pravilo za sjedenje čeljadi oko ognjišta. Domaćin, glava kuće, uvijek je imao posebno mjesto i to gdje je toplije i gdje manje dimi, supruga kao i djeca imala su svoja mjesta. Uz ognjište je redovito bila i šemlija (skemlija; *lat.* scammellum; *tur.* iskemle), niska stolica na kojoj je domaćin križao duhan.



Austrougarski vojnički bakreni lonac (kotlić)

Veličina ognjišta bila je različita. Najveći broj ognjišta bio je veličine 180 x 120 cm. Vatra se u ognjištu nikada nije gasila, samo se zapretala (žar prekrilo pepelom ili ono što se peče pod pepelom). Nad ognjištem visile su *verige* (lanac, komoštra), na koje se vješao bakreni kotao u kome se kuhala hrana a tik uz ognjište bili su smješteni *peka* (sač), *sadžak* - željezni tronožac nad vatrom na koji se postavlja posuda za kuhanje), *mašice* (dvokrako metalno pomagalo za razgrtanje i hvatanje žeravice), *maša* (lopatica s dugim drškom za vađenje žara i luga) i drugi predmeti koji su se koristili za pripremu hrane. Iznad ognjišta nalazila se oguljena motka koja je služila kao sušiona za odjeću. Domaćica je svaku noć žeru (žar) na ognjištu zapretala lugom (pepelom) kako bi se sačuvao do jutra.



Kruh (hljeb) se pekao na vrućoj zemlji ispod peke (sača), na koji se stavljala žera ili žar, pite u bakrenim plehovima (tapsijama), također ispod peke, dok se mlijeko kuhalo (uzvarilo) u bakrenim loncima nad sađakom ispod koga je bio žar, ali ne prejak kako mlijeko ne bi prekipjelo (mnoge današnje domaćice ili

domaćini pri kuhanju mlijeka često mlijeko prekipe, prekuhaju). Mlijeko se kiselilo i u metalnoj posudi zvanoj leđen (*tur.* *leğen*). Ovaj dio kuće, zbog ognjišta i dima, nije imao stropa (plafona), te se iz njega penjalo drvenim ljestvama na tavan. Jelo se za sinijom (mali niski stol) i svi iz iste posude. Jelo se u istoj prostoriji a neke su kuće imale i posebnu prostoriju za jelo. Za stolom se sjedilo na niskim drvenim klupicama s tri noge, zvanim tronošci ili škemlije (u nekim kućama sjedili su samo stariji muškarci), dok su žene i djeca jeli čučajući ili sjedeći. U to vrijeme jelo se iz čanaka, drvenih posuda napravljenih od komada drveta ili iz zemljanih zdjela drvenim žlicama (kašikama). U vrijeme neimaštine, kad nije bilo dovoljno hrane, domaćica bi raspoređivala hranu ukućanima, posebno kad je u pitanju meso ili neka namirnica koju je bilo teško nabaviti u tadašnjim uslovima života.

Na stolovima (sinijama) se razvijala i pita, a kad se nije koristila, sinija bi se vješala na zid u prostoriji s ognjištem.

U kući odmah iza vrata nalazilo se bure (bačva) koje je služilo za vodu. Za piće voda se uzimala manjim drvenim posudama. U jednom djelu kuće nalazila se kanta za otpad (kanta za mulj) gdje se stavljaju ostaci hrane za svinje. Na drvenim motkama ispod grede vješali su se vijenci luka i češnjaka (crveni i bijeli luk). Kruh se držao u krpi (zavežljaju) i bio obješen o gredi na čavlu (*muhliju*; *tur.* *muh*) ili u drvenom sanduku ili drvenom ormariću. U njih se nije smjelo zavirivati prije ručka ili večere.

Neke kuće imale su i ostavu (špajzu; udžeru, hudžera-spooredna soba uz kuhinju koja služi kao spremište, *tur.* *haücre*, *ar.* *huğrä*) u kojoj se čuvalo brašno u manjim količinama (ostatak se čuvao u podrumu), sol, mlijeko, mliječni proizvodi... Gotovo svaka ostava, zavisno od statusa vlasnika kuće, imala je kredenc, gdje se „pod ključem“ čuvao šećer, jaja, grah, čajevi...

Iz prostorije s ognjištem ili prostorije u kojoj se jelo, ulazilo se u sobu za spavanje. Većina kuća imala je jednu, a bilo ih je sa dvije sobe za spavanje. Podovi u sobama su bili od jelovih dasaka a na njima tkane ponjave, jer su obično bile iznad podruma. Strop je bio od šiše (letvica) i obojen bijelo. U sobi je bio drveni krevet (kasnije željezni) sa strožkom punjenim zobenom slamom, te jastuk od češljane vune. Pokrivači su u pravilu bili izrađeni od vune i posebno obrađeni te imali lijepi estetski izgled. Pod njima i za najvećih hladnoća bilo je toplo. Tu su bile i beške (kolijevka) u kojima su mala djeca, te drveni sanduci (kuferi) u kojima se čuvala svečana odjeća, nakit i drugo, a u kojima je mlada donosila svoju opremu prilikom udaje, tzv. ruho.

Kuće su se osvijetljivale lampama – karabitušama, te raznim vrstama fenjera, petrolejkama. Za rasvjetu su se koristile i lampe mašičke koje bi visile na zidu ili gredi, visoko izvan dohvata djece.

Sve kuće su imale peć u sobi. Peći su mijenjale oblike: prvo su bile zidane peći od zemlje tzv. peći s lončićima. Najpoznatija, donekle i najpoželjnija peć u sobi bila je tzv. fijaker, koja je služila za kuhanje i pečenje hrane, kao i za zagrijavanje.



limena peć *fijaker*



luksuzna inačica limene peći *fijaker*

Na tavan se penjalo ljestvama direktno iz prostorije u kojoj je bilo ognjište. Na njemu se: sušilo meso, sušilo voće, a u oknima, posebnim sanducima čuvalo se žito. Kad bi netko zaklao kravu loj ili drob bi očistio, osolio, čadio (odimio) i poslije koristio kao posebni i cijenjeni dodatak za pitu krumpirušu.

Neki su imali (h)ambare pravljene od drveta. U pregradama se čuvalo žito za prehranu ljudi i životinja, kao i za proljetnu sjetvu. U glinenim posudama, čupovima, čuvali su se orasi i lješnjaci. Na vanjskim zidovima rastezala se koža kravljia ili ovčja koža radi sušenja.

Čatrnja, bunar. Bez vode život nije bio moguć tako da su ljudi u blizini kuće kopali u zemlji otvore okruglog oblika – bunar, čatrnju. Prvi bunari, čatrnje bili su postavljeni na koso postavljenim padinama radi sakupljanja kišnice, a kasnije su sakupljali kišnicu s krovova pomoću raznih oluka (žljebova). Ti prvi bunari, čatrnje, bili su upitne kvalitete kao i njihova sakupljena voda puna nečistoće. Kao što su kuće bojali krečom tako je i kreč bio prvi dezinficijens bunara. Ljetne suše, kad bi bunari presušili, koristili su za obzidavanje i čišćenje bunara. Nakon iskopa obzidavali su kamenom ili ciglom. U početku su otvori za uzimanje vode bili u istoj razini sa svodom, ali su kasnije počeli oblikovati nadsvođe s raznim inačicama kolature. Drveni poklopci (nadsvođe) prvo su bili kao zaštita radi djece. Bunare su radili i pored njiva za napajanje stoke i zalijevanje.

Kasnije su veći i dublji bunari, čatrnje, imali ulogu i prvih hladnjaka, spremišta za čuvanje namirnica u ljetnim mjesecima kad je temperatura bila znatno niže od one vanjske.

Poslije Drugog svjetskog rata mijenja se način života i gradnje. Stare kuće od kamena, drveta i opeke zamijenjene su novo izgrađenim od betona i drugih novih materijala jer kuće djedova i očeva nisu po mjeri mlade generacije. Suvremeni način obrade zemlje uništio je mnoge krajolike i nametnuo novi izgradnju. Modni trendovi doveli su do razaranja tradicije, etnografskog i estetskog identiteta narodnog graditeljstva, koje polako i sigurno zauvijek odlazi. Izgradnja kuća postaje zahtjevan posao te se mještani međusobno pomažu, ide se na mobu. Na završetku posla slijedi veselje uz odojka, ovce ili janjeta, kako za majstore tako i susjede.



Peć napravljena od cigle, blata i dijelova koji su od metala (vrata ložišta, gornja ploča, pećnica).



Posuda za čuvanje žita (kaca). Izdubena je iz jednog komada drveta, nepravilnog je kružnog presjeka i kvrgave površine jer je kora stabla skinuta i otesana sjekiricom.



Stucka (koršov, štucka; testija; *tur.* testi od *perz.* destur; *mađ.* korsó) nekad se koristila za nošenje **vode i mlijeka** kada se išlo raditi u polje, jer je dugo zadržavala željenu temperaturu pića. Bila je simbol petrinjskog lončarstva i kao tradicijski produkt predstavlja jedinstveni **suvenir** grada Petrinje i petrinjskog lončarstva. Današnju Gajevu ulicu, u Petrinji, nekada su nazivali lončarskom ulicom, jer se gotovo svaka kuća bavila lončarskom proizvodnjom, a stanovnike ulice i danas zovu "topari" prema njemačkoj Top što znači lonac.

Običaji i jelo

Svoje aktivnosti čovjek je utkivao i u nisku svojih običaja jer su se razlikovali manje ili više od nekog drugog mjesta ili vremena. Radovi koji su bili nužni u svakodnevnom životu i vezani za godišnja doba imali su i svoj red. Red u odabiru jela za težake - nadničare, u pravilu su bila tri obroka:

Prvi, između devet i deset sati, obrok se zvao **frištik**. Uz pogaču prerezanu i prelivenu mašću, narezanu slaninu i suho meso, sir i kajmak, kuhana jaja, satrcu i rakijicu. Fruštik je uključivao (po)kljukušu, osobito ako nije bilo pogače. Kidana ili rezana u komadiće bila je ukusan zalogaj.

Jelo se obično u hladu hrasta, lipe ili nekog drveta na njivi. Najčešće su to bili hrast ili lipa koje su svojom bogatom krošnjom i jakim granama svjedočili o svojoj starini ali i snazi slavenske mitologije koja je vezana uz kult drveta a posebno uz hrast u čijoj krošnji boravi gromovnik Perun. Vodilo se računa da svaka njiva ima stablo pod kojim se mogu ostaviti voda i osobne stvari te prostrti na zemlji ostalnjak i poslužiti jelo. Stabla s velikom krošnjom bila su blagodat u sparini i vrućini srpanjskih i kolovoških dana. Ista ta stabla za vrijeme iznenadnih i kratkih pljuskova od kojih su ljudi bježali pod stabla, bila su često kobna. Motike, kose, srpovi i ostale alatke su „privlačile gromove“ pa su neki tako pogibali.

Kad su težaci pogledali gore u sunce i u svoje sjene na zemlji da provjere koliko je sati, domaćica i njene pomoćnice su užurbano pripremale **ručak** to jest **užinu**. Zgotovljeni ručak stavljaio se na obremaču, posebno za to načinjenu drvenu motku s urezima za podvezače. U podvezače, bijele krpe od jačeg platna a pantljikama (trakama) stavljali bi se lonci i tepsije s hranom. U cegeru su se nosili pribor za jelo i otarci za ruke i stolnjaci. Loncima je bilo varivo od mahuna ili kupusa, graha ... a u tepsiji neizbježni kompjer na tepsiju i pečeno pile, oroz ili kokoš. Nekad i punjena paprika. Novija tepsija bila je rezervirana za pitu maslenicu, bundevaru ili tiritnjaču (pitu sa sirom). Domaća jaja su pitama davala lijepu zlatnožutu boju a njihov miris se razlijegao i dražio nosnice. Najprije se valjalo utažiti žeđ na sve moguće načine. Jedan od načina je bila i sirutka, odnosno sjerutka u glinenim teglima i ćupovima. Rashlađivala je čovjeka za najžešćih vrućina. Ako se usput našla biljka kiselica, njeno lišće je ugodno, barem na trenutak osvježilo od žege i sunca ispucane usne.

U domaćinovom dvoru pri petrolejki čekala je **sinija** na kojoj su se već pušili rezanci na mlijeku, pita od klasovog brašna s jajima i sirejem, pirjane mahune, uštipci (kolačići na mast) ili privrate (palačinke). Uz blagoslov Božji pojelo se brzo. Valjalo je još stići kući i snom okrijepiti umorne udove za sutrašnji dan.

Vršidba je bila doživljaj za svakog domaćina jer je pogled na vreće sa zlatnožutim zrnjem bilo i ispunjenje dosadašnjeg rada. Iza izmjere pšenice i

očišćenog mjesta vršidbe bilo je pravo slavlje, gotovo kao mala svadba. Prase se nije imalo kada peći, jer su svi sposobni bili zauzeti poslovima oko vršidbe. Domaćica je uz pomoć baka i mladih djevojaka pripremila pečene piliće, kokošju čorbu, punjene paprike s mladim krumpirom prelivenim vrhnjem, tiritnjaća, smok (mliječni proizvodi: mladi sir, stari sir, kajmak, mlaćenica ..).

PIGIK - Petrinjska izložba gastronomije i kulinarstva

Jedna od prvih turističko-gastronomski izložba, održana je 11. i 12. rujna 1965. godine pod nazivom PIGIK. Organizirana je i zamišljena u tadašnjoj Mesnoj industriji Gavrilović. Sam naziv je dvoznačan, osim što u sebi sadrži naslov izložbe (**Petrinjska izložba gastronomije i kulinarstva**) Pigik je ime obližnjeg brdašca s kojeg se u prošlosti dovozila odlična izvorska voda, u kolima s konjima, za poznate Gavrilovićeve salame.

Izložba je zamišljena da prvenstveno pokaže što se sve u kulinarstvu može pripremiti od Gavrilović proizvoda i specijaliteta. Uz kulinarske pripreme - raznih jela i vina s područja Petrinje, osmišljena je i izložba gastronomije prikazavši kako se uređuju stolovi za pojedine obroke, izložba ugostiteljskog pribora i posuđa, odjeće za poslužitelje (konobare, kuhare i ostalo osoblje u ugostiteljstvu), organizirana su stručna predavanja o kulturi prehrane i na kraju natjecanje u kulinarstvu.

Suorganizator izložbe bila je Mljekarska industrija Zdenka iz Velikih Zdenaca sa svojim sirevima. Malom broju ljudi je poznato da su ove dvije tvrtke surađivale i mnogo prije i da zapravo predstavljaju naše **dva brenda** i da su na njihovim proizvodima slike **dviju naših prvih kulinarskih manekenki Jelice i Zdenke** (vidi poglavlje: DVIJE KULINARSKE MANEKENKE – **Jelica i Zdenka** i dva brenda).

Izložba se održavala u tadašnjem Domu kulture Moša Pijade, na Fihplatcu (fihplatz; *njem.* Viehplatz; – reg. mjesto na otvorenom gdje se sastaju prodavači i kupci stoke radi trgovanja; stočni sajam, sajmište, vašar), Preradovićevom trgu, gradskom parku i u ugostiteljskim prostorima u cijelom gradu. Nažalost, druga i posljednja izložba održana je 11., 12., 13. i 14. lipnja 1966. godine. Izložba je imala i internacionalni karakter jer su sudjelovale tvrtke iz Austrije, Francuske i Savezne republike Njemačke.

Nagradu za najbolje jelo - dobila je kuharica, gđa Marica Grgurić (Grofova), iz hotela Zeleni vir za „skradski želodac“, Skrad; za najbolje uređen stol nagradu je dobio – g. Ivan Završnik iz ljubljanskog hotela Slon; a petrinjska sugrađanka gđa. Tonka Stanešić nagradu za - najljepše uzgojeno cvijeće na svojim prozorima.

Kulinarska prošlost i običaji Petrinje, tj. Petrinjskih žena, kao i tradicija postojanja domaćinske škole, i uzgoj domaćih životinja koje su davale važne prehrambene namirnice, dalo je osnovu, Mesnoj industriji Gavrilović, za organiziranje PIGIK-a.

Pigik je obnovljen 2007. godine sada pod nazivom Pigik – Sajam prehrane, gastronomije, kulinarstva i turizma. Održava se u listopadu kod Željezničkog kolodvora u Petrinji.

„*Skradski želodac*“ danas poznatiji kao „*Goranski želudac*“ pripremao se kao redovno jelo u restoranu „Zeleni vir“ u Skradu uz ostala popularna jela kao: štrudle od borovnica, domaćeg sira i vrhnja, kobasica, .. sve to pod rukovodstvom tadašnjeg direktora g. Mladena Tomića, koji je i vodio gđu. Maricu Grgurić u Petrinju na natjecanje. Sa sobom su nosili sve potrebno za pripremu jela, svoje domaće specijalitete kao domaće kobasice s kupusom i krumpirom, štrudlu od borovnice, sir i vrhnje. Međunarodni žiri ocijenio je „skradski želodac“ kao najbolje predjelo i osvojili su prvo mjesto.



1919. godine izgrađen je a 1920. otvoren hotel *Zeleni vir*, danas zatvoren

Izvorni naputak s natjecanja

Sastojci: 1 suhi bijeli kruh, 20 jaja, 75 dag sušene slanine, 50 dag šunke, malo luka, malo papra, $\frac{1}{2}$ kockice kvasca rastopljenog u kafenoj šalici mlijeka, 2 žlice brašna, 1 sušeni svinjski želudac ili crijevo.

Suhi kruh i šunku narežite na kockice, a sušeni svinjski želudac namočite u mlaku vodu, kojoj ste dodali luka narezan na kolutove. Narezanu slaninu na kockice lagano popržite. Razmućena jaja dodajte kruhu i ostavite odstajati dva sata kako bi upio jaja. Malo poparite. Mlaku prženu slaninu i kockice šunke, otopljeni kvas i brašno dodajte smjesi kruha i jaja, sve dobro promiješajte i ostavite da odstoji. Pripremljenom smjesom nadjenite želudac, ali samo $\frac{2}{3}$ zbog povećanja obujma kod kuhanja. Zašite ga kuhinjskim koncem. Nadjeveni želudac stavite u kipuću vodu i kuhajte oko četiri sata uz povremeno probadanje iglom. Kuhan želudac po potrebi možete lagano zapeći da bi bio suši. Potpuno ohlađen narežite i poslužite.

Skradski obiteljski običaj uskrsnog blagovanja: nakon blagoslova hrane u crkvi, kod kuće se narezani želudac slaže na tanjur uz narezanu kuhanu šunku i jaja, slatki kruh s grožđicama i mladi luk, kojim se mažu ruke „da te zmija ne pikne“. Slijedi zahvala Bogu križanjem, a zatim najstariji član obitelji započinje s blagovanjem.

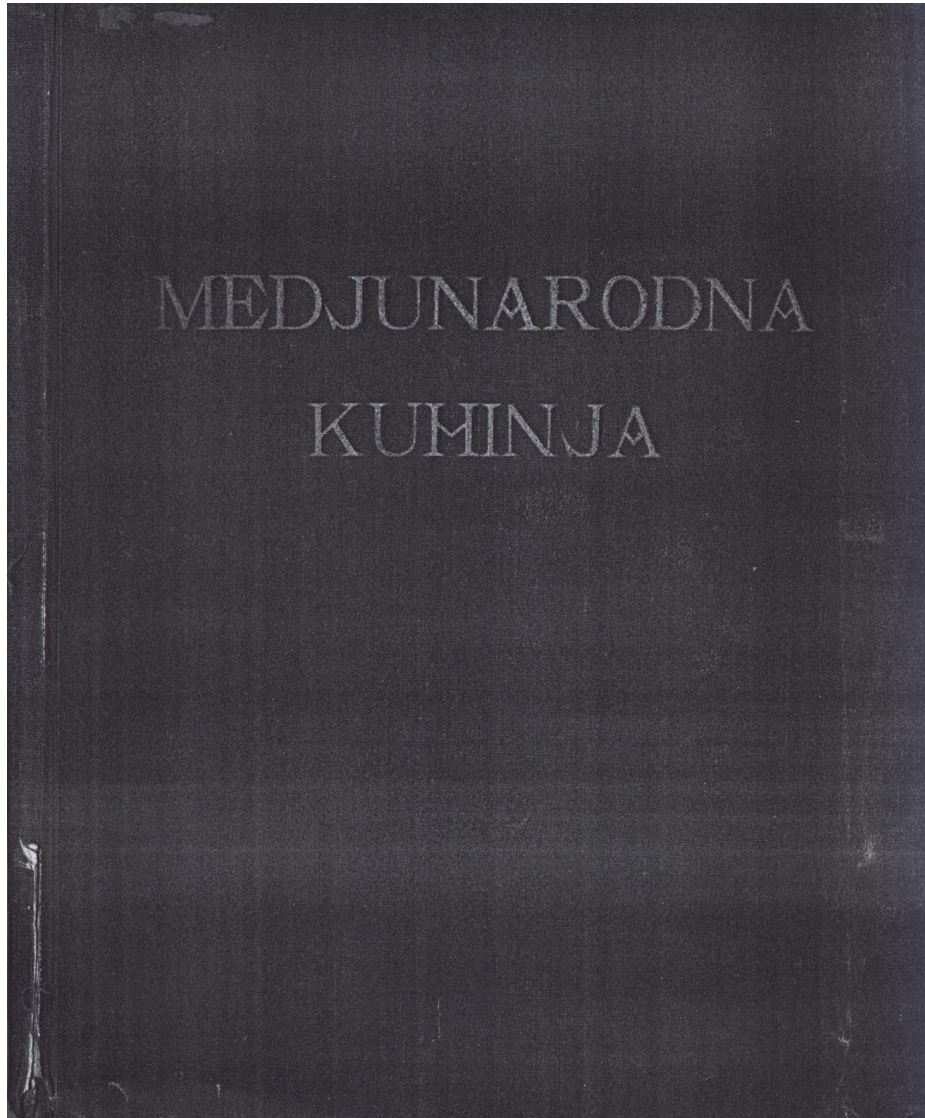
Fotografije: PS-portal.eu sa PIGIK-a 29.04.2017.







Tragom bilježnice - MEDJUNARODANA KUHINJA



U unutrašnjosti bilježnice na prvoj stranici nalazi se etiketa:



Vilko Masssari (sin zlatara Dragutina (Karla) i majke Terezije rođ. Bahun) tiskar i knjigoveža rođen je u Petrinji 2.5.1902. gdje je i umro 20. 5. 1951.godine. Kao knjigoveža radio u zagrebačkoj tiskari "Stjepan Kugli" od 1920. Do 1923. i knjigovežnici Milana Ramušćaka od 1923.do 1925. god. Od 1923. radio u prestižnim tiskarama i knjigovežnica u Beču. Koncem 1925. vraća se u rodnu Petrinju, gdje prvo preuzima tamošnju knjigovežnicu Slavoljuba Kostinčera, a 1927. osnovao je svoju vlastitu tiskaru i knjigovežnicu u Petrinji koju je držao do 1945. god. Tiskara je 1946. konfiscirana, on uhićen, nakon nekoliko mjeseci pušten iz zatvora, a potom (budući da je bio i vrstan financijski stručnjak) radio kao knjigovodstveni službenik u Željezari Sisak i Poljoprivrednoj zadruzi u Petrinji. Od velike tuge za svojom tiskarom, koja je prenijeta u Sisak, propio se i ubrzo umro.

Bilježnica je najvjerojatnije kupljena između 1927. i 1932/3. godine. Nisam utvrdio tko ju je pisao iako je rukopis slični njegovom, moguće njegova supruga koja je jedno vrijeme radila u petrinjskom hotelu.

Bilježnica sadrži iznimno vrijedne slastičarske recepte, što bi trebalo pomnije istražiti jer postoji veza između samoborskog brenda - *kremšnita* - za koje se govorilo - *tak` fini i tak` topli* - i V. Masarija i slastičarne Kostičer i Hajoš u Zagrebu.

Njihova povijest počela je 1921. godine kad je Marko Lukačić otvorio svoju prvu slastičarnicu u Samoboru, a „kolone“ Zagrepčana počele stizati, osobito planinara, koji su naručivali cijele „protvane“. Nekadašnji redovi su bila poznata gradska slika. Brat Đuro nastavio je posao 1950. godine, kad je Marko otišao u zasluženu „slatku“ mirovinu. Kombinirajući nekoliko različitih naputaka (recepta) – *samoborske kremšnite* postale su jedan od samoborskih brendova (uz bermet i muštardu). Braća Marko i Đuro izučavali su svoj zanat u poznatim zagrebačkim slastičarnama Kostinčer i Hajoš te u časničkim restoranima austrougarske vojske. Tehnika izrade nekadašnjih kremšnita bila je sporija, jer nije bilo miksera i sličnih suvremenih slastičarskih alatki. Smjese za kolače kuhale su se na zidanoj peći, što je imalo svoje čari, ali je slastičarima danas ipak lakše uz mnoge moderne sprave.



Samoborske premonite, izvorni naputak/recept:

1. Smjesa: 10 žutanjaka, 30 dag brašna, 30 dag šećera, 3 vanilin šećera, 2dl mlijeka.

2. Smjesa: 12 dl mlijeka, 12 dl vode. 3 vanilin šećera

3. Smjesa: 10 bjelanjaka, 20 dag šećera u prahu, omot lisnatog tijesta.

1. smjesu dobro izmutite mikserom. 2. smjesu zakuhajte, pa kad zavrije, maknite sa vatre, ulijte 1. smjesu, stalno miješajući kuhajte dok se ne zgusne kao puding, oko 15 minuta. Pazite da ne zagori. Na kraju istucite snijeg od bjelanjaka i šećera u prahu, pa ga lagano umiješajte u vrelu smjesu.

Lisnato tijesto rastanjite i pecite na obrnutom plehu, u koji ste ulili kremšnite. Na dno pleha stavite jednu koru, ulijte vruću smjesu, zatim stavite drugu koru, tek kad se ohladi možete posuti šećerom u prahu.

Pazite, ova količina je mjera za veliki duboki pleh od štednjaka, ili veliku duboku lazanjeru.

Domaće kremšnite

Lisnato tijesto; sastojci: 25dag brašna, 25 dag. maslaca, 1 dl vode, malo soli.

Krema; sastojci: 10 žutanjaka, 1.5 l mlijeka, 5 dag želatine, 2 dl vode, 7 dl šlaga, 45 dag šećera.

Izrada lisnatoga tijesta

Maslac izradite rukama zajedno s jednom šakom brašna koju ste oduzeli od 25 dag. Od ostatka brašna, vode i soli izraditi glatko tijesto i odložite u hladnjak da odstoji pola sata. Odležano tijesto u hladnjaku razvaljajte u kocku i premažite

maslacem (u ne debeli sloj) u koji ste umiješali šaku brašna. Preklopite kocku na pola, tu polovicu opet cijelu premažite, i opet preklopiti na pola. Odložite tijesto u hladnjak na pola sata. Postupak ponavljajte dok ne potrošite svu količinu mješavine maslaca i brašna (pazite da bude dovoljno da svaki put tijesto možete dva puta namazati maslacem).

Tijesto možete odmah koristiti ili prerezati na pola i staviti u zamrzivač. Za kremšnite (krempite) dovoljno je polovica tijesta, koju kad još jednom prepolovite imate dovoljno za dvije kore.

Kore pecite, jednu po jednu, u zagrijanoj pećnici na 180 °C.

Izrada kreme (fila)

Žutanke izmiješajte sa šećerom i ukuhajte u vruće mlijeko samo do prvog ključa (kad prvi put zavri). Uklonite s vatre i umutiti želatinu koju ste prethodno otopili u 2 dl. vode. Brzo miješajte pjenjačom dok se želatina ne otopi. Posudu možete staviti na podložak i u zamrzivač i miješati svakih 20 minuta ili ostaviti da se samo hladi i povremeno promiješati. Kada se ohladi i stisne izradite mikserom i dodajte izrađeni šlag i sve dobro izmiksati. Kremu (filu) stavite na pečenu koru, gornju koru kako bi lakše rezali kolač možete prethodno izrezati na kocke željene veličine.

Izvornu kremšnitu samo pospite sitnim šećerom (šećer u prahu), po želji možete od preostalih bjelanjke i šećera izraditi, na pari, šlag i staviti na kremšnitu.

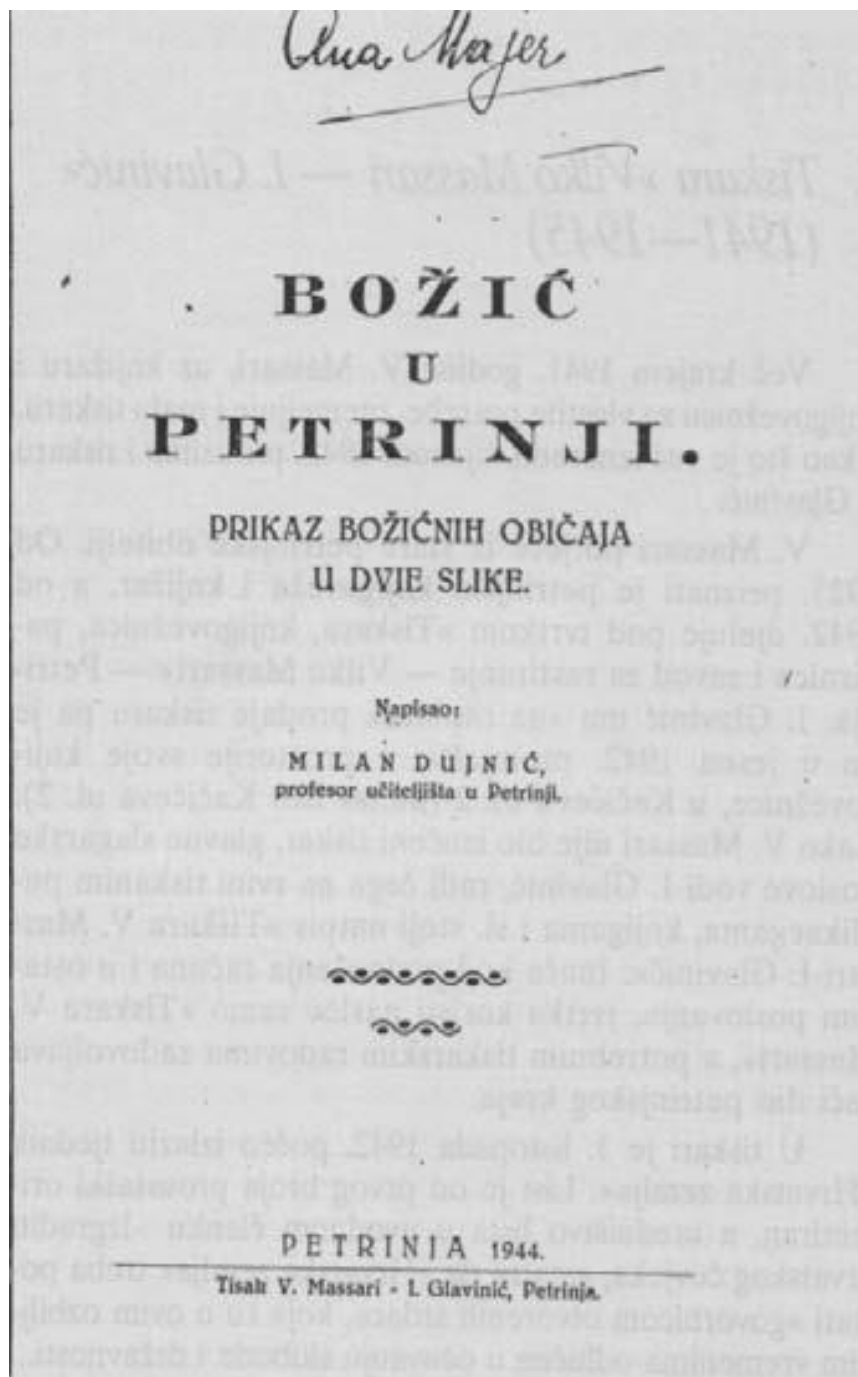






Razglednica tiskana u papirnici V. Massarija

BOŽIĆ U PETRINJI, Prikaz božićnih običaja u dvije slike, Milan Dujnić



Knjiga je tiskana 1944. godine u petrinjskoj tiskari V. Massari I. Glavinić.

IUSTUS IN PERICULO SECURUS EST.

H79

PETRINIA in itgarn



Ex quacumque poli, quammis vaga fulmina, parte erumpant, minime noxia sunt aquile.

Ob schon der Donnersehlag sich wendet,
Ist den Adler von allem endt.

Ist er inn wiederwertigkeit,
Doch sicher und getroßt allzeit.

PETRINIA, Scetaliite



Gavrilović – Petrinja





Banijski gradić Petrinja prostire se oko utoka Petrinjčice u Kupu i desetak kilometara prije njenog utoka u Savu. Južni dio nalazi se uz vinograde brežuljkaste Zrinske gore. To je stari povijesni grad, a godine 1240. Petrinja je proglašena poveljom kralja Kolomana, slobodnim gradom. Nekadašnji srednjovjekovni grad nalazio se na mjestu današnjeg Jabukovca, a nestao je u toku borbi s Turcima, te su oni nakon osvajanja ovog područja (pod vodstvom Hasan-paše Predojevića) podigli na današnjem mjestu 1592. godine novi grad i utvrdu. Nakon teških borbi, Petrinja je oslobođena na Lovrenčevo 1594. (od tada je sveti Lovro zaštitnik Petrinjske župe), postavši važna strateška točka obrambenog sistema protiv Turaka. Grad je punih 300 godina bilo sjedište Banske krajine i upravno sjedište cijele Banije. Zahvaljujući trgovini i obrtništvu Petrinja postaje važno središte, te 1765. god. dobiva status slobodne vojne općine. Diplomom Marije Terezije od 18. prosinca 1773. godine Petrinja postaje središte velikog ceha za cijelu Bansku krajinu. Početkom 18 stoljeća u središtu grada formira se jedinstveni gradski park u kojem se ističe crkva Svetog Lovre, prvotno građena od drveta, a 1780. god. dograđena u kasnobaroknom i klasicističkom stilu, pod pokroviteljstvom carice Marije Terezije. Od 1809. do 1814. godine Petrinja je pod vlašću Napoleona, a kao uspomena na to vrijeme ostao je gradski park „Strossmayerovo šetalište“ (utemeljen i uređen 1911. godine) s dvije stare lipe koje pamte vrijeme generala Marmonta.

Zaleđe Petrinje čini Zrinska gora, najviša gora kordunsko-banijske regije, koja je ime dobila po feudalnom zamku Zrin iz 14. stoljeća, koji je dao i ime velikaškoj obitelji Zrinskih (prije Šubića).

Jedna od najstarijih i najglasovitijih tvornica mesnih proizvoda „Gavrilović“ ponos je Petrinje, a osnovana je još 1821. godine pod imenom „Prva hrvatska tvornica salame, sušena mesa i masti“. Vlasnici su bili obitelj Gavrilović što se doselila u ovo mjesto, bježeći od Turaka iz nekog sela kraj Jajca. Mato i Kata Gavrilović, koji su našli novi dom u Petrinji, ubrzo su postali poznati mesari, a njihov sin Ivan nastavlja obiteljsku tradiciju. U Petrinji se još davne 1690. god. pojavilo ime Petra Gavrilovića kao prvog registriranog mesarskog obrtnika.

Legenda kaže: da je i francuski maršal Marmont (herceg od Raguse i gubernator Napoleonove Ilirije) često slao svog ađutanta gospodinu Gavriloviću po karmenadle, čuvene banijske kobasice i lijepi komad teletine.

Ivanovi sinovi Mato, Stjepan i Đuro stvaraju tvornicu koja postaje poznata ne samo u Europi nego i preko Atlantika. Zaštitni znak tvornice postaje - zimska salama - sa slikom lijepe **Jelice**, nezaobilazni sastojak dvorskih stolova, diplomatskih prijema i boljih restorana širom svijeta.

Jelica, sestrična današnjeg vlasnika Đure Gavrilovića, 1928. godine pozirala je kao četverogodišnja Petrinjanka slikaru Andriji Mauroviću u djevojačkoj šestinskoj narodnoj nošnji, a njen je lik na svim proizvodima najstarije mesne industrije u Hrvatskoj i danas. Bez pretjerivanja možemo reći da je gđa Jelica, uz „Zdenku“ (sirana Veliki Zdenci), i najuspješnija hrvatska manekenka svih vremena jer je njen lik na pašeti, zimskoj, mesnom doručku i drugim „Gavrilovićevim“ proizvodima, sve do danas bez prestanka.



Ime *zimska* dolazi radi toga što se nekada radila samo zimi, jer nije bilo hladnjaka, a primarno je da meso osim što mora biti najbolje vrste i to od „zrele“ i odmorene stoke, mora se dobro rashladiti. Posebnim postupkom miješanja mesa, sušenja i stvaranja plijesni samo na njenoj površini, domaći mesari uz novo pridošle Talijane koje je zaposlio gospodin Gavrilović, stvorili su salamu ocharavajućeg teka. Priča kaže: da je najveću zaslugu u njezinom stvaranju imao neki Cazio. Miješajući tri vrste mesa (svinjskog 58 posto, goveđeg 11 posto, čvrstog masnog tkiva 28 posto) zatim soli, vode, bjelančevine, šećera, raznih začina i aditiva, salama odlazi na složeni proces hladnog dimljenja i zrenja. Sve to utječe i daje joj onu karakteristiku da se može rezati na tanane ploškice poput najfinije šunke ili pršuta. Svemu tome, kažu, pridonosi i odlična voda s obližnjeg brdašca zvanog **Pigik**, koja se u prošlosti dovozila s izvora u kolima s konjima. Iako je danas proizvodnja mehanizirana, jedan dio najcjenjenijih proizvoda još uvijek se mora raditi ručno, kao što se i vlastiti micelij plijesni tj. njegova suspenzija uštrcava u koru kobasice i garantira čistoću plijesni.

Za najvećeg uspona 1980-tih uzgajano je više od 200.000 svinja i do 10-tak tisuća junadi. Mahom uništena za agresije na Hrvatsku 1991-95, od 1995. obnavlja se proizvodnja, ali sada ponovo u vlasništvu obitelji Gavrilović.

Svakodnevna prehrana

Osnovni izvor prehrane bilo je domaće poljodjelstvo i prirodni izvori, kupovale su se samo one namirnice koje nisu mogli sami proizvoditi. Jela se nisu u mnogome razlikovala od ostalih dijelova Hrvatske i pretežno su bila: juhe od povrća i mesa, variva, jela od tijesta i krumpira, mesna jela su bila rjeđa, mliječni proizvodi.

Jela su se češće radile sa zaprškom (*anjprenom*), bez zaprške su se zgušnjavale dodatkom pirjanog kosanog luka ili dodavanjem namirnica s dosta škroba (npr.: grah). Tako pripremljena jela nazivali su – *na saganliju* (od *tur.*; *saganlija* – na zdrav način, čvrst, čitav/prebran grah, prebranac; ostatak turskih vremena). Povrtne juhe od: cvjetače (karfiola), graha, graška, mrkve,... Mesne juhe radile su se od: kokoši, govedine, i kosti. Najpoznatija je bila *anjpren* ili prežgana juha. Nedjeljni ručak često je započeo i juhom od flama.

Variva – *cušpajzi*, najčešće su se radili od: graha, svježeg ili kiselog zelja (kupusa), krumpira, repe.

Živad (kokoš, patka, guska, pura) češće se koristila kao mesno jelo, nego svinjetina ili još rjeđe govedina ili junetina. Teletina ili janjetina bila je „rezervirana“ za bolesnike ili blag dane. Riba je bila osnovna namirnica za post ili nemrs. Jelo od svinjski repova, pečenih u pećnici – *rolu*, i posluženi s krumpir salatam, za neke obitelji bilo je prava delicija.

U toku ljeta i to samo u vrijeme težih poljskih radova jelo se živinsko, janjeće i svinjsko meso. Međutim, ni živine nije bilo dovoljno, jer za njihovu ishranu potrebno je bilo žito sa kojim su domaćinstva oskudijevala.

Za zimu se spremalo *suvo meso*, svinjski ili braveće, rjeđe goveđe. Slanina se nije topila u mast već bi se sušila cijela. Tada nije bilo rasnih svinja pa je slanina u najvećoj mjeri bila potpuno bijela a njena debljina mjerila se podlanicom ruke na hrptu. Umjesto svinjske masti za zimu se prikupljalo maslo. I sa *suvim* mesom i slaninom raspolagalo se štedljivo preko zime da bi od toga jedan dio ostao za proljeće, kad počnu poljski radovi.

Posjek je svinja koja se hranila čitavu godinu da bi se početkom zime od nje pripremilo meso za zimnicu. Uvijek su se Kordunaši voljeli pohvaliti „ko je imao teži posjek“, a kad bio ga na badnji dan pekli u pećnici, znali su se šaliti da je njihova pečenica veća nego nečiji posjek.

Umjesto svinjske masti za zimu se prikupljalo maslo. I sa *suvim* mesom i slaninom raspolagalo se štedljivo preko zime da bi od toga jedan dio ostao za proljeće, kad počnu poljski radovi.

Suhomesnate proizvode, proizvodi koljevine – kolinja, svaka je kuća radila po svojim naputcima (receptima): krvavice, mesne kobasice – češnjovke, tlačenice – prezvuršt, šunke, špek, čvarke, .. Meso se spremalo u masti za kasniju upotrebu, kao npr. za žetvene radove, kad je trebala „snažnija prehrana“.

Povrće (npr.: krumpir, repa) i voće (dio se ukuhavao) spremalo se u trap, dok se najviše prerađivalo kao zimnica ukuhavanjem u razne pripravke kao: pekmezi, kompoti, sokovi ili se sušilo (šljive, jabuke, kruške, gljive).

Gra' (pasulj) je bila veoma važna namirnica u ishrani. Međutim, gajio se u ograničenim količinama zbog oskudnog zemljišta koje je korišteno za glavne usjeve, žito i kukuruz tako da se grah sadio između redova kukuruza i *krompira*, a manje na posebnom zemljištu. Zbog nedovoljnog prinosa *gra'* se čuvao za dane kada se postilo, zato što bi se lakše jeo bez začina nego neke druge namirnice.

Krompir je, kao i danas, često puta zamjenjivao kruh. Pripremao se na više načina a vrlo često se jeo *obaren* sa kiselim kupusom i *suvim mesom* ili sa kiselim mlijekom i basom.

Greba su krumpiri na masti, koji se tijekom pečenja ostali na dnu posude u kojoj su se pekli, ili neko drugo jelo koje se malo zapeklo na dnu posude. U narodu je bila izreka: *ako bi padala kiša za vrijeme vjenčanja onda je mlada voljela jesti grebu!*

Slatki kupus ili *preški*, kako se zvao, rjeđe se upotrebljavao za jelo preko ljeta da bi se sačuvao za zimu, ali ga je uvijek bilo dosta u toku zime. Nije se kiselio u glavicama, već kao ribanac. Kiseli kupus obično se *vario* za večeru sa suvim mesom i slaninom. Za vrijeme posta, do kojeg je narod nekad držao, kiseli kupus jeo se *nekuvan* sa palentom, preliven uljem a najčešće bez njega. Često bi se zajedno jeo kiseli kupus i *gra'*.

Kuhalo se na svinjskoj masti koja se koristila, rastopljena, i za začinjavanje salata. Gušćja ili račja (od patke, race) mast koristila se za svečane pečenke od guske ili race.

Kao dodatak mesnom jelu pripremale su se razna jela od brašna (kaša, palenta/žganci), tijesta (mlinci, rezanci, trganci), krumpira i riže.

Palenta se najmanje jedanput dnevno *kuvala* od kukuruznog brašna. Jela se sa raznim začinima, a najčešće prelivena rastopljenim maslom ili svinjskom masti, zatim slatkim ili kiselim mlijekom. Često se jela, umjesto *kruva*, s kiselim kupusom, *gra'om* (grahom, pasuljem) i drugim varivom.

Cicvara se spremala od kukuruznog brašna kao i palenta. Mast ili maslo stavilo se u vrelu vodu, posolilo, dodalo brašno i poslije stalnog miješanja postane

rjeđa kaša. Bila je ukusna i bez drugih začina. Sa cicvarom se jelo kiselo mlijeko ili meki sir, zvani basa.

Na Kordunu i Baniji *kruva* (kruha, hleba) nije moglo doteći do nove žetve, naročito u kućama sa mnogobrojnim članovima porodice. Kad ga je i bilo, bio je neukusan, ili kako bi se reklo *glotan*, opor, zato što se pekao od žita koje se upotrebljavalo za stočnu hranu. Takva žita bila su pir ili kako se još nazivao *krupnik* (vrsta pšenice sa kožastom košuljicom koja ostaje na zrnju poslije vršidbe), zob i proso. Svaka od tih vrsta kruva imala je i svoje osobno ime prema vrsti žita: pirovnica, zobenica i prosenica. U teška vremena i korijen od klipa kukuruza mljeo se na žrvnju i miješao s nekom drugom vrstom brašna.

Jedna od vrsta brašna dobivala se i od bukovog žira koji bi se istucio u stupici (drvena posuda slična avanu, ali dosta veća) ili mljelo na žrvnju pa se miješao sa malo boljom vrstom brašna. Bukov žir za razliku od hrastovog dosta je ukusan jer sadrži šećer a njegovao jezgra se može jesti i kao lješnjak. U gladnim godinama ljudi su se hranili i raznim travama koje su brali na livadama i potom kuhali.

Najbolji za jelo bili su kopriva i *zelj*. Zelj je jednogodišnja biljka slična špinatu (*spanaću*) samo nižeg rasta. Nije se sijao kao špinat već bi sam izrastao (zelj nije isto što i zelje koje se danas gaji).

Kruh (*kruv*) su pekle žene u zidanim pećima u rolu, reni, od različitog brašna (kukuruzno, raženo, ječmeno i pšenično) ili su ga nosile na pečenje u pekaru. Za kruh se koristilo crno brašno, cvajer i bijelo brašno (nuler; rjeđe jer ga se moralo kupiti). Smesni kruh je od pšeničnog i kukuruznog brašna. Kuruzovnica je kruh od kukuruznog brašna. Za raženi kruh, koji je bio vrlo cijenjen, trebalo je više vremena za njegovu izradu, jer ga je trebalo dugo mijesiti. Od samog ječmenog brašna *kruv* je bio ukusan, naročito kad se brašno prosijalo kroz gusto sito.

Milhbrot je kruh od bijelog brašna umiješan s mlijekom, pekao se za posebne svećane prilike.

Kolače su radili s različitim nadjevima: orasima, sirom, makom, rogačem, pekmezom, jabukama, trešnjama, ... Najčešći kolač je bila Zlevanka (zljevaka) od kukuruznog brašna pomiješana s mlijekom, jajima i maslacem. Kolač *baba* radio se od dizanog tijesta (germtajga) s nadjevom od šećera i cimeta.

Prvi štrudl (savijača, povetica povca) s jabukama radio se početkom srpnja od jabuka petrovača, petrovka, iako je bio kiselkast radi jabuka, bio je prava osvjež enje u jestveniku.

Kravlje mlijeko i prerađevina od njega (mekani, polutvrđi (preveli) i suhi sir, vrhnje i maslac bile su jedne od osnovnih namirnica.

Dosta oskudnu i jednoličnu ishranu dopunjavali su mliječni proizvodi: slatko i kiselo mlijeko, maslo, svježi i suvi sir. Slatko mlijeko nazivalo se varenikom, a mlijeko se zvalo kiselo mlijeko. Od kiselog mlijeka kad se iz njega dobro iscijedi surutka pravi se meki sir, basa.

Suvi sir radi se slično sirevima poput trapista. Kad se izvadi iz sirutka (*surutka*) sir se stavi pod prešu, u kojoj odstoji dan, dva, zatim se suši na *promaji* i tako osušen može se dugo čuvati za kasniju upotrebu. Takav sir pravio se u komadima kvadratnog oblika, veličine oko 20x20x5 cm.

Planinka je žena domaćica. Prije je to bilo posebno zanimanje, osobito gdje su bile velike obitelji. Planinka je *kuvala* i obavljala sve kućne poslove, a u nekim obiteljima je bila posebna prostorija gdje se pravio sir i u koju je smjela ulaziti samo planinka.

Za piće se koristila bunarska voda, ali vino i rakija te u nekim zgodama i sokovi, kao i osvježujuća pića: medica i gvirc, koja su proizvodili licitari.

Obroci

Dnevno su bila tri obroka:

Jutarnji obrok (fruštuk) najčešće se sastojao od kruha, žganaca, prežgane juhe i kod težih fizičkih poslova s dodacima „jačom hranom“ čvarci, sira, špek, suho meso, kobasice.

Obed (ručak) sastojao se od juhe, variva i ponekad mesa.

Večera je bila od namirnica (jela) koja su preostalo od ručka s dodacima po želji.

Nedjeljni i blagdanski jestvenik (jelovnik) bio je bogatiji i raznovrsniji i po namirnicama i sastavu jela.

Za način pripremanja jela i sastav jela danas bi jednostavno kazali – ruralna (seljačka) jela.

Običaji

Petrinjski ceker bal – odlazak u prirodu, na ugovoreni domjenak. Odlazak bračnih parova, prijatelja, pješice, na jedno od obližnjih petrinjskih izletišta - gostinjaca. Sa sobom su nosili ceker (pletena torba od lika, rogožine, s ručkom za nošenje namirnica) od rogožine u kojima je bio složen razni smok: češnjovke, kolači, Domaćin izletišta dočekao bi goste sirom i vrhnjem, domaćim kruhom, pečenom guskom ili patkom, lovačkim ili ribljim paprikašem s mlincima, rezancima, knedlima, žgancima, lukom hrenom i raznim salatama, domaćim vinom i rakijom. Zabavljalo se, plesalo (valcer, polka, četvorka (društveni ples – kadrila), Petrinjsko kolo), šalilo, jelo i pilo. Praznih cekera i punih trbuha, i zadovoljni - vraćali su se svojim domovima.

ceker (*njem. Zöger*); pletena torba od lika s ručkom za nošenje namirnica



Čuvanje pokojnika – Karmine.

Običaj okupljanja u pokojnikovoj kući, dan prije sprovoda. Tijekom čuvanja neprekidno se molilo za pokojnikovu dušu, a glavna molitva bila je u pola noći. Nakon molitve u pola noći, ali i tijekom molitvi prije toga, sudionike su ponudili hranom koja je ovisila o imovnom stanju. Jelo se najčešće sastojalo od mesa: kobasice, šunke, pečenka, salama, kruh, salata, pripravci zimnice, orehnjača, makovnjača, pekmezača i sitni kolači, vino, rakija. Poslije pola noći molitva je prestala i slijedio je odlazak kući.

Karmine su slijedile nakon sprovoda, ukopa. Nakon što su sjeli za prostrti stol, na kojem su gorjele svijeće za pokojnikom, najčešće je jedna od žena, koje su pripremale jelo, započela molitvu. Svi su ustali i pomolili se za pokoj duši. Obavezno su pripremljena tri jela: juha, meso s prilogom i kolači. Hrana se jela žlicom, jer prema običajima vilica i nož nisu se postavljali za stol.

Ručak se nudi samo družini i majstorima, a onima koji kopaju raku nosi se hrana na groblje. Za večeru se sprema više jela. Na večeru dolazi rodbina, majstori i kopači rake, te pozvani prijatelji i komšije.

Kada je večera skuhana, najprije se u posebne posude, obično iz kojih je pokojnik jeo, odaspe svega po malo sto ima za večeru i stavlja se za pokojnika negdje u kraju kuće. Za večerom se pije vino, ali se ne kuca čašama, već se samo podižu uz rijeci:

Za pokoj duše koja se predstavila

Poslije večere se još malo sjedi, a na polasku se obično kaže:

Dao Bog da se drugi put u veselju vidili

Berba



Stari uzgojni oblik vinove loze uz kolac još se ponegdje njeguje u regiji
Kontinentalna Hrvatska

*Vijala se bijela loza,
Bijela loza vinova.
Okol' onog bijelog grada,
Bijelog grada Petrinje.*

Dan prije berbe žene su pripremale jela za berače: pekle su kruh i kolače, obično od dizana tijesta; jela od mesa, čvarke, kobasice, sir; dodatke jelu kao: paprike, crveni luk i češnjak, rajčice. Za piće je bilo, osim bistre prohladne hladne izvorske vode, vino, domaća šljivovica ili komovica. Hrana se odnosila u vinograd gdje se i jelo. Nakon tiještenja grožđa, mošt se prelijevao u bačve u kojim će mirovati do studenog, do Martinja kad „postaje vino“. Pretače se oko Božića i za Svijećnicu, kako se ne bi ukiselilo.

Poslije napornog posla, kojeg su sada obavljali najčešće samo muškarci, odlazi se do pripremljenog stola na zajedničko jelo, koje se sastojalo, najčešće od:

pečene janjetine ili odojka, gibanice, petrinjskih pereca, štrudla, starog vina i mošta.



Pokuplje



Pokupljanski škrljet

Nizina oko donjega toka rijeke Kupe od Ozlja do utoka u Savu kraj Siska. Glavno središte Karlovac i Petrinja.

Područje koje je bilo poznato još u doba Rimljana radi – tople vode ili kako danas zovemo mjesto - Topusko. Tragovi neprekinutog života traje već 3.000 godina, preko rimskog naselja s nazivom „Ad Fines“ s uređenim kupalištem i iskorištavanjem mineralnih vrela za grijanje stanova sustavom podzemnih kanala kojima je tekla topla voda i zagrijavala prostorije, sve do danas. I danas se mogu vidjeti tragovi stare rimske ceste, poznate kao vojna cesta - *via exercitualis* - koja je vodila od Ljubljane prema Sisku i do obale Jadrana. U dugoj povijesti zapisana je i 1217. godina kada je naselje posjetio kralj Andrija II. na povratku iz križarskog rata dao tu sagraditi Opatiju. To remek djelo gotike uništeno je u 15. stoljeću za vrijeme učestalih turskih provala.

Koliko je staro vinogradarstvo ovdje treba preciznije istražiti, jer je zasigurno, da ga je bilo i za vrijeme Rimljana. Dolaskom redovnika sv. Benedikta, cistercita 1206. godine u Topusko, izgradnjom samostana u Gori, reda Templara, vinogradarstvo se obnavlja i širi.

Toponim *Vallis vinearia* (*vinov dol*, *dolina vina*, Vinodol) u potpunosti to i potvrđuje uz stare pjesme o vinu koje se još i danas pjevaju u Vukomeričkim goricama.

Stari grad Dubovac, srednjovjekovna gradina Pokuplja iznad Karlovca, na istoimenom brdu, utvrda je plemićkih obitelji Sudar, Zrinski, Nugent, .. da bi u drugoj polovici 20. stoljeća postala cijenjeni hotel. U svojoj burnoj prošlosti, od 12. stoljeća. Dubovac je bogato hrvatsko trgovište (gdje se govorilo čakavskim narječjem i pisalo glagoljicom) u kojem se mijenjala, prodavala i kupovala razna roba, kao npr. dovežena sol sa Jadrana za slavonsko žito dopremano lađama Savom i Kupom. No to je isto tako prapovijesna akropola, možda jedno od najvažnijih središta Kolopijana, naroda koji je u Pokuplju dosegao razmjerno visoku kulturnu razinu.

Ozaljsko vino postalo je u 17. stoljeću velika konkurencija zagrebačkim vinima, kako piše u starim dokumentima Gornjeg grada, kada ga je prodavala Katarina Zrinski, žena Petra Zrinskog, u svom novo otvorenom *vinotočju* u Gornjem Gradu. *Ozaljska vina* također su bila konkurencija vinima iz Primorja u Gorskom kotaru, posjedu Zrinskih i Frankopana.

Dišeća (petrinjska) ranina (zelena ili žuta, ili i *morščina* zvana) i ***škrlet*** dva su autohtona vina ovog područja koja se mogu konzumirati i kao aperitivno piće.

<i>Dišeća ranina</i> najbolja se slaže uz	perad, bijela mesa, i jela sa žara (roštilja)
<i>Škrlet</i> je nezaobilazan uz	hladne nereske, perad, bijela mesa, janjetinu i odojka s ražnja i ostala jela sa žara (roštilja)

Pečenje rakije



Pečenje rakije počinje krajem kolovoza kad „otkipe“ rane šljive, kreln (šljive koje dozrijevaju koncem lipnja), pa sve do Božića. Najintenzivnije razdoblje je rujan, listopad i studeni. Jednom kad se kotao naloži pečenje se ne prekida sve dok se ne ispeče sav pripremljen kom. Smjenjuju se jedino ljudi koji danomice peku. Neki peku rakiju od 22 gradi, što odgovara oko 54 vol. % alkohola, dok se smatra da je rakija *prepeka* od 8 ili 10 gradi najpoželjnija. Tijekom pečenja uz razgovor se peku kesteni ili pripravlja meso u kotlovini. Kad je sva rakija bila ispečena odvojio se ispek, dio rakije onome čiji je kotao.

Rado se pjevalo:

*Oj, volim piti vino i rakiju
i ljubiti Janju i Mariju...*

Spravljanje šljivovice i danas se ubraja u „male tajne“ brojnih amatera koji ponekad naprave upravo sjajno piće.

*Pijem vino da sam rumeniji, rakiju da sam veseliji
(narodna uzrečica)*

Šljivovica je bila neizostavna tijekom obavljanja različitih poslova i običaja uz rad: oranje, sjetva, kosidba, kupljenje sijena, žetva, komušanje kukuruza, tijekom čijanja perja, sijela, oko svinjokolje, kirjašenje,

Ona je obavezna i za određene časti: za Badnjak se pila medena rakija, nazdravlja se rođenju djeteta, svadbe, kirvaja, kao ni pogreba.

Pečenju rakije posvećivala pažnja, ne samo kod neophodne tehnike, nego i u oko kazana – „veselog stroja“. Izraz nije nastao zbog toga što rakija uveseljava srce, nego što je uz kazan uvijek bilo veselo, pa i prije nego li poteče iz pipe u „žbanju“ (*pit ću, pit ću dok je u sudiću – kad nestane onda ću iz žbanje*).

Šljivovicu poznajemo kao *meku* i *ljutu* (prepečenu), a u okviru ove dvije grupe postoji mnoštvo varijacija. Kvalitetnu šljivovicu ispeći ćemo pridržavajući se pravilnog postupka i sa potpuno zrelim plodovima, koji tada sadrže najviše šećera, što omogućuje da se dobije veća količina kvalitetne rakije. Rakija od nedovoljno zrelih plodova znatno je slabije kvalitete i takva proizvodnja krajnje je nerentabilna.

Na zrelu plodu lagano je smežurana kožica oko peteljke, a meso je tamnožuto.

Pečenje rakije

Pečenje rakije je najkompliciraniji dio posla, kada nastaje i većina mana rakije. Za pečenje (destilaciju) koriste se kotlovi (kazani) domaće izrade od 60 pa do 200 litara i više. Koriste se i takozvani dvokratni kazani koji rade s prekidima, a zagrijavaju se vatrom. Bakreni kotlovi koji ni izdaleka nisu toliko otporni (kao danas tvornički) ostali su nezamjenljivi jer iz njih teče kudikamo boja i ukusnija rakija.

Osnovno je pravilo da se pečenju (destilaciji) pristupi odmah po završetku vrenja. U protivnom, u prevrelom komu uslijed dodira sa zrakom doći će do izvjetravanja alkohola, razvoja octenog vrenja i veće pojave cijanovodične kiseline. Ako klobuk (bus) prilikom vrenja nije bio potopljen, uoči destilacije ga nikako ne treba potapati i miješati s ostalom kominom. Klobuk se obavezno odstranjuje prilikom pečenja zbog octenih gljivica koje su se razvile u njemu.

Čistoća kotla (unutrašnjih površina lule i hladnjaka) i položaj destilacijskog aparata bitan je za kvalitetu ispečene rakije, jer sprječava zagorijevanje i kipljenje komine, kao i izdvajanje frakcija (prvenca i patoke).

Kotao (kazan) se puni do 2/3 komom (oko 30 posto praznog prostora je potrebno u kotlu, kako kom ne bi iskipio kad zavrije).

Rakija od šljive „ranke“

Da bi rakija od „ranke“ bila izjednačena, ili čak bolja od rakije dobivene od sorti kasnijeg zrenja, neophodno je prije vrenja odstraniti koštice (barem veći dio). To se radi muljanjem (obično gaženjem) prezrelih plodova. Izmuljana masa pretvara se u kašu, iz koje se jednostavnije izdvajaju koštice. Ako se pečenju rakije pristupi odmah nakon vrenja (najkasnije do sredine kolovoza), meka šljivovica ili prepečenica od „ranke“ posebno je kvalitetna, aromatična i pitka. Na to utječu i okolnosti u toku samog vrenja koje se odvija u povoljnim klimatskim uvjetima, visokoj temperaturi u ovo doba godine. Zbog kraćeg vremena vrenja (5-7 dana), isparavanjem se gubi mnogo manje alkohola i aromatskih materija. Tko se dobiva veća količina kvalitetne rakije iz zdravog koma, u kojem nije bilo vremena da se pojavi uobičajeno „kiselo“ vrenje. Ako se pečenju odvija odmah po vrenju od 100 litara komine dobiti će se preko 30 litara *meke* šljivovice, ili 16-18 litara *prepečenice*, jačine oko 45 posto alkohola. Pitkost i dobar okus ove šljivovice doprinosi i to što se prilikom destilacije izdvajaju prvenac i patoka. Rakija se pročišćava i tako što se iz lule kotla prihvaća u manju posudu, koja se nalazi unutar veće. Prelievanjem rakije iz manje u veću posudu omogućava se zadržavanje u manjoj posudi teži sastojci, dok se pročišćeni dio prelijeva u veću posudu.

ranka – voćka koja rano sazrijeva, rano donosi plod.

Medena rakija

Posluživala se za obiteljskih svečanosti prije jela.

Med se zagrije (otopi) na štednjaku u posudi (pazeći da temperatura nije bila veća od 40 °C) i tada se doda rakija i sve dobro izmiješa.

Domaći gvirc

Za 60 litara gvirca potrebno je 45 litara vode, 15 kg kestenova meda (nikada ne koristite bagremov), groždice radi arome i po potrebi „Vrelko“ kvasac za pospješivanje vrenja.

U bakrenom kotlu kuhajte dva sata 3 (tri) litre vode s kilogramom (1) meda u sačama, koje je bolje ako ima puno peluda. Vosak poberite prije nego se ohladi. Hladnu smjesu ocijedite i ostavite odležati tri (3) dana. Kad se talog slegne („sjedne“) na dno, gvirc odlijte i ostavite na toplom da „zavri“. Ako ne vri, dodajte mu kvasac „Vrelko“. Prije vrenja gvirc mora biti 18 do 20 posto sladora, što se mjeri posebnim mjerilom. Vrenje završi nakon dvadesetak dana, a u gvircu tada mora biti 10 do 12 posto alkohola. U bačvici može stajati i godinu dana, a pije se s ledom.

Rakija u kulinarstvu

Šljivovica služi i kao „stari“ kulinarski „štos“ kod omekšivanja tvrdih ili žilavih mesa tijekom kuhanja. I najtvrdi vol postati će mekan poput najmlađe junetine. U lonac gdje se kuhaju „islužene životinje“ krave, volovi ili bikovi, kapne se mala čaša šljivovice. Meso se tada brže raskuha a alkohol ionako ispari iz lonca.

Tvornica špirita i likera – današnja Segestica



Osim sisačke pivovare kao najstarijeg industrijskog pogona u Sisku postojalo je osam ciglana, drvena industrija, zatim mlinovi, Gradska munjara, kožarska industrija, tvornica tanina Sisak d.d., Tvornice šešira i tuljaca d.d. Galdovo, zatim industrijskih pogona u vlasništvu Petra Teslića - **Tvornica likera, ruma i konjaka**, tvornica boca i šupljeg stakla, tvornica kvasca..., Shellove rafinerije i talionice Caprag. Sve one bile su i izvoznici svojih proizvoda.

Ime Segestica je uspomena na povijesni grad Segestika, *grč.* Segestanoi; grad je bio smješten na desnoj obali Kupe i bio je najveći grad dijela Panonske nizine.

Tvornički sklop **Segestica Sisak** ostvareni su poslovnim pothvatom industrijalca Petra Teslića. On je, uz graditelja Miju Popovića, bio jedan od najvažnijih gradskih gospodarstvenika. Bivši austrougarski časnik nakon Prvoga svjetskog rata dolazi u Sisak i ubrzo ostvaruje veliki uspjeh. Iz male dioničke Pecare utemeljene 1917. godine razvio je svjetski poznatu Tvornicu alkoholnih pića i ostale prateće pogone. Bavio se istraživačkim radovima u svrhu pronalaska nafte, no umjesto nafte uspio je pronaći jednu vodu vrhunske kvalitete zahvaljujući kojoj će razviti lječilišni turizam grada Siska.

Med.-hemijski zavod
kralj. Jugoslavije, Zagreb

PRIRODNA RADIOAKTIVNA VODA

Pretstojnik
Prof. Dr. Fran Bubenović

**SISAČKA
MINERALNA VODA**

ZAŠTITNI ZNAK

VLASNIK P. TESLIĆ, SISK

BOCE TREBA SPREMATI POLOŽENO NA HLADNOM MJESTU

111 Z. NARODNIH NOVINA, ZAGREB

SADRŽI
u jednom kilogramu

Lituma	0.0011 gr
Kalijuma	0.0009
Natrijuma	0.0009
Kalcijuma	0.0377
Magnezijuma	0.0388
Željeza	0.0006
Hlora	0.9223
Broma	0.0036
Joda	0.0036
Hidrokarbonata	0.9273

Alkalno-murijsko jedno vrelo

Dr. Ing. O. Hackl,
Dr. Ing. F. Hanaman,
Dr. S. Miholić.

LIJEČI

ovaj, otežje žila, visoki krvni
tlak, iznemoglost, upale zra-
čnih organa, astma, tenake,
očne i živčane bolesti, gube-
bolnosti, bubrežna, crijeva i fe-
lucna, bubrežni i žučni kamen-
ci, nac, zapaljenje žiraca, kronične
kožne bolesti, hemeroidne, bo-
lesti spolnih i mokraćnih
organa, skrofuloza, reumati-
zam mišića i članaka.

PITKA

sama, sa vinom i ostalim alko-
holnim pićima, mlijekom i voć-

Njegovom smrću 1936. godine završava jedna era gospodarskog napretka grada. Njegov najpoznatiji industrijski brend – **Tvornica alkoholnih pića, koja se danas naziva Segestica**, nalazi se nasuprot gradskom središtu i danas funkcionira sa znatno manjim kapacitetom. Dobar dio originalnih pogona još uvijek je očuvan. Kada je tvornica zapala u novčane teškoće, prodana je privatnom vlasniku.

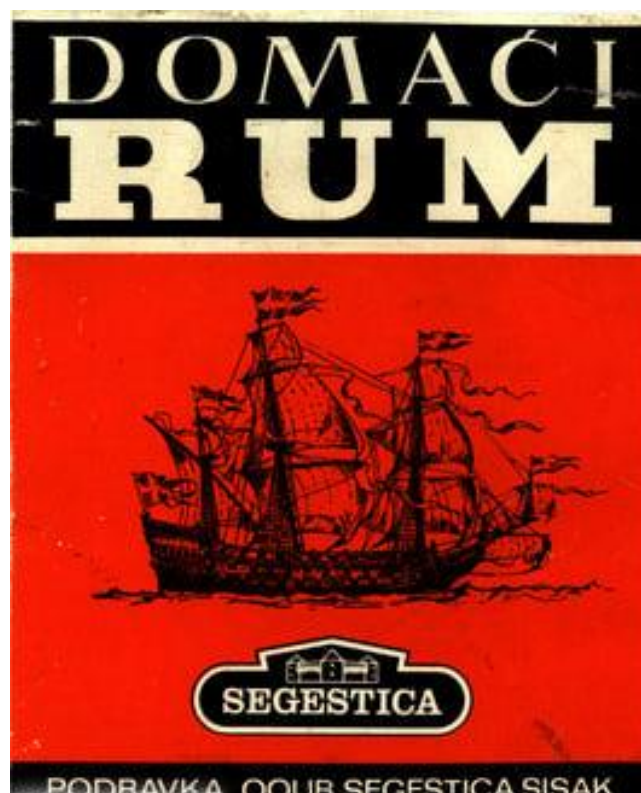


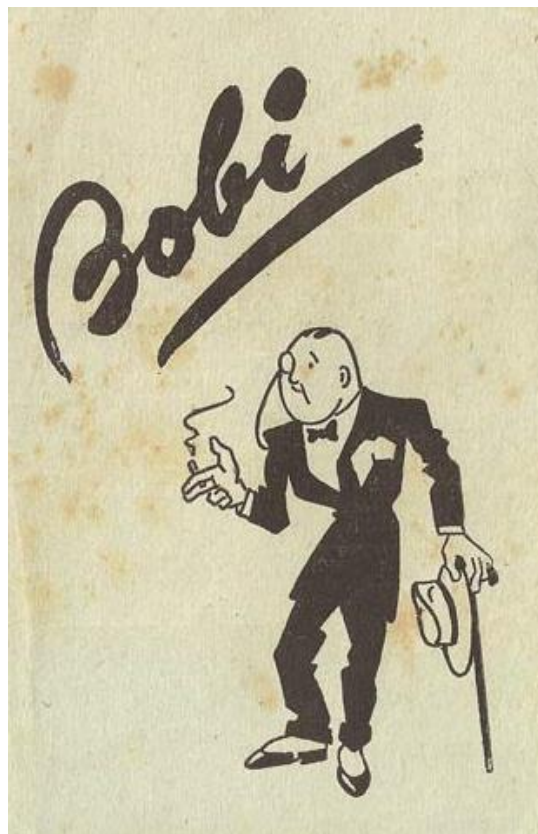
Iako je Pecara d.d. osnovana 1917., a 1920. godine počinje se znatno razvijati zajedno s poslovanjem Petra Teslića. On je 1920. prvo otvorio trgovinu alkoholom, žitaricama i drugom robom, nakon čega je proširio svoj posao i započeo s proizvodnjom u svojim pecarama u Sisku, Kozarcu i Brčkom.

Kupnjom Pecare d. d. Teslić stvara osnovu za svoj kasniji razvoj s obzirom da je u to vrijeme u Jugoslaviji bila nestašica žestokih pića, likera, ugljične kiseline i drugih proizvoda. U jesen, 1922. godine, Teslić započinje s izgradnjom velikog pogona žeste koji se od 1925. nalazi u redovnom pogonu.

Sljedećih godina, Teslić proširuje i povećava obujam proizvodnje i novih pogona. Teslićeve tvornice su u to vrijeme zapošljavale više od 150 radnika i službenika što mu je dalo titulu velikog jugoslavenskog industrijalca tog doba. Teslić je osnovao nekoliko tvornica na lokaciji današnje Segestice. U njih ubrajamo Rafineriju špirita koja je bila jedna od najvažnijih njegovih tvornica i zapošljavala je oko šezdesetak radnika. U ovom pogonu proizvodile su se velike količine kemijskog alkohola za tehničke i medicinske svrhe. Proizvodnja bi svake godine dosegla broj od nekoliko stotina vagona. Uz rafineriju špirita, Teslić je

osnovao i tvornicu likera, ruma i konjaka koja je proizvodila oko 45 vagona godišnje koji su uspjeli osvojiti jugoslavensko tržište s navedenim asortimanom.





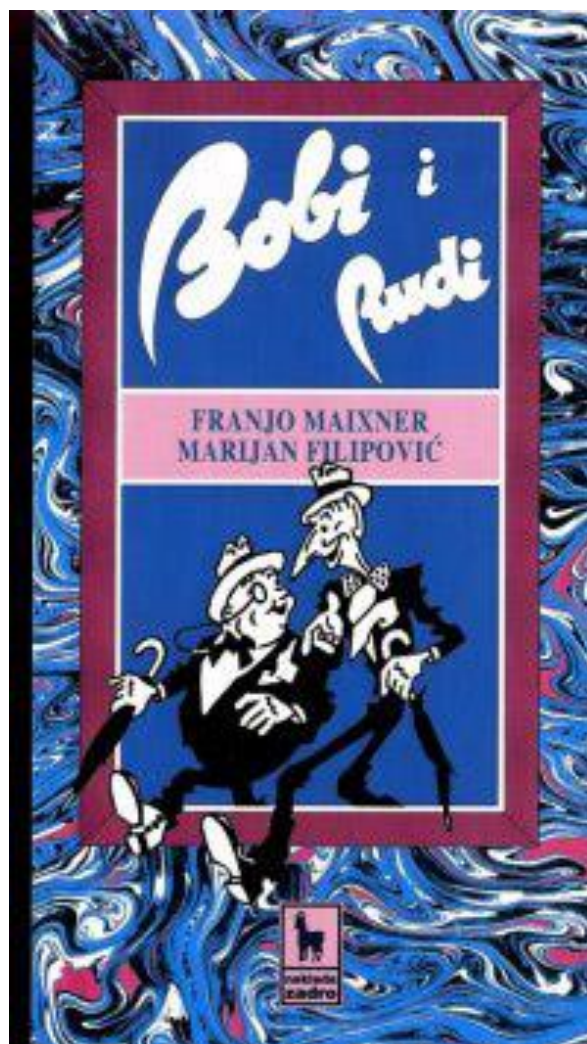
Bobi je poseban tip čovjeka, koji se u humoru raznih naroda javlja, u različitim oblicima i pod raznim imenima, ali uvijek i svagdje ostaje isti.

On je tip neusiljenog dobričine, sa zastarjelim načinom odličavanja, on nije lud, ali mu »u glavi« nije baš niti sve u redu. Inače je pošten ispravan i dobar, bezazlen i prosto-dušan, a manjka mu logika i zdrav razbor, pa s tim pobuđuje opću veselost.

Bobi nikada ne poima situaciju, redovito krivo i kasno shvaća, ali sve uzima ozbiljno i dostojanstveno, pa baš u tome leži draž i osobitost njegovih doživljaja.

O Segestici je osmišljena reklama sa grofom Bobijem još 1953. godine u humorističnom listu „Koprive“. Dva lika iz zagrebačkih viceva su Bobi i Rudi odavno nestalih.

Izdavač: »Koprive«, Zagreb, 1953. — Za tisak odgovara:
Z. Remenar, Zagreb, — Tisak: Hrvatska seljačka
tiskara, Zagreb, Frankopanska 12.



Viceve satiričkog sadržaja legendarnih Bobija i Rudija u stripovima su objavljivali Marijan Filipović i Franjo Maixner do pedesetih godina prošlog stoljeća.



Pivo



Od 1890. do 1910. broj pivovara, u Hrvatskoj, se ponovno smanjio, dok se proizvodnja piva i dalje povećala. Podaci iz 1906. i 1907. svjedoče o 16 pivovara koje su te godine ukupno proizvele 114.440 hl. piva.

Godine 1855, u Sisak dolazi Čeh g. Novak i otvara proizvodnju piva u zgradi koja još i danas stoji na istom mjestu, Obala Ruđera Boškovića 2. Zgrada je i spomenik najstarijem industrijskom pogonu u Sisku.

Pivovara ubrzo mijenja vlasnike, 1872 vlasnik pivovare je g. Matija Fosters, g. 1876 g. Mavro Blau.

U Sisak je često dolazio ugledni zagrebački industrijalac Sami D. Aleksander, koji je do 1915. vodio u Sisku najveću veletrgovinu žitom i kupuje pivovaru 1893., nakon smrti g. Blauova, da bi je modernizirao oko 1911-1912.

Ubrzo se osniva i nova pivovara pod imenom Zibel, Gundulićeva ulica, čiji veliki podrumi, očuvani do danas, ukazuju na veličinu pivovare.

Pivovara prestaje sa radom povećanjem proizvodnje Zagrebačke pivovare, čiji je vlasnik obitelj Aleksander, te u Sisku ostaje samo veliko skladište.

Krajem 18. i početkom 19. stoljeća postojale su pivovare u Koprivnici, Varaždinu, Udbini, u Petrinji (g. Ivan Kostko otvara pivovaru o kojoj nema puno podataka), Valpovu, Našicama.

Početak I. svjetskog rata potpuno zaustavlja proizvodnju piva. Jedina uspješna u to vrijeme bila je Zagrebačka pivovara, koja kupuje dionice Karlovačke pivovare i relativno uspješno posluje. Završetak rata i osnivanje Kraljevine Srba, Hrvata i Slovenaca donosi novi udarac pivovarama, povišenjem trošarina na pivo i uvođenjem novog poslovno-obrtnog poreza.

U Tadašnjoj Hrvatskoj ipak radi 11 pivovara (Otočac, Gospić, Daruvar, Sisak, Križevci, Nova Gradiška, Osijek, Zagreb, Petrovaradin i dvije u Mitrovici).

Prije početka II. svjetskog rata rade još samo Daruvarska, Osječka, Karlovačka, Zagrebačka i Otočka pivovara, koje su tijekom rata izvan pogona (Daruvar) ili rade samo povremeno.

Kuhanje s pivom



Kuhanje s pivom priznati je oblik gastronomije. Poput vina i pivo se koristi u pripremi različitih jela.

Piti pivo lakše je nego kuhati s njim, kažu majstori kuhinje. No, uporabom piva postiže se novi okus. Opće je poznato da prilikom pečenja mesa, npr. odojka, hladno pivo premazano preko kože pečenke ima za posljedicu posve nov okus. Pivo umjesto mlijeka u smjesi za pohanje dat će pohanoj piletini ili svinjskom odresku sasvim specifičnu hrskavu koriku. Umaci s pivom imaju pikantan okus. Marinade na bazi octa dobivaju poseban okus ako im se doda pivo. Ako se pivo doda tijestu s jajima, ono postaje prozračno, tj. bolje “naraste”. Dizano se tijesto može pripremiti s pivom umjesto s kvascem. Ako domaćica zaboravi kupiti kvasac, dobro će poslužiti malo piva pomiješanog s brašnom i ostavljenog na toplom da naraste.

Svaki novi naputak o jelu koje se priprema s pivom treba uvijek praktično kušati, jer se tako mogu najbolje uskladiti svi detalji okusa jela. Prva zapovijed za primjenu piva u kulinarstvu glasi: *bezuvjetno oprezno dozirati*. Kuhanje s pivom je “štedljivije” nego kuhanje s vinom, jer se jelima dodaje za 2/3 manje piva nego vina. Inače, postoji opasnost da jelo ili umak dobije gorkast okus. Ako se to ipak dogodi zbog prevelike količine piva, preporučuje se jelu dodati malo šećera. Kad jednom odlučite koristiti pivo u svojoj kuhinji, ideje će vam dolaziti same. Bez obzira na način pripreme jela, kuhanje na pari, pečenjem poširanje glaziranje, .. u svaki od njih uklapa se ukusna pivska pjenica.

Vrsta piva za kuhanje ovisi o obilježju glavnog sastojka jela. Divljač se slaže sa snažnim plzenskim (Pilsner) i starim pivom. Staro pivo (Altbier) daje

tijestu lijepu boju; pšenično pivo (Weizenbier) daje jelu finu nijansu okusa (npr. mesu kunića). U pripremi ribe treba biti oprezan jer se prekomjernim dodavanjem piva može nanijeti velika šteta. Stoga, osim velike opreznosti treba upotrebljavati bezalkoholna piva ili piva s vrlo malo alkohola. Pivo se dodaje i gustim juhama, odnosno jušnim jelima s velikim komadima mesa (marmite), te fondue posebno ako se radi od govedine.

Kulinarski način pripreme à la Orly svjetski je priznat način primjene piva u kulinarstvu (pivsko tijesto).

Kulinarski „dodaci“ uz pivo su:

pereci, slana haringa, hrenovke, kiseli kupus, vječna i neuništiva krumpirova salata, usoljena svinjska nožica ili koljenica, pečeni pilići, danas se to proširilo od pizze, španjolske paele do argentinskih “steakova” ili rafiniranih francuskih specijaliteta

Naše kulinarstvo ne poznaje mnogo jela s pivom, osim što pivom premazujemo pečenke na ražnju kao vola, odojaka ili janjca. Jelo pijetao s pivom iz garešničkog kraja, pravi je predstavnik profinjenog jela.

Osnovno pivsko tijesto

Osnovno pivsko tijesto rabi se za pohanje namirnica, kao što su: *gljive, škampi, meso, iznutrice, povrće, tvrdi i polutvrdi sirevi*.

Sastojci: 25 dag finog brašna, 2,5 dl svijetlog piva, 2 žumanca, 40 g ulja, sol, 2 bjelanca i 20 g šećera.

Od brašna, piva, žumanca, ulja i soli napravite glatku smjesu. Prije pohanja umiješajte lagano snijeg od bjelanca i šećera. Provucite komade odabrane namirnice kroz smjesu i pohajte u masnoći zagrijanoj na 170 °C. Gotovo jelo odložite na tanjuru s papirom koji upija suvišnu masnoću. Posluženo jelo mora biti hruskavo. Panirani komadi ne smiju biti veliki.

Ribljí grisini

Taj se tradicionalni češki specijalitet priprema od manje vrijednih vrsta slatkovodne ribe. Najbolje su one sa čvrstim mesom (npr. klen). Pripremite riblje odreske bez kostiju, izrežite na rezance široke 1 cm i dugačke 2 cm. Rezance posolite i uvaljajte u začine po izboru (mljeveni kim, mljevena paprika, žalfija, papar, sol), te u brašno, a zatim ostavite stajati oko pola sata i pržite na vrućem ulju dok ne porumene. Poslužuju se kao zakuska uz pivo.

Pirjana riba (odresci ribe) s pivom

Sastojci: 8 komada odrezaka, 3 dl piva, 4 dag maslaca, 4 dag ulja, luk, peršin, 10 g brašna, 10 g maslaca, 8 maslina, 10 kapara, ružmarin, lovor, 1 dl bijelog vina i brašno.

Posoljene odreske ribe pobrašnite i ispecite na maslacu i ulju, prebacite u drugu posudu i prelijte pivom. Na masnoći prepržite iskosani luk i prelijte preostalom količinom piva i vina, začinite, zagrijte do vrenja, te dodajte pomiješani maslac i brašno da zagusti, pa prelijte preko ribe. Kratko vrijeme sve zajedno propirajte i poslužite s pečenim krumpirom.

Pastrva u pivu

Sastojci: 4 pastrve, sok od pola limuna, brašno, 3 manje glavice luka, 1 limun, list lovora, 0,5 l svijetlog piva, sol i papar.

Očišćene pastrve operite u vodi kojoj je dodan sok od pola limuna. Ocijedite ih, osušite i uvaljajte u brašno. Na dno vatrostalne posude stavite ribu, a oko nje kolutove luka i limuna te posipajte iskosanim lovorovim listom, solju i paprom. Prelijte pivom, poklopite aluminijskom folijom i pecite u zagrijanoj pećnici pri temperaturi od 240 °C, 30 - 35 minuta. Maknite foliju i pecite još 10 minuta, te odmah poslužite.

Šaran s pivom I. način

Sastojci: šaran, 10 dag luka, 5 dag zeleni za juhu, sol, timijan, 3 dag povrća, 3 dl svijetlog (ili tamnog) piva, limunov sok i ulje.

Na ulju propirajte iskosani luk i zelen za juhu, dodajte sol, timijan i usitnjeno povrće. Na propirjanu zelen stavite očišćenog šarana i podlijte pivom. Pokriveno pecite u prethodno zagrijanoj pećnici oko 20 - 30 minuta. Prilikom pečenja pazite da pivo potpuno ne ispari. Ribu stavite na poslužavnik, a u posebnoj posudi poslužite umak od pečenja, doraden s malo limunovog soka. Pikantno začinite limunovim sokom, promiješajte i poslužite s kuhanim krumpirom posutim peršinom.

Šaran s pivom na II. način

Sastojci: šaran, prošarana slanina, 1 dl vrhnja, 0,5 l piva i nadjev. Nadjev se sastoji od 30 g mesa oslića, 2 iskosana vlasca, 6 g narezanih i na maslu pirjanih šampinjona, 1 žličica kosanog peršina, 1 žličica crvene slatke paprike, sol i 2 - 3 bjelanca.

Šarana očistite, nabodite komadićima (trakama) slanine i ispunite pripremljenim nadjevom. Nadjev pripremite tako da na maslacu ispirjate izrezanu mrkvu, iskosani luk i pola na tanko izrezanog celera, dodate meso oslića, šampinjone i bjelance. Sve izmiješajte u jednoličnu masu. Nadjevenog šarana stavite u posudu za pečenje, prelijte s 0,5 l svijetlog piva, posolite, prekrijte papirom zamašćenim maslacem i stavite u pećnicu. Kada je gotovo, šarana stavite na pladanj i držite na toplom. U preostalu masu (ujušak) dodajte 1 dl vrhnja, ocijedite i propirajte na maslacu. Prelijte preko šarana i poslužite.

Šaran u umaku od piva

Sastojci: šaran, glavica luka, dosta mrkve i celera, lovorov list, 2 klinčića, sol, papar, 0,5 l tamnog piva, 2 ploške limuna, čajna žličica šećera, 8 do 10 g medenjaka, 5 dag maslaca ili ulja.

Živom šaranu ispustite krv u posudicu s malo octa. Šarana očistite i izrežite na komade. Luk i mrkvu fino iskosajte i zajedno sa začинима skuhajte u malo vode. Procijedite, dodajte pivo, ploške limuna, šećer i šaranovu krv te, uz neprekidno miješanje, dodajte toliko dobro smrvljenih medenjaka da nastane pjenasti umak. Umak treba zagrijati i 10 minuta držati pri visokoj temperaturi, ali ne smije kipjeti. Po ukusu dodajte soli ili limunovog soka, te stavite komade šarana i polagano ih

pirjajte dok ne omekšaju. Prije posluživanja izvadite ploške limuna i dodajte rastopljeni maslac.

Šaran u umaku od piva, II. način

Sastojci (za 6 osoba): 1,2 kg šarana (6 odrezaka), 2,5 dl piva, 1 glavica luka, 2 žlice koncentrata od rajčice, 75 g slatkog vrhnja, 6 kriški kruha, sol i papar.

Kruh ispecite u tosteru. Iskosani luk ispržite na maslacu, dolijte pivo, stavite ribu, posolite i popaprite. Na laganoj vatri kuhajte 20 minuta. Ribu izvadite i stavite na kriške kruha. Stavite na toplo. U umak dodajte rajčicu i kuhajte dok se smjesa ne ukuha do polovine, dodajte vrhnje i prelijte preko ribe.

Govedina i pivo

Sastojci: 1,25 kg krte govedine, brašno, ulje, 2 glavice luka, malo timijana, lovorov list, 2 dl svijetlog piva, sol i papar.

Meso izrežite na kockice, uvaljajte u brašno i pecite na zagrijanom ulju, zajedno s iskosanim lukom. Dodajte timijan, lovorov list, posolite i popaprite, te zalijte pivom. Poklopite i pirjajte na laganoj vatri oko 1 sat. Kada govedina omekša i upije sve pivo, dodajte još malo brašna da se dobije gusti umak. Poslužite s kuhanim krumpirom, posutim peršinom i salatom po izboru.

Junetina u pivskom umaku

Sastav: 1,5 kg junetine narezane na kockice, 4 žlice ulja, 3 dag maslaca, 6 dl crnog piva, narančine kore i sok, 2 lista lovora, 1,5 žličica šećera, 2 glavice luka, muškatni oraščić, 6 dag brašna, sol, papar.

Komadiće junetine uvaljajte u brašno i popržite 2-3 minute u dubokoj posudi na ulju i maslacu. Izvadite meso i u istoj posudi pržite nasjeckani luk 5 minuta. Dodajte šećer i karamelizirajte ga minutu, zatim vratite meso i zalijte ga pivom. Stavite do prokuha postepeno dodavajući narančin sok, pola narančine korice o lovorov list. Kuhajte oko 2 sata s povremenim miješanjem uz dodavanje pokoje kapljice vode. Na kraju odstranite lovorov list, dodajte muškatni oraščić i ostatak naribane narančine korice te poslužite uz pire krumpir.

Gulaš s pivom

Sastojci: 2 žlice ulja, 80 dag govedine od buta, 2 žlice brašna, 2 srednje glavice luka, 15 dag šampinjona (ili vrganja), 3 - 4 dl tamnog piva, 1/2 žlice začina (mažuran, majčina dušica, lovorov list, ružmarin, žalfija), 1 rezanj češnjaka, sol, papar, 8 ploški kruha i 1 žlica iskosanog peršina.

U ekspres-lonac stavite ulje i meso izrezano na kockice, posuto brašnom i lagano zapecite sa svih strana. Zatim meso izvadite, a u lonac stavite luk izrezan na tanke listiće, pržite 1 minutu te dodajte izrezane šampinjone i pržite još 2 minute. U lonac dolijte pivo, dodajte začine, iskosani češnjak, sol, papar i vratite meso. Dobro promiješajte, učvrstite poklopac i zagrijte do vrenja, smanjite vatru i kuhajte 20 minuta. Uključite pećnicu na 250 °C ili grill. Lonac skinite sa štednjaka, smanjite tlak i skinite poklopac. Jelo premjestite u vatrostalnu posudu, prekrijte ploškama kruha, utisnite ih u umak i stavite u pećnicu da se kruh malo zapeče. Pospite iskosanim peršinom i poslužite sa salatoma po želji.

Svinjetina u tamnom pivu

Sastojci: 1,2 kg svinjetine od vrata, 1 žlica mažurana, 1 čajna žličica majčine dušice, 2-3 žlice masla ili maslaca, 2 luka, 2 češnja češnjaka, 2-3 žlice pirea od rajčice, 1-2 žlice brašna, 2,2 dl temeljca, 2,5 dl vrhnja za kuhanje, 0,5 dl tamnog piva, sol, papar.

Mesu odstranite žilice i izrežite na komadiće. Posolite, popaprite, začinite mažuranom i majčinom dušicom. U posudu stavite maslo da se rastopi, dodajte začinjeno meso i dobro popirjajte. Luk i češnjak iskošite i dodajte mesu, prvo luk i kasnije češnjak. Popirjajte sve zajedno i tek tada dodajte pire od rajčice, pospite brašnom i još sve kratko popirjajte. Podlijte temeljcem i pivom, dodajte još začina po želji, i ostavite *krčkati* (na laganoj vatri kuhati) još sat vremena. Pri kraju zagustite vrhnjem i prokuhajte.

Nadjeveni odojak i pivo

Sastojci: odojak od 4 do 5 kg, 1 glavica luka, 0,5 kg šampinjona, vezica peršina, mljeveno srce, jetrica i bubrezi, 2 žemlje natopljene u mlijeko, 4 jaja, 20 dag iskosanog suhog mesa, sol i papar.

Nasolite odojka i ostavite ga stajati 1 sat. U usta mu stavite očišćene polovine oraha. Za nadjev najprije ispirajte iskosani luk i peršin i izrezane šampinjone. Dodajte mljevenu iznutricu i sve zajedno propirajte. Zatim dodajte propasirane žemlje, razmućena jaja i suho meso. Posolite i popaprite po ukusu i ispunite trbušnu šupljinu odojka. Na posudu za pečenje stavite četiri letvice i na njih odojka premazanog slaninom umočenom u pivo. Pecite na laganoj vatri uz stalno polijevanje pivom (pazite da kožica ne popuca).

Palačinke s pivom

Sastojci: 20 dag brašna, dvije male šalice mlijeka, 1,5 - 2 dl piva, 2 jaja i sol.

Izmiješajte brašno, mlijeko i sol tako da se ne stvore grudice. Dodajte jaja i pivo, promiješajte i ostavite smjesu stajati barem 1 sat. Ispicite palačinke i nadjenite ih smjesom po želji. Palačinke nadjevene slatkim smjesom su slatki desert, a one nadjevene slanom smjesom predjelo. Napunjene sirom zapecite u zagrijanoj pećnici na 250 °C dok ne dobiju lijepu bakrenu boju.

Pržene šljive

Sastav: 1 kg šljiva, 1 čašica šljivovice, 5 dag šećera, 15 dag brašna, 2 jaja, 2-3 dl piva, malo soli; ulje za prženje; šećer u prahu i cimet za posipanje.

Oprane šljive otvorite tek toliko da izvadite koštice, Pošećerite ih i prelijte šljivovicom. Od brašna, jaja, soli i piva načinite lijevano tijesto. Zagrijte ulje (u posudi ga mora biti u debljem sloju), umočite šljive u tijesto i pržite ih s obje strane. Pospite šećerom kojem ste dodali cimet.

Pijetao s pivom

Sastojci: pijetao od 3-4 kg, 0,5 l piva, 10 dag maslaca, 25 dag pileće jetre, 5 dl vrhnja, 50 dag pečurki (šampinjoni), sol, papar, po želji ljuta mljevena crvena paprika, sok limuna, 2 žlice kisanog lišća celera, 0,5 dl šljivovice (ne može pivo bez šljivovice-rakije, čak se i piju zajedno – dodaje se u krigl s pivom) , 30 dag luka.

Luk iskošite i zažutite na maslacu, dodajte pijetla narezanog na komade, posolite, popaprite i na umjerenoj vatri preokrenite da meso porumeni. Nalijte šljivovicu, skinite s vatre i pričekajte 5 minuta (radi opreznosti da se alkohol sam od sebe ne zapali od vrućine). Vratite na vatru i zalijte pivom, te na vrlo tihoj vatri lagano kuhajte pola sata (podsjeća li vas to na stari kulinarski izraz „krčkati“). Dodajte narezane pečurke, sve zajedno prokuhajte i potkraj dodajte pileću jetru. Dogotovljeno meso izvadite i odložite na toplo mjesto, a u preostalu smjesu dodajte vrhnje, te kratko prokrčkajte i dotjerajte okus sa solju, paprom i paprikom. Prelijte preko mesa i poslužite s kuhanim krumpirom.

Pivska kobasica

priprema se po domaćem napatku od salamurene svinjetine i najbolje prija ako se zalijeva pivom.

Sastojci: 7 kg svinjetine (od lopatice, buta) s malo tvrde masnoće na površini, 3 kg svinjskih obrezaka od vratine, 1 čajna žličica šećera, 1 čajna žličica usitnjenog kima, 1 čajna žličica papra (svježe mljevenog), 4 režnja usitnjenog češnjaka, 1 čajna žličica mješavine mljevene slatke i ljute paprike i 2 m tankih svinjskih crijeva za 1 kg nadjeva.

Salamura: u 5 l prokuhane vode stavite 20 dag soli, 1 žlicu papra u zrnu, 4-5 režnjića češnjaka, 2 dl octa od jabuke ili kruške.

Meso stavite u salamuru, u potpuno čistu posudu i ostavite stajati 10 dana u prozračnoj prostoriji. Salamura mora biti prozirna i bistra, ugodno slankasta okusa i finog mirisa. Stajanjem dobiva crvenkastu boju, ali je prozirna i nema sluzavih nakupina. Nakon 10 dana meso izvadite, izrežite na komade (odstranite žilice i masnoću) i ostavite na platnenoj krpi 24 sata da se ocijedi i površina osuši. Ocijeđeno meso izrežite na deblje trake, širine oko 2 cm i nakon toga na kocke. Obreske mesa od vratine sameljite i složite (raširite) preko kockica mesa. Dodajte sve začine i lagano promiješajte. Dobivena smjesa mora biti lijepe crvene boje i

ugodna mirisa. Ako je potrebno, dodajte još začina do željena okusa. Smjesu treba dobro nabiti, pokriti platnenom krpom i ostaviti stajati nekoliko sati.

Namočena crijeva očistite od eventualne nečistoće. Crijeva punite tako da u njima ne zaostane zrak (zračni mjehurić probušite iglom) i oblikujte prstenove težine oko 0,5 kg. Svježe kobasice stavite u prohladnu zračnu prostoriju 3-4 dana da bi se nadjev stegnuo i na površini osušio. Nakon toga, mogu se konzumirati ukuhane s raznim varivima od povrća, kiselim zeljem, krumpirom ili umakom od hrena. Ako ih želite jesti sirove, treba ih dimiti 10 dana hladnim dimom. Dimljene mogu stajati u tamnim zračnim prostorijama i nekoliko

Pivski kruh

Sastojci: 50 dag glatkog brašna, 1 vrećica praška za pecivo, žličica soli, 3 dag šećera, 2,8 dl piva, 2 jaja.

Brašno, prašak za pecivo, sol i šećer dobro izmiješajte. Dodajte pivo, jaja i umijesite tijesto. Oblikujte ga u štrucu i stavite u namašćenu tepsiju veličine 30x100 cm. Tijesto pecite na 180 °C oko sat vremena. Pečeni kruh izvadite i ohladite.

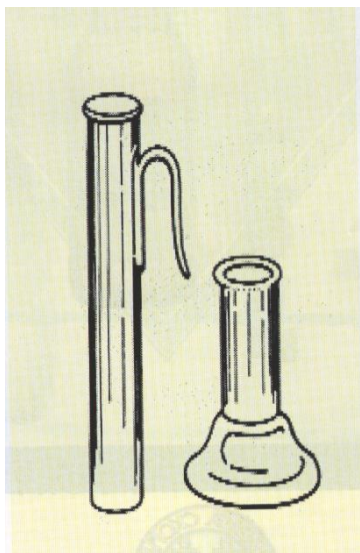
Pivske mješavine

Toplo pivo			
<i>sastojci</i>	<i>priprema;</i>	<i>čaša za posluživanje; čaša za punč ili čaj</i>	<i>ukras; ---</i>
2 žumanca			
2,5 dl mlijeka			
2,5 dl piva			
4-5 kocki šećera			

U jednoj posudi razmutiti žumance i mlijeko i sve lagano zagrijati. U drugoj posudi zakuha se pivo i šećer i tijekom kuhanja polako uz miješanje dodaje se sadržaj prve posude. Pije se toplo.

Vruće pivo s vinom			
<i>sastojci</i>	<i>priprema;</i>	<i>čaša za posluživanje; „</i>	<i>ukras; kriška limuna</i>
1 boca piva			
3 dl jakog bijelog vina			
aranžine kore			
cimet			
klinčić			
2 dag šećera			
3-4 uštrcak ruma			

Sve sastojke spojiti i kuhati nekoliko minuta na laganoj vatri, prije posluživanja staviti u mješavinu malo ruma.



Posuda za zagrijavanje piva

Pivo iz kućne radinosti

Premda je pivo u nas, uz vino i šljivovicu, najpopularnije piće, iako slušamo česte razgovore o tome je li neko pivo dobro ili slabo, naši pilci o tom piću vrlo malo znaju. O prešanju grožđa i njegovanju vina možete čuti cijele traktate u svakom „pajzlu“, o pečenju rakije još i više, ali kad je riječ o pivu sve što će reći je nešto o hmelju i ječmu. Neki će čak ustvrditi da se pripravlja od hmelja!, iako je on samo jedan od mogućih začina.

Ne zaboravimo da se amrita - piće bogova iz starohrvatske mitologije; radilo se od *mlijeka, ječmenog soka* (od čega se pravi pivo) i *meda*. Pilo se iz čaše vjekotrajne, posude besmrtnosti. Bogovi su uglavnom pili amritu i medovinu. Bogovi hrvatske mitologije vodu su pili iz Jezera istine ili iz Potoka radosti, koju im je donosio Radovan (poslužitelj bogova) u zlatnoj tikvi (buči).

Za proizvodnju, domaćeg piva, bilo je potrebno 3 kg ječma i 2 kg kukuruza. Za poboljšanje arome i prikriivanje različitih mirisa (naročito kukuruza) ječam se prvo prepržio ili dodao Kneipov slad. Zrnje bi se obično kuhalo svezano u krpi i obješeno o štapić, da se lakše cijedi. Nakon 1-2 sata kuhanja, dodali bi malo prirodnog divljeg hmelja, koji je davao trpkost. Na kraju se, prema ukusu, dodavao šećer (prije šećera dodavao se med), koji ne utječe na jačinu. Poslije kuhanja i potpuno ohlađenom dodavali bi krušni kvasac. Dodavanjem svih sastojaka, tekućina bi se procijedila u staklenke ili keramičke boce, kakve su nekad bile. Začepljene bi se odlagale u podrum ili u vodi ne bi li se što prije ohladile. Domaće se pivo moglo piti već sutradan, a najdulje desetak dana, jer bi se pokvarilo. Takvo piće je bilo mutno, ali zato zdravo, puno vitamina B-kompleks, s neznatno alkohola.

Pilo se i pomiješano s rakijom, 0,5 dl na veliku čašu piva. Tradicionalna podloga za pivo bila je pečena guska s okruglicama i kupusom. Za žetvenih svečanosti, u kolovozu, mlade su se guske pekle u krušnoj peći, dok bi se u zimi pripremale, kao naročita poslastica, one kljukane – šopane.

Proizvodnja domaćeg piva

Mladi naraštaji možda ne znaju, ali nekada se i pivo proizvodilo u domaćoj kuhinji. Taj napitak bio je daleko od današnjeg poimanja piva prema boji, bistrini, ukupnoj aromi, snazi. Ipak, bilo je pivo s osnovnim sastojcima koje ono i danas sadrži, ali na način prabaka. U daruvarskom kraju prije dvjestotinjak godina priprema piva u kućanstvu bila je uobičajena, unatoč relativnoj složenosti postupka. Današnji razlog je nedostatak odgovarajućeg znanja. To se prije svega odnosi na postupak ukomljavanja sirovine, potrebu primjene čiste kulture kvasca i uvjete vođenja glavnog i naknadnog vrenja piva. Zbog svega toga se priprema piva u kućanstvu manje ili više razlikuje od industrijske proizvodnje, pa je i proizvod – pivo bitno drukčiji. U domaćoj proizvodnji piva sladovina se dobiva po infuzijskom postupku. No, češće se uz slad rabe ječam i šećerne sirovine, što pojednostavljuje postupak pripreme sladovine.

Odležavanje se piva zbiva pri kudikamo višim temperaturama, gotov proizvod se ne filtrira, pa može biti manje ili više mutan, ne uvijek privlačne boje i s talogom na dnu boce. Zato za pripremu domaćeg piva postoje brojni napuci, kojima se pokušavaju smanjiti razlike u kakvoći domaćeg piva u usporedbi s onim proizvedenim industrijski. No bez obzira na različitost naputka, treba istaknuti da kakvoća domaćeg piva najviše ovisi o:

1. opremi za proizvodnju,
2. kakvoći i vrsti upotrijebljenih sirovina,
3. mikrobiološkoj čistoći posuda i vođenja postupka,
4. vođenju postupka glavnog vrenja te
5. trajanju i uvjetima odležavanja/doviranja piva.

oprema za proizvodnju

U domaćim uvjetima proizvodnje piva oprema se može improvizirati. Za ukomljavanje sirovina i kuhanje sladovine potrebna je veća emajlirana posuda i termometar. Komina se cijedi kroz cjedilo preko gaze. Za glavno vrenje piva mogu se koristiti stakleni baloni, plastični kanistri, drvene bačvice impregnirane pivarskom smolom*, te bačvice izrađene od aluminijske ili nehrđajućeg čelika. Te se posude zatvaraju vrelnjačama.

Odležavanje ili doviranje piva odvija se u pivskim bocama začepljenim krunskim čepovima ili bačvicama dobro začepljenim odgovarajućim čepovima.

*pivarska smola; smjesa kolofonija s teškim smolnim uljem ili smjesa kolofonija s parafinom i parafinskim uljem. Služi za osmoljavanje drvenih pivskih bačava i betonskih bazena za glavno vrenje piva. Ima talište pri 45 °C, a pri nižim je

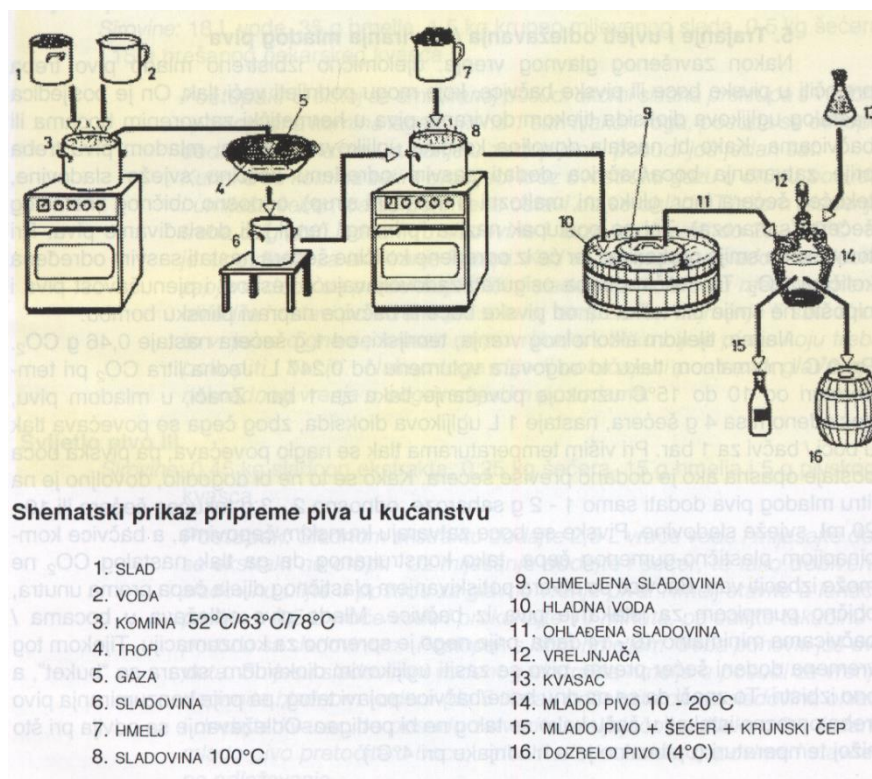
temperaturama žilava i čvrsta. Ne razgrađuje se na temperaturama do 220 °C. Ne sadržava sastojke topljive u vodi, razrijeđenom alkoholu ili slabim kiselinama. Potpuno je indiferentna prema pivu. Kolofonij i smoleno ulje se dobivaju iz borove smole, polučvrste ljepljive mase što se izlučuje iz oštećenih mjesta crnogoričnih stabala (najčešće „crnog bora“)

kakvoća i vrsta upotrijebljenih sirovina

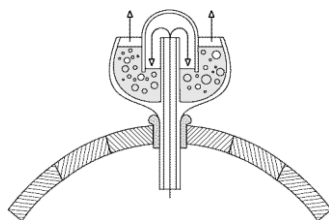
Za proizvodnju domaćeg piva koristi se: pivski slad, pivski ječam, sladni ekstrakt, tekući šećeri (glukozni, fruktozni i maltozni sirupi), kristalni šećer (saharoza), hmelj, voda i pivski ili pekarski kvasac.

Sve sirovine moraju biti čiste, mikrobiološki ispravne, prehrambene kakvoće, bez stranih primjesa i neprirodnih mirisa.

mikrobiološka čistoća posuđa i vođenja postupka



12. vreljnjača;



naprava kojom se iz zatvorene posude (bačve, demižona ili betonske, odnosno metalne cisterne), u kojoj vrije mošt, kroz vodu odvodi nastali plin (CO_2). To može biti obična cijev (sifon) u obliku položena slova S, a moguće su i druge izvedbe. Uz pomoć vreljnjače podrumar prati tijek i trajanje vrenja i štiti vino od kontakta sa zrakom.

Svo posude i pribor treba dobro oprati pa potom raskužiti odgovarajućim dezinfekcijskim sredstvima. To znači da nakon pranja sve posude treba isprati otopinom nekog dezinficijensa, npr. izosana ili sumporaste kiseline (1,5 – 2%-tne) otopine. Nakon desetak minuta izlije se dezinfekcijsko sredstvo, a posude su spremne za uporabu nakon ocjeđivanja. Tako se sprječava da divlji kvasci, octene ili mliječne bakterije dođu u dodir s pivom i pokvare ga. Pribor (plastična crijeva, čepovi, vreljnjače, kuhače, itd.) dezinficiraju se potapanjem u otopinu dezinficijensa otprilike pola sata.

vođenje glavnog vrenja piva

Raskužena posuda za glavno vrenje piva (stakleni baloni, plastični kanistri, drvene bačve impregnirane pivarskom smolom ili posude od aluminija ili nehrđajućeg čelika) puni se do najviše $\frac{3}{4}$ ukupnog volumena s ohlađenom sladovinom. Nakon naciepljivanja sladovine čistom kulturom kvasca promiješa se sadržaj posude, a zatim ona zatvori vreljnjačom i ostavi na hladnom (najbolje podrumu) da prevre glavnina fermentabilnih šećera. Trajanje vrenja ovisi o temperaturi pa je glavno vrenje to kraće što je temperatura prostorije viša. Glavno je vrenje gotovo kada mjehurići CO_2 izlaze kroz vreljnjaču u dugim vremenskim razmacima. Tada se mlado pivo počinje polako bistriti, jer se većina kvasca istaložila na dno posude.

trajanje i uvjeti odležavanja/doviranja mladog piva

Nakon završnog glavnog vrenja, djelomično izbistreno mlado pivo treba pretočiti u pivske boce ili pivske bačve, koje mogu podnijeti veći tlak. On je posljedica nastalog ugljikova dioksida tijekom doviranja piva u hermetički zatvorenim bocama ili bačvicama. Kada bi nastala dovoljna količina ugljikova dioksida, mladom pivu treba prije zatvaranja boca/bačvica dodati sasvim određenu količinu svježeg sladovine, tekućeg šećera (npr. glukozni, maltozni ili fruktozni sirup), odnosno običnog kristalnog šećera (saharoza). Taj se postupak naziva „priming“ (*engl.*) ili doslađivanje piva. Pri tome se ne smije pretjerivati jer će iz određene količine šećera nastati sasvim određena količina CO₂. Ta količina treba osigurati zadovoljavajuću reskost i pjenušavost piva i nipošto ne smije biti tolika da od pivske boce ili bačvice napravi plinsku bombu.

Naime, tijekom alkoholnog vrenja, teorijski, od 1 g šećera nastaje 0,46 g CO₂. Pri 10 °C i normalnom tlaku to odgovara volumenu od 0,247 l. Jedna litra CO₂ pri temperaturi od 10 do 15 °C uzrokuje povećanje tlaka za 1 bar. Znači, u mladom pivu, doslađivanjem sa 4 g šećera, nastaje 1 l ugljikova dioksida, zbog čega se povećava tlak u boci/bačvi za 1 bar. Pri višim temperaturama tlak se naglo povećava, pa pivska boca postaje opasna ako je dodano previše šećera. Kako se to ne bi dogodilo, dovoljno je na litru mladog piva dodati samo 1-2 g saharoze, odnosno 2-3 g tekućeg šećera ili 10 – 20 ml svježeg sladovine. Pivske se boce zatvaraju krunskim čepovima, a bačvice kombinacijom plastično-gumenog čepa, tako konstruiranog da ga tlak nastalog CO₂ ne može izbaciti van. Bačvica se otvara potiskivanjem plastičnog dijela čepa prema unutra, obično pumpicom za istakanje piva iz bačvice. Mlado pivo odležava u bocama/bačvicama minimalno 10 – 14 dana, prije nego je spremno za konzumaciju. Tijekom tog vremena dodatni šećer prevre, pivo se zasiti ugljikovim dioksidom, stvara se „buket“, a ono izbistri. To znači da se na dnu boce/bačvice pojavi talog, pa prije konzumiranja pivo treba oprezno istakati u čašu kako se talog ne bi digao. Odležavanje se odvija pri što nižoj temperaturi (optimalno je u hladnjaku pri 4 °C).



Stara pumpa za točenje piva iz bačve

Svijetlo pivo I.

Sirovine: 1 kg samljevenog slada, 15 - 20 g hmelja i 10 g svježeg pivskog kvasca.

Slad ukomite s 4 l vode. Dobivenu kominu zagrijte na 50 °C i držite pri toj temperaturi pola sata. Zatim kominu polagano zagrijavajte i držite pri 60 - 65 °C jedan sat. Na kraju kominu zagrije na 70 - 75 °C i zadržavajte pola sata pri toj temperaturi.

Dobivenu slatku kominu procijedite kroz dvostruku gazu, a zaostali trop, na gazi, isperite s otprilike 2,5 - 3 l vruće vode, tako da ukupni volumen procijeđene sladovine i vode od ispiranja tropa iznosi oko 6 l. Na svaku litru sladovine dodajte 3 - 3,5 g hmelja i sve zajedno kuhajte sat i pol. Kuhanu sladovinu ponovo procijedite, posudu poklopite i sladovinu brzo ohladite do sobne temperature. Najbolje je to učiniti uranjanjem posude u hladnu vodu. Na litru ohlađene sladovine treba dodati 1 - 1,5 g svježeg pivskog kvasca i ostaviti da stoji na hladnom mjestu 5 - 6 dana. Mlado pivo nakon toga pretočite u boce i svakoj dodajte žličica šećera. Boce zatvore krunskim čepom i ostavite u hladnjaku tjedan ili dva da pivo potpuno dovrije.

Svijetlo pivo II.

Sirovine: 18 l vode, 35 g hmelja, 1,5 kg krupno mljevenog slada, 0,5 kg šećera i 15 g prešanog pekarskog kvasca.

U čistoj emajliranoj posudi ukomite sladna prekrupa s vodom i poklopljenu kominu lagano kuhajte 1 sat. Nakon toga, posudu otklopite, dodajte hmelj i nastavite kuhanje u zaklopljenoj posudi još jedan sat.

Kuhanu kominu procijedite kroz dvostruku gazu u drugu posudu i umiješajte šećer, pokriveno ostavite hladiti. Tijekom hlađenja treba odgrabiti jednu litru sladovine i brzo je ohladiti do 25 - 30 °C te je koristiti za aktiviranje kvasca. Kad se naciepljena sladovina dobro zapjeni, dodajte preostaloj količini sladovine, koja se u međuvremenu ohladila, i ostavi pokriveno pri sobnoj temperaturi najmanje 5 sati. Kroz to vrijeme dignuti će se kvasac na površinu u obliku bijele pjene koju trebate pokupiti i baciti. Nakon toga slijedi uobičajeni postupak glavnog i naknadnog vrenja u odgovarajućim posudama.

Svijetlo pivo III.

Sirovine: 0,45 kg sladnog ekstrakta, 0,25 kg šećera, 15 g hmelja i 5 g pivskog kvasca.

Sladnom ekstraktu dodajte 2,5 l vruće vode i miješajte dok se ekstrakt ne otopi. Uz miješanje dodajte i šećer, te tako dobivenu sladovinu ulijte u posudu za glavno vrenje piva. Hmelj stavite u lonac i prelijte s 0,5 l vruće vode i prokuhajte 10 minuta, pa odlijte tekućinu u posudu sa sladovinom. Postupak s istim hmeljom treba ponoviti još dva puta. Smjesu sladovine i vodenog ekstrakta hmelja u posudi za vrenje dopunite hladnom vodom (do 5 litara), pričekajte da se sladovina ohladi i dodajte kvasac, te posudu zatvorite vreljnjačom. Nakon 3 - 4 dana mlado pivo pretočite u boce, zatvorite ih krunskim čepovima i stavite na odležavanje.

Svijetlo pivo IV.

Sirovine: 120 g ječma, 120 g šećera, 10 g hmelja i 5 g svježeg pivskog kvasca.

Samljeveni ječam i šećer ukomite s 8 litara vode, kominu zagrijte do vrenja, dodajte hmelj i kuhajte 2 sata. Dobivenu kominu procijedite kroz gazu, sladovinu ohladite i dodajte kvasac. Vrenje traje tjedan dana. Posljednja dva do tri dana vreljnjača se može zamijeniti čepom.

Svijetlo pivo V.

Sirovine: 100 g ječma, 100 - 150 g šećera, 5 g hmelja i 5 g kvasca.

Ječam prostrite u tankom sloju na filter-papir u plitkoj posudi i prelijte malom količinom hladne vode, tako da ga voda ne prekrije, te ostavite na toplom mjestu. Vodu mijenjajte, odnosno dolijevajte svakih 8 sati da se zrno ne osuši. Ponavljajte tako dugo dok ne proklije (3 - 4 dana). Proklijali ječam zdrobite, dodajte 6 l vode, šećer i hmelj, te kuhajte 1 sat. Kominu procijedite, ohladite, dodajte kvasac i ostavite da vrije tri dana.

Tamno pivo

Sirovine: 30 g hmelja, 10 l vode, 0,5 kg smeđeg šećera, 10 g pivskog ili 5 g suhog aktivnog pekarskog kvasca.

Prelijte hmelj vrućom vodom i pustite da vrije 45 minuta. Dodajte šećer, dobro promiješajte i procijedite u veću posudu. Kada sladovina postane mlaka, dodajte kvasac, zatvorite vreljnjačom i pustite da fermentira 5 dana. Mlado pivo pretočite u boce i ostavite stajati tjedan dana prije uporabe.

Pivo od jabuka

Sastojci: 2 kg jabuka, 10 l vode, 1,5 kg šećera, 7 dag izmravljenog korijena đumbira, 2 dag klinčića, 2 dag cimeta.

Jabuke izribajte, stavite u odgovarajuću posudu i prelijte vodom. Dobro pokrijte i tijekom 7 dana svakodnevno promiješajte. Nakon tjedan dana dodajte šećer i začine, promiješajte i stavite stajati preko noći. Zatim procijedite i napunite boce. Boce lagano zatvorite da CO₂ može izlaziti i pustite stajati tjedan dana do upotrebe.

Pivo od kopriva

Sastojci: 5 kg mladih kopriva, 5 l vode, 2 limuna, 5 dag đumbira, 2 dag svježeg kvasca, 1 žlica tartarata.

Koprive kuhajte u vodi oko 15 minuta. Maknite sa štednjaka, dodajte tanko oljuštenu koru limuna, sok od limuna, đumbir i kalijev tartarat. Za poseban okus dodajte dobro usitnjeno lišće od limuna i ananasa. Procijedite i nadomjestite isparenu vodu tako da dobijete 5 l tekućine. Kada postane mlačno. Dodajte kvasac, pokrijte i ostavite stajati 24 sata. Uklonite pjenu, procijedite i napunite boce. Za dva do tri dana pivo je dobro za konzumiranje.

Jako pivo

Sastojci: 4 litre vode, 50 dag ječmenog slada, 50 dag meda, 2 šake hmelja, pola šalice svježeg kvasca ili 30 g suhoga.

Ugrijte dvije (2) litre vode da bude vruća ali ne da kipi i dodajte ječmeni slad i med. Ostatkom vode prelite hmelj i kuhajte 10 minuta. Procijedite obje tekućine i stavite u bačvu s kvascem na toplo mjesto. Ostavite pokriveno tkaninom tri dana. Tekućina će jako fermentirati i biti će potrebna velika bačva jer će se sadržaj uzdizati. Nakon tri dana pivo možete piti ili pretočiti u boce. Pripazite da boce budu dovoljno jake da ne eksplodiraju.

Liker od piva

Sastojci: 0,5 l piva, 4 dag šećera, ½ šipke vanilije, 3 dl alkohola.

Pivo, šećer i vaniliju dobro promućkajte, ohladite, izvadite vaniliju, dodajte alkohol i dobro promiješajte. Ulijte u bocu i dobro začepite.

Karlovac



U poreznim knjigama Karlovca iz 1779. godine zapisano je da je Georg Pürstl, pivar i trgovac (*bractor seu questor*), na Dubovcu imao pivovaru i trgovinu, i plaćao porez. U isto vrijeme bračni par Apolonija i Antun Köler otvorili su malu pivovaru. To su prvi pisani tragovi o tradiciji pivarstva u Karlovcu, koja se u istoj gradskoj četvrti, uglavnom zahvaljujući Karlovačkoj pivovari, utemeljenoj 1854. godine, održala do danas.

Sredinom 19. Stoljeća u Karlovcu su radile tri pivovare, jedna u Bastijančičevoj kući na Dubovcu, druga na Brindlu pod Švarčom i treća u tvrđi u Haulikovoj ulici, gdje je prvi vario pivo neki Baumüller. Vještinu pripremanja piva donijeli su Nijemci iz Bavarske, a glavni su potrošači piva bili časnici Karlovačkog generalata.

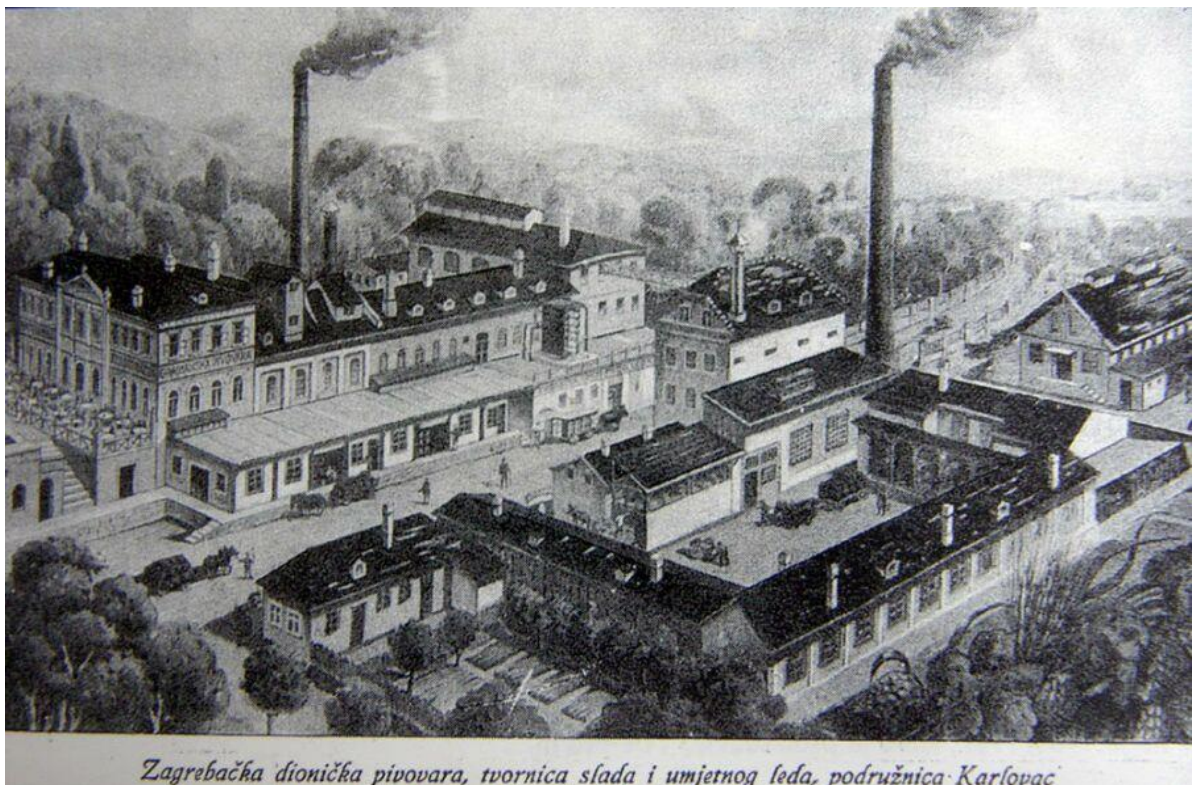
Veliki iskorak dogodio se 1854. godine, kada je barun Nikola Vraniczany sagradio novu modernu pivovaru uz Lujzijanu, najprometniju karlovačku cestu, u Dubovcu, zvanu „Pehovo“ i tako udario temelj današnjoj Karlovačkoj pivovari. Uz nju je Vraniczany izgradio restoran s terasom. Pivovaru je dao u zakup poduzetniku Zisleru, a njega je na slijedio Meretti, potom Schwarzmayer. Nakon njegove smrti pivovara prestaje s radom, te do 1896. godine služio kao tvornica peći, zemljanog posuđa, čak i kao pilana.

Tada je kupuje (1896.) sarajevski pivar Aschenbrenner i ulaže sav svoj imetak u proizvodnju piva, prema zahtjevima, u to vrijeme suvremene pivarske tehnologije. Upada u financijske poteškoće, pa pronalazi partnera Metesa sa svježim kapitalom. Pivovara tada nosi ime po dvojici partnera. Samo šest godina kasnije zbog visokih poreza bankrotiraju, a pivovara Aschenbrenner&Metes odlazi na bubanj. Kupuju je na javnoj dražbi karlovački trgovci i poduzetnici te

od tada nosi ime *Grđanska pivovara i tvornica slada u Karlovcu*. Stručni je posao povjeren mladom i sposobnom pivaru Vilimu Wambrechtshmeru iz Graza. Dobar poznavatelj tehnologije brzo stabilizira kakvoću piva te stvara uvjete za proširenje kapaciteta i osuvremenjivanje pogona, počinju točiti isključivo domaće, Karlovački pivo.

O tome koliko je taj potez bio dobar svjedoči podatak da je Karlovac u to vrijeme imao 16 tisuća stanovnika i nevjerojatnih 17 gostionica.

Godine 1929. Vlasnik pivovare prodaje svoje dionice Zagrebačkoj pivovari koja tako postaje njezin vlasnik. Karlovačka pivovara nastavlja s radom kao „Zagrebačka pivovara i tvornica slada i umjetnog leda“, podružnica Karlovac, sve do 1948. godine kada se osamostaljuje.



Zagrebačka dionička pivovara, tvornica slada i umjetnog leda, podružnica Karlovac



Tvornica umjetnog leda podignuta je u sklopu pivovare poslije 1908. g., kad je u Karlovac došao tridesetogodišnji Vilim Wambrechtshamer koji je pivarsku struku izučio u Njemačkoj i Austriji i donio u Karlovac suvremena znanja i tehnologiju proizvodnje piva. Pivovara je prije njega bila dioničko društvo pod imenom "Građanska pivovara i tvornica slada u Karlovcu". Vilim je odmah postavljen za ravnatelja, a postaje i dioničar u poduzeću. Uprava je dio dionica prodala karlovačkim gostioničarima, kavanarima i hotelijerima, pa ih je tako posredno obvezala da toče karlovačko pivo. Novi upravitelj dio profita ulaže u modernizaciju, dio pogona seli na desnu stranu Lujzinske ceste i gradi novu varionicu i tvornicu leda.

Koljevina, kolinje



Početakom i tijekom prosinca, kad je hladno vrijeme obavlja se koljevina ili kolinje, pravi narodni običaj koji nekada trajao i po nekoliko dana, jer se živjelo u zadrugama, tj. velikim obiteljskim zajednicama.

Posao je započinjao rano ujutro pripremom kotla s vodom i paljenjem vatre ispod njega, jer je tijekom dana trebalo puno tople vode. Za brigu oko vatre bile su zadužene starije osobe i djeca, koje su nazivali šaljivim nazivom – *pećikurac*. Bolje kuće (zadruge s većim obiteljima) klale su po nekoliko svinja odjednom i čokl (mlada junica čije se meso koristi za proizvodnju kobasica).

Svinjama su palili dlaku za razliku od drugih područja gdje su ih „šurili“ (kupali u vreloj vodi i strugali dlaku oštrim rubovima metanih lijevaka).

Paljenje se obavljalo podalje od kuće da se ne dogodi požar. Pod svinju se stavila suha trava - paprat, slama da se ne dođe u doticaj sa zemljom. Drugi dio suhe trave i slame složili su po svinji i zapalili. Kad je gornja strana bila opaljena, prevrnuli su je na hrbat i napravili isto s donje strane, i po nogama. Opaljenu dlaku skidali su crijepom ili nekim drugim prikladnim predmetom. Nakon toga svinju su podizali na remu (naprava na kojoj visi svinja i polovice) kako bi počeli se obradom polovica.

Kasni doručak sastojao se od: domaćeg kruha, prove, mesarskog doručka (pirjani krupno izrezani komadi svježeg mesa, iznutrice, svježa debela slanina, luk, češnjak, lovor, sol, papar, i malo brašna) prekuvani sir salenjaci, modlice, .. Prema opisu jela danas bi se sigurno zapitali - tko je išao dalje raditi.

Nakon obavljenog posla dan je završio večerom: pržena jetrica na naglo, restani krumpir i zimnica, krastavac ili paprika.

Drugi dan, ohlađeno meso odvajalo se prema već unaprijed napravljenom planu koji će se sve proizvodi raditi: šunka, suho meso, slanina, salo, meso za kobasice, priprema nadjeva za mesne kobasice, Nakon napornog posla uživalo se u jelu: paprikaš od mesa i jetrica s kukuruznim žgancima, kobasice, čvarci, razni kolači.

Treći dan kuhalo se meso za krvavice i prezvuršt sa svim potrebnim dodacima i začinima, i nadijevala tanka i debela svinjska crijeva, i mjehur, topila se mast i radili čvarci.

Za večeru se pripremlilo: domaći kruh i prova, sarma (pola svinjetine, pola junetine) kiselo mlijeko s provom, razni kolači.

Konačni proizvodi kolinja:

<i>hladetina</i>	(mrzletina žulica, pače) za koju se koristi: rep, uši, njuška, nogice, koža, komadići mesa (otpac pri obrezivanju) <i>krvavice</i> za koje se koriti: crijeva, krv, oparina, slanina (špek), pluća, slezena i koža, ½ glave, te ako se radi tlačenica i jezik, bubreg i srce.
<i>tlačenica</i> (prezvuršt, švargla)	za nju se koristi: želudac, jezik, srce, bubreg i " glave
<i>mesnate kobasice</i>	(mesnatice, djevenice, češnjovke) u koje u omjeru 3:1:1 ili 8:3:2 idu: svinjsko meso, slanina, goveđe meso, a od mesa obično lopatica, srednji kare i otpaci pri obrezivanju
<i>kulen</i> <i>jetrenjača</i> <i>sal</i> <i>mast</i> <i>čvarci</i> <i>karmenadli</i> <i>slanina (špek)</i> <i>kuhana ili pržena</i> <i>slanina</i> <i>šunke (pršuti)</i> <i>bunceki</i>	

vratina (sušena) suha rebra	
--------------------------------	--

Sve je manje pravog kolinja, kad se klala svinja uzgojena u vlastitom svinjcu, hranjena na starinski način (*ječam* - daje mesnatost slanini; *djetelina* (svježa i sušena); *bundeve*, *krumpir*, *kukuruz* – ne više od trećine u ukupnoj masi jer svinje postaju predebele i masne). Ukoliko ste odlučili nabaviti veće količine svinjetine, pridržavajte se osnovnih pravila tehnologije i higijene.

Odlučite li se za klanje svinje, najprije prilikom kupnje morate utvrditi je li životinja potpuno zdrava, odmorna i čista. To će najbolje procijeniti veterinar, ali kad to nije moguće, sami pažljivo pogledajte je li životinja živahna, pokretna, reagira li na okolinu. Čekinja joj moraju biti polegnute, koža bez ozljeda, pogled bistar, a oči, nosni otvori, gubica i analni otvor čisti i bez iscjedaka. Životinje ne treba hraniti 24 sata prije klanja, a u posljednjih 12 sati daje joj se voda sa šakom-dvije šećera. Tako se dobije kvalitetnije i trajnije meso.

Priprema svinjske masti i čvaraka

Domaća **svinjska mast** je proizvod koji se dobiva pečenjem svježe svinjske slanine i sala. Za termičku obradu slanine potreban je sljedeći pribor:

štednjak ili otvoreni kotao
metalne posude („rajngle“) za topljenje – pečenje
cjediljka, sito i drvene kuhača
posude za čvarke
malo mlijeka (ovisno o količini masnoće koja se topi) i soli

Posude za topljenje moraju biti:

potpuno čiste, ne hrđave ili oštećene
slanina mora biti ručno rezana, nožem, jer o tome ovisi izgled čvaraka
slanina mora biti potpuno čista, bez ikakvih ostataka dlaka, ugrušaka krvi ili stranih mirisa

Sirovina se dobiva guljenjem sa svinjskih polovica, zajedno s kožom. Slanina se prvo kroji, potom se oguli kožica, te slanina sortira na tzv. tvrdu i meku.

Tvrda slanina može ići u sve vrste kobasica ili se priprema za proizvodnju suhe bijele slanine (tzv. krušna slanina).

Meka slanina, salo, masni obresci od krojenja, stavljaju se na posebno mjesto i obavezno ručno nožem režu u kockice veličine 3x3 cm radi oblika čvaraka. Slaninu možemo rezati na dva načina, dugoljasti ili četvrtasti. Od četvrtastih oblika slanine, čvarci su bolji za zalijevanje i čuvanje u masti.

Izrezanu slaninu stavite u posude pa u pećnicu, ili u kotao, a prije toga u posudu ulijte čiste svježe vode (u posudu od 75 litara stavlja se 5-6 litara vode) i šaku soli. Tijekom topljenja voda se iskuha, a čvarci upiju sol. Soljena mast puno je ukusnija i može duže vremena stajati. Potrebno je neprekidno paziti na slaninu i miješati je drvenom kuhačom da ne zagori. Vatra ne smije biti jaka. Mast se počinje topiti nakon pola sata zagrijavanja, a stvara se i veća količina pjene (izlazi voda), tada treba odgrabiti mast do polovice i to preko cijedila za mast, a čvarke ponovo vratiti na topljenje. Vatra se mora stišati, jer kod jake vatre mast čvarci mogu lako „preplanuti“ (prigoriti), pa mast postaje žuta, a čvarci neukusni. Kada kockice slanine počnu dobivati žućkastu boju i plivati na površini, dodaje se svježe mlijeko radi ljepše boje gotovog **čvarka**, i to 1 dl na 10 litara masti. S laganom vatrom i stalnim miješanjem uz navedene dodatke dobiva se bijela mast i dobri čvarci.

Gotova mast je prozirna, **čvarci** plivaju na površini, a pjene više nema. Čvarke pokupimo metalnom cjediljkom i malo ocijedimo i prešamo, te pustimo da se ohlade. Više soljeni čvarci su mekši, a manje soljeni čvršći. Čvarke možemo čuvati u metalnim, keramičkim ili staklenim posudama.



kanta za mast

Čvarci moraju biti	<i>crveni, tanki (dobro prešani/stisnuti, tj. ne masni), hrskavi, okusa po svinjetini, ne slani, ali slasni</i>
Čvarci ne smiju biti	<i>gnjecavi, vlažni, bezukusni, užegli, žilavi, s ostacima mesa (ne smiju se rezati s djelićima mesa jer postaju opasnost da se tijekom konzumiranja ošteti zube zbog tvrdoće)</i>

Čvarci - svinjski čips naš su brend, kojeg treba sačuvati i ponuditi kao specijalitet, što zapravo i jesu. U nekim našim regijama čvarke jako stisnu i postaju „pravi čips“ i kod toga se dobije više masti. U nekim krajevima ne stiskaju jako tako da ostanu dosta masni.

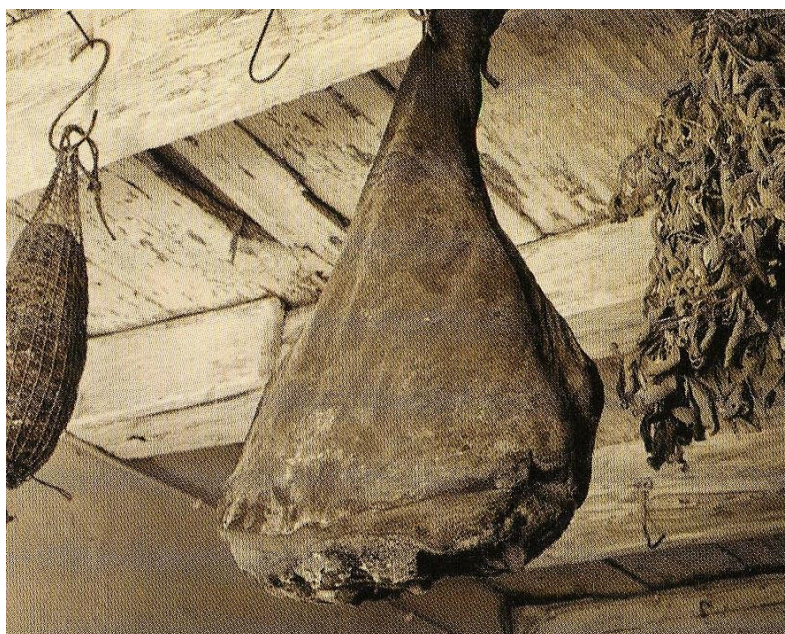
Čvarke od sala (sa crijeva) treba posebno topiti, a postupak je isti.

Posude s otopljenom masti bez čvaraka skinite vatre i lončićem grabite tekuću prozirnu i čistu mast, preko sita je ulijte u kante za mast kako bi se smanjila količina taloga koji je ostao nakon pečenja.

Napunjene kante, kad se mast počne stezati, nadolijemo toplom masti. Pritom mast postaje bijela, a površina joj je ravna.

Ovako proizvedena svinjska mast lako se čuva, a u tamnoj hladnoj prostoriji ostat će zdrava do sljedećeg kolinja, tj. godinu dana. Kvalitetna svinjska mast ima karakterističan, dobro poznat miris i okus, bijele je boje (malo vuče na nijansu sive), a mazivost joj je dobra.

Čvarci se mogu jesti odmah, dok su još topli, ili ohlađeni. Ako ih je mnogo, mogu se upotrijebiti za razne proizvode. Nakon soljenja, čvarke možete staviti u vrećice i spremiti u zamrzivaču.



Suha lopatica

Soli se kao i šunka, s time što se kraće vrijeme drži na usoljavanju (do 14 dana). Kraće se vrijeme dimi (16 do 24 sata na hladnom dimu ili 3 sata na 40 °C). Gotov proizvod, kod termičke obrade, mora se nešto duže kuhati zbog slabijeg provođenja topline zbog žila u mesu.

Suhi vrat s kostima

Dobiva se obradom od trupa svinje u dužini svih vratnih pršljenova, a mogu obuhvatiti i tri prsna pršljena s pripadajućim dijelom rebara koja se odsijecaju. Daljnji postupak obrade slični kao kod šunke pripremljene za kuhanje ili pečenje. Proizvodi se i bez kostiju.

Suhi kare – svinjska leđa

Su prepolovljena svinjska leđa četvrtog prsnog pršljena najdalje do leđa. Pripadajuća rebra se odstranjuju u dužini do 3 cm od pečenice. Proizvodi se s kožom ili bez kože. Ako je bez kože, bolje je skinuti slaninu kod debelih svinja. Soljenje je po istom postupku kao kod šunke, a za dimljenje se koristi toli dim.

Suha rebra

Proizvodi su dobiveni soljenjem i dimljenjem prsnog koša s kojeg je skinut samo gornji sloj masnog tkiva (slanine). Rebra se odsijecaju oko 3 cm daleko od vanjske ivice pečenice (karea), a skida se i prsna kost s hrskavicom. Usoljava se čistom solju ili na druge načine (salamurenje). Poslije se operu u toploj vodi, osuše i dime na vrućem dimu od 45 do 70 °C, ali ne toplijem. Dimljenje traje 45 do 60 minuta – ovisno od jačine temperature u pušnici (viša temperatura kraće dimljenje). Može se dimiti i na druge načine.

Suhe koljenice

Dobivaju se soljenjem i dimljenjem prednjih i zadnjih svinjskih koljenica, podlaktica i potkoljenica, s kojih su skinute nogice. Od buta su odvojene i koljenu, a od lopatice u lakatnom zglobu.

Domaće češnjovke

Za proizvodnju ovih popularnih domaćih kobasica, koje imaju karakterističan miris na češnjak, po čemu su i dobile ime, potrebno je: 4 kg kvalitetnog svinjarskog mesa od loptice i vrata, 6 kg mesa od obrezaka drugih komada s količinom tvrde slanine na sebi od 30 posto, 20 dag soli, 1 žlica šećera, 3 dag bijelog mljevenog papra, 2-3 glavice tucanog češnjaka (namočenog u 2 dl bijelog vina), 3 m tankih svinjskih crijeva za 1 kg nadjeva, klupko uzice od kudjelje. Neka domaćinstva svinjetini dodaju 8 do 10 posto junetine.

Meso obradite na veličinu pola dlana, izmiješajte zajedno, posolite, pospite šećerom, promiješajte još jednom i ostavite da odleži dva dana u zračnoj i hladnoj prostoriji.

Meso podijelite na dvije težinske polovice, jedno sameljite u stroju za mljevenje mesa na reznoj ploči od 14 mm, a drugu na reznoj ploči 10 mm. Obje smjese spojite, i dodajte sve preostale začine (češnjak izvadite iz vina). Miješajte lagano od gore prema dolje da se češnjak i vino rasporedi u cijeloj usoljenoj masi mesa. Miješajte oko pola sata i u tom vremenu dvaput dodajte po 1 dl bijelog vina u kojem je bio češnjak. Masa je međusobno dobro povezana, kad ostaje među prstima.

Nadjev punitite u ranije pripremljena i čista crijeva. Punilicu punitite s grudama nadjeva i poslije svake mesne grude rukom nabijte i poravnajte sadržaj u punilici. Navucite tanka crijeva na izlazni otvor i laganim pritiskom punitite crijeva. Punjenje mora biti dovoljno jako da nadjev ispuni cijeli volumen crijeva i da nema nikakvih zračnih mjesta, koja izgledaju kao bijele nakupine. Ako ih ima probijte ih metalnom iglom da zrak izađe. Kada je crijevo jednakomjerno napunjeno, oblikujte parove u dužini šakohvata (oko 12 cm) uvrtanjem crijeva 2-3 puta oko svoje dužine. Krajeve crijeva, isto tako i svaki drugi par u dužinu, tj. u nizu, vežite uzicom.

Nakon parovanja kobasice – sada već češnjovke, objesite na drvene štapove i stavite u zračnu, čistu i prohladnu prostoriju da se površinski osuše i stegnu. Tu ostaju od 2 do 3 dana. Izgled i boja parovanih češnjovki je ujednačena, površina svjetlocrvena i malo smeđa, glatka i sjajno vlažna, tvrde tjestaste konzistencije i vrlo karakterističnog mirisa na češnjak.

Češnjovke dimite na umjerenom, blagom toplom dimu dobivenom izgaranjem tvrdog grabovog, bukovog ili hrastovog drveta, zdrave i suhe piljevine. Dimite četiri dana, a dnevno palite jednu vatru.

Nakon dimljenja češnjovke ostavite na štapovima, u dovoljno zračnoj prostoriji, bez mnogo svjetla i umjereno hladnoj na zrenju koje traje 30-40 dana. Za to vrijeme u češnjovkama se odvijaju kemijsko-fizikalni procesi zrenja svinjskog mesa i u tom vremenu stvara se novi organoleptički izgled češnjovke. Nakon zrenja postaju zlatnosmeđe boje, malo neravne površine, a pod pritiskom nešto tvrđe. Miris na luk pomiješan je s mirisom dima, a na presjeku lijepo se vidi mramoriranost od krupno mljevenog svinjskog mesa i sitno mljevenog zrelog

svinjskog mesa. Okus je ugodan, blago slan i blago ljut, a miris na češnjak. Odmah nakon zrenja možemo ih očistiti vlažnom krpom i zamotati u alu-foliju i staviti na duboko zamrzavanje do godinu dana.

Sisačke češnjovke

Sastojci za 10 kg: 3 kg nemasne svinjetine (s lopatice), 3 kg nemasne junetine, 4 kg svinjskih obrezaka (sa slaninom), 20 dag soli, 3 dag mljevenog papra, 1 žlica šećera, 2 dl bijelog vina, 2 dl vode, 2-3 glavice sitno tučenog češnjaka, tanka crijeva.

Meso narežite na veće kocke, začinite solju, paprom i šećerom. Dobro izmiješajte, ostavite da odstoji na hladnom preko noći te sameljite (pola na rezu ploču promjera 10 mm, a pola na rezu ploču otvora 15 mm). Mljevenu mesu dodajte procijeđenu vodu od češnjaka, pa miješajte pola sata povremeno dodajući vino i po potrebi i vodu. Punilicom nadijevajte tanka svinjska crijeva. Oblikujte parove kobasica duljine 15 cm i povežite uzicom (špagom). Objesite na drvene štapove i ostavite 2 dana na hladnu zraku. Možete ih prodimiti i ostaviti na zriju do 40 dana. Češnjovke možete zapeći i čuvati u masti, a sveže ili lagano prodimljene možete mjesecima čuvati u zamrzivaču.

Češnjovke poslužite kuhane ili pečene s krumpirom i ribanim svježim hrenom.

Banijska kobasica

Sastojci: 10 kg krupnije mljevenog čistog svinjskog mesa, 20 dag soli, 5 dag šećera, 15 dag ljute tucane paprike, 30 dag češnjaka.

U mljevenu svinjetinu dodajte navedene sve sastojke (sol, šećer, ljuta tucana paprika) i izmiješajte. Češnjak sameljite i prelijte s 2 dl vruće vode, ne vreloom vodom. Nakon 10 minuta vodu procijedite kroz cjediljku u mesnu masu. Dobro izmiješajte smjesu i nadjenite u svinjska debela crijeva.

Kostajnička kobasica

Kobasica koja se godinama proizvodi od svinjskog mesa od dijelova krojenja šunke i obrezaka, za koju vam je potrebno: 5 kg svinjskog kvalitetnog mesa (od šunke) dobro očišćenog od masnoće, 5 kg svinjskih obrezaka s nešto tvrde slanine na njima (u nekim domaćinstvima dodaje se 1 kg čiste govedine), 23 dag soli, 1 žlica šećera, 3 dag mljevenog papra (bijeli i crni), 3 žlice slatke crvene mljevene paprike, 2 glavice istucanog češnjaka, 2,5 m svinjskih crijeva nešto šireg kalibra za 1 kg nadjeva, 1 klupko uzice od konoplje.

Svinjsko meso bolje kvalitete dobivamo od dijelova kod krojenja šunke i jedan dio čistog mesa od krojenja i oblikovanja lopatice. Te komade odlažemo u zračnu prostoriju da stoje 24 sata kako bi se meso ocijedilo i stegnulo. Meso sameljite u stroju za mljevenje i to: meso bolje kvalitete na reznjoj ploči od 14-16 mm, a meso obrezaka na reznjoj ploči od 8-10 mm. Samljeveno meso stavite u posudu, po površini rasprostrite začine i miješajte oko pola sata tako da dobijete potpuno ujednačeni sastojci nadjeva. Krupno i sitno mljeveno meso zajedno sa začinima mora biti jednakomjerno raspoređeno. Miješanje je gotovo kada raširimo prste, a nadjev je između prstiju ruke čvrsto međusobno povezan.

Svinjska tanka crijeva namočite u mlakoj i čistoj vodi, dobro isperite od sluzi i soli da budu potpuno bijele boje i bez ikakva strana mirisa. Punilicu napunite mesnim grudama nadjeva pazeći da nema između zraka. Nadjevom puniti tanka crijeva i nakon toga kobasice parujte na krakove duge 30 cm, a krajevi moraju biti zavrnuti i savinuti uz krak kobasice. Sve kobasice ponovo pregledajte da nije ispod stjenke crijeva ostalo zraka, bijeli otočići. Ako ih ima probušite ih metalnom iglom.

Kobasice dimite u pušnici obješene na S kuke i drvene štapove tako da se međusobno ne dodiruju. Dimite 14 dana na srednje toplom dimu od izgaranja tvrdog drveta. Vatra se pali svaki dan, a prije paljenja prostorija se malo provjetri. Količina dima u pušnici kao i suhoća prostorije vrlo je važna kod ovog procesa. Nakon dimljenja površina kostajničke kobasice je nešto reljefna, izrazito crvenosmeđa, mirisa na dim i češnjak, srednje elastična.

Tako svježa kobasica može se konzumirati kao dodatak raznim jelima, ali samo pečena. Nakon šest tjedana stajanja u zračnoj i suhoj prostoriji može se konzumirati bez termičke obrade. Boja se nešto promijenila na smeđu, a presjek pokazuje kvalitetno, dobro povezano svinjsko meso, bez pukotina, ugodna i puna mirisa na zrelo svinjsko meso. Okus je dovoljno ljut od mješavine papra, ovitak se lako skida s nadjeva, a reže se u vrlo tanke ploške.

Pokupska kobasica

Sastojci: 5 kg krto­g svinjskog mesa dobro očišćenog od masnoće, 5 kg tvrde svinjske slanine bez kože, 22 dag soli, 1-2 žlice šećera, 3-4 žlice tucanog i mljevenog papra, 5-6 češnjeva tucanog češnjaka, 2-3 žlice mljevene ljute i slatke crvene paprike. Za 1 kilogram nadjeva potrebno je 2 metra svinjskih tankih crijeva, ili metar debelih svinjskih crijeva. Nadjevom se može puniti i slijepo svinjsko crijevo.

Jednu polovicu mesa i slanine, sameljite u stroju za mljevenje mesa na reznoj ploči 14-15 mm, a drugu polovicu (mesa i slanine) na reznoj ploči 8 mm. Samljeveno meso raširite po cijeloj površini posude i rukom pospite sve začine u jednakomjernoj količini te polagano i nježno miješajte s obje ruke (raširenih šaka) cijelu masu pola sata. Nekoliko puta okrenite masu da postane ujednačena. Nakon miješanja i probe okusa i mirisa nadjev rukom čvrsto nabijte u posudu da ne bude prostora za zrak.

Izmiješani i nabijeni nadjev ostavite nekoliko sati da se „smiri“ i obavezno mora biti pokriven čistim platnenim krpama.

Tanka crijeva moraju biti u mlakoj vodi, a debela i slijepo crijevo moraju se ručno dobro oprati uz prevrtanje, da bi se izgubio bilo kakav strani miris iz njih. Crijeva odložite u posudu s cjediljkom da se ocijede, a prije upotrebe moraju se povezati tankom uzicom.

Crijeva nadijevajte pažljivo da ne ostan­e zraka u punilici, jer nadjev mora ispuniti cijeli volumen crijeva. Zrak iz crijeva pustite probadajući metalnom iglom crijevo. Oblikujte parove kobasice duljine 18 cm.

Nadjevena tanka i debela crijeva vežite uzicom i stavite na metalne S kuke i drvene štapove te ih odložite u pušnicu.

Dimite izgaranjem čistog, zdravog drveta s dosta piljevine do sedam dana. Kobasice koje se pune u debela crijeva ili slijepo crijevo nakon dimljenja stavite u zračnu i provjetrenu prostoriju na sušenje i zrenje, te se jedu nakon 3-4 mjeseca uskladištenja bez ikakve termičke obrade.

Gotov proizvod je nakon dimljenja tamno zlatnosmeđe boje, karakterističnog mirisa na dim, mekano elastične čvrstoće.

Jede se kuhana ili pečena, te služi kao dodatak svim jelima.

Kobasa Gornjeg Mekušja

Kobasa Gornjeg Mekušja najpoznatija je domaća kobasica proizvedena od svinjskog mesa za vrijeme kolinja na malom području koje okružuju rijeke Kupa, Korana i Mrežnica.

Za njenu proizvodnju potrebno je: 7-8 kg kvalitetnog i dobro obrađenog svinjskog mesa od obrade šunke i lopatica, izrezane na veličinu pola dlana; slanine s vrata (podbradnjaka) i leđa s odvojenom kožom i mekanom masnoćom izrezana na trake veličine dlana, 1 žlica šećera, 25 do 30 dag soli, 3-4 žlice mljevenog bijelog papra, 2-3 glavice zdrobljenog i samljevenog češnjaka umućenog u hladnu vodu, 1,5 m svinjskih debelih ravnih crijeva ili goveđa ravna crijeva za 1 kg nadjeva, klupko uzice od kudjelje.

Obrađeno meso, na komade pola dlana i slanine na trake, ostavite u posudi pokriveno čistom platnenom krpom 24 sata da se ocijedi, u hladnoj prozračnoj prostoriji. Meso sameljite u stroju za mljevenje mesa na reznoj ploči od 16-18 mm i raširite po čistoj posudi. Odstajalu slaninu izrežite na kockice 10x10 cm i lagano raširite po samljevenom mesu. Začine i sol rukom pospite po površini, a češnjak (u hladnoj vodi) procijedite i dijelom vode prelijte meso. Miješajte cijeli sadržaj od gore prema dolje tako dugo dok ne bude dobivena jednaka masa rezane slanine i mljevenog mesa. Miješanje obično traje pola sata. Ujednačeniji nadjev dobiti će te ako u nekoliko navrata dodate vode od češnjaka. Izmiješanu masu dobro nabijte u posudi, pokrijte čistom platnenom krpom i ostavite da stoji jedan dan u zračnoj i hladnoj prostoriji da se nadjev stegne.

Meso u obliku grud stavite u punilicu i nabijte da se odstrani sav zrak i da nadjev ispuni cijeli volumen punilice. Punjenje mora biti oprezno da nadjev ispuni crijeva bez zračnih bijelih otočića, koje možete odstraniti ubodom metalne igle. Napunjena crijeva zavezana jednom petljom uzice nakon punjenja objesite na metalne S kuke i drvene štapove. Odnosite u pušnicu pazeći da se ne dodiruju.

Dimite paljenjem tvrdog drveta, najbolje graba ili bukve, a na zapaljeno drvo stavite čistu i zdravu pilovinu. Vatra se pali svaki treći dan i treba biti umjereno topla, tako da je prostorija zagrijana oko 20 °C. Dva dana kad ne palite vatru prostoriju obavezno prozračite i provjetrite. Nakon tri tjedna dimljenja, kobasice odnesite u prostoriju koja je zračna, prohladna i čista i ostaju na sušenju i zrenju oko 2-3 mjeseca. Za to vrijeme se u nadjevu odvijaju kemijsko-fizikalni procesi zrenja i gotov proizvod dobiva nove organoleptičke osobine. Nakon toga kobasica se može konzumirati bez ikakve termičke obrade, uz domaći kravlji sir ili druge priloge.

Krvavice

Narodna krvavica – crna krvavica

To je tradicionalna kuhana kobasica koja se priprema za kolinja u svim dijelovima naše zemlje, a poznata je i pod nazivima – *hurke, čurke, crne pečenice, narodnjača* i slično, odnosno naziva se i po pokrajinama gdje se proizvode (kao *banijska, graničarska, međimurska, podravska, zagorska*). Ova kobasica osim sirovina dobivenih kod klanja svinja obavezno sadrži, kao vrlo kvalitetan i hranjiv dodatak, razne vrste krupno mljevenih ili tucanih žitarica: *oljušteni ječam, proso, rižu, hajdinu*. Uvijek se pune u tanka svinjska crijeva i kratko oblikuju (paruju) u komadima ili vijencima.

Za njihovu proizvodnju potrebne su nam slijedeće sirovine: 5 kg svinjskih nekuhanih glava, 1 kom svinjskih pluća, 1 kom slezene, 1 kg sirove riže, 3 kg svinjskih kožica, 2 l svinjske krvi, 3 l juhe u kojoj se kuhalo 3-5 listova lovora, 0,5 kg poprženog crvenog mljevenog luka, 25 dag soli, 1 žlica kosanog češnjaka, 2 žlice papra, 2 žlice pimenta, 1 žlica ljute tucane paprike, 3 žlice majorana, 1 žličica cimeta, 2 m svinjskih tankih crijeva za 1 kg nadjeva, klupko uzice od kudjelje.

Sve sirovine kuhajte zajedno u posudi s dosta vode. U tu posudu stavite u platnenu vrećicu rižu da se kuha zajedno s iznutricama. Pazite da platnena vrećica bude dovoljno velika, jer kuhana riža postaje veća i teža 3-4 puta (nego suha). Kuhanje traje 1,5 sat na temperaturi do 80 °C, Svi sivu pjenu na površini juhe treba za vrijeme kuhanja ručnim cjedilkama pokupiti. Nakon kuhanja sve sirovine cjediljkom izvadite i stavite u drugu posudu da se malo ohlade, nakon čega ih režite nožem i sameljite.

Rižu izvadite iz vrećice i istresite u posudu, i to u nešto veću u kojoj će te miješati i smjesu za crnu krvavicu. Riži, koju ste dobro razmrvali da nema grudica, dodajte do 2 l tople juhe i mljevene iznutrice, te rukom dobro izmiješajte. Na tako izmiješanu smjesu dodajte tekuću krv i sve začine (sol, prženi mljeveni luk, češnjak, papar, piment, majoran i cimet), te masu dobro izmiješajte. Kontrolirajte okus i miris i popravite ako treba.

Smjesa mora biti žitka da se lako puni. Crijeva moraju biti čista i namočena u mlakoj vodi kako bi se lagano navlačila na punilicu.

Nadjev umjeren temperature punite u crijeva i oblikujte krvavice duge 30 cm, – za oba kraja crijeva zavežite uzicu (krajevi uzice mogu stršati) i oblikujte okrugli oblik.

Nekoliko tako oblikovanih krvavica međusobno povežite uzicom što čini – vijenac. Vijenac stavite na S kuke i termički obrađujte kuhanjem.

Težina jedne krvavice okruglog oblika iznosi od 30 do 40 dag. Temperatura vode u kojoj se kuhaju je do 80 °C, a vrijeme kuhanja ne kraće od 45 minuta.

Sav taj posao obavite u toploj prostoriji da se ne bi sadržaj ohladio, tj. stisnuo.

Kuhane krvavice izvadite S kukom i cjediljkom i stavite u hladnu vodu, a potom na stol da se ohlade nekoliko sati. Kada su ohlađene uzicu u vijencu odrežite i dobijete pojedinačne komade.

Gotove krvavice su na presjeku tamnocrvene boje, sadržaj je čvrsto međusobno povezan, jasno se raspoznaju samljeveni dijelovi sirovine i zrna kuhane riže, te lagani dijelovi ugrušaka kuhane krvi. Okus i miris vrlo blag i ugodan, karakterističan za ovaj proizvod.

Petrinjska tlačenica

Sastojci: Prema veličini svinjskog želuca srce, jezik, meso, kože i meso glave. Usitnite u krupnije komade (već kuhane), dodajte oko 2,2 posto soli, 0,2 posto zgnječenog češnjaka, 0,3 posto usitnjenog luka, 0,3 posto slatke crvene mljevene paprike, procijeđena juha u kojoj su se kuhale iznutrice.

Dobro izmiješajte masu i ručno stavite u svinjski želudac, dobro svežite uzicom od kudjelje. U loncu kuhajte na temperaturi do 80 °C. Pazite da želudac ne dotakne dno kako ne bi zagorio, stavite daščice na dno. Kuhajte oko sat vremena povremeno bušeći ovojnicu (želudac) da izađe sav suvišan zrak. Kad pri ubodu počne izlaziti bistra tekućina – tlačenica je gotova/kuhana. Izvadite je i uronite u hladnu vodu da odstranite suvišnu masnoću s ovitka. Stavite je na stol između dvije daske i opteretite utegom od 5-6 kg. Još ukusnija će biti ako je poslije dimite dva dana hladnim dimom na temperaturi do 20 °C.

Dubički sudžuk



Dubički sudžuk je tradicionalni kobasičarski proizvod svinjskog mesa, punjen u tanka svinjska crijeva, vrlo karakterističnog i aromatičnog okusa i mirisa. Proizvodi se svake godine tijekom svinjokolja od domaćih svinja na području Banije, između rijeke Save i Une. Svinje su hranjene žirom i bukvicom na velikim šumskim površinama. Dobro uhranjene prije Božića u starosti od 1,5 godinu i težine oko 159 do 180 kg daju, osim ovog tradicionalnog proizvoda, prvorazredne šunke, sušenu slaninu i ostale proizvode. Karakteristika obrade svinje je i paljenje čiste i zdrave slame tako da se sva površina trupa svinja pretvori u crnu masu, koja se struganjem žlicama ili komadom crijepa očisti od crnila da trup i površina postaje potpuno čisti s lijepom svjetlosmeđom bojom kože.

Za proizvodnju sudžuka potrebne su nam slijedeće sirovine: 3 kg svinjskog kvalitetnog mesa od lopatice i gornjeg dijela šunke, 7 kg svinjskih obrezaka bez masnoće od ostalih obrađenih dijelova za soljenje i sušenje, 1 žlica šećera, 22 dag soli, 4 dag sitno mljevenog miješanog papra (bijeli i crni), 1 do 2 žlice crvene mljevene paprike, 3 glavice tucanog češnjaka, 2,5 m debljeg kalibra svinjskog tankog crijeva ili 2 m ravnih (debelih) svinjskih crijeva za 1 kg nadjeva, klupko uzice od kudjelje.

Kvalitetno meso izrežite na komade veličine pola dlana i na kraju na manje kockice, ostalo meso izrežite na kocke i sameljite u stroju za mljevenje mesa na reznjoj ploči od 16 mm. Isjeckano meso i samljeveno ostavite nekoliko sati da se „smiri“ i stegne. Nakon toga dodajte sve začine i polako miješajte od gore prema dolje oko pola sata. Nadjev treba biti jednako začinjen i jednake konzistencije.

Svinjska tanka crijeva namočite u mlakoj vodi i dobro očistite od bilo kakva sadržaja, sluzi ili mirisa, a debelo izrežite u komade dužine do 50 cm. Jedan kraj debelog crijeva nakon temeljitog pranja zavežite uzicom. Nadjev stavite u obliku gruda u punilicu tako da ne ostane zraka. Punite polagano da ne bi pucale stjenke tankog ili debelog crijeva. Sudžuk napunjen u tanka crijeva završite tako da oblikujete parove kobasica čiji su krakovi dugi do 40 cm a svaki krak mora biti zavrnut na kraju ili zavezan uzicom. Nadjev punjen u ravna debela crijeva ostaje u jednom komadu a prema potrebi možete uzicom, nakon punjenja, nekoliko puta po dužini zavezati i oblikovati u salamu.

Sudžuk ostavite dva, tri dana u čistoj, prozračnoj, ali ne prehladnoj, prostoriji da se suši površina ovitka. Tek tada dimite na vatri zdravog, tvrdog drveta, bukve ili graba, s dovoljnom količinom piljevine radi dobivanja kvalitetnog dima. Temperatura u pušnici treba biti umjerena, do 30 °C, a dimljenje traje do 15 dana. Vatru palite svaki dan. Nakon dimljenja kobasice, sudžuke odnesite u posebnu prostoriju ili na tavan, ali pazite da se ne bi u slučaju jače zime ohladile ili smrznule.

Kobasice možete jesti i posluživati uz razna jela od povrća i variva, ali obavezno prokuhane ili propečene. Dobrim uskladištenjem kroz nekoliko mjeseci, a najduže tri mjeseca, nakon uskladištenja u suhim i umjereno toplim prozračnim prostorijama, banijski sudžuk prolazi kroz proces zrenja mesa kada se u njemu uslijed kemijsko-fizikalnih procesa stvaraju nova organoleptička svojstva. Postaje specifično aromatičan kobasičarski proizvod vrlo lijepe boje na presjeku, dobro povezana sastojcima nadjeva i karakteristična mirisa i okusa na zrelo svinjsko meso, dovoljno ljut i blaga mirisa na dim, zrelo meso i češnjak. Ovitak se vrlo lako odvaja od sadržaja, a kobasica je na presjeku izrazito crvena.

Domaći goveđi sudžuk

Goveđi sudžuk je trajni proizvod od čistog goveđeg mesa, loja i začina, nadjeven u tanka goveđa crijeva, za što nam je potrebno: 6 kg svježeg i dobro očišćenog goveđeg mesa i raznim veličinama, 4 kg goveđeg mesa na kojem ima do 40 posto loja, 1 žlica šećera, 22 dag soli, 4 dag tucanog bijelog i crnog papra, 1 žlica miješane slatke i ljute mljevene crvene paprike, 1 žličica praha od muškarnog oraha, 1 žličica praha cimeta, 3 glavice tucanog češnjaka i sok od njega, 3-4 zrna kleke natopljene u 3 dl čiste vode, dobro obrađena i povezana tanka goveđa crijeva.

Kvalitetno goveđe meso sameljite u stroju za mljevenje mesa na reznjoj ploči od 14/16 mm samo jedanput. Goveđe meso s lojem sameljite na reznjoj ploči od 10/12 mm, dva puta. Samljeveno krupno i sitno meso stavite u čistu posudu i dodajte sve začine uz 2 dl hladne vode u kojoj se namočeni češnjak i plodovi kleke. Začine i nadjev miješajte jednolično, od gore prema dolje, ali dosta dugo jer se nadjev izrađen od čistog goveđeg mesa dosta teško homogenizira, a cijela masa mora postati jednolika po sastavu. Miješajte pola sata i duže, te je ostavite odležati 24 sata u prozračnoj prostoriji pokriveno čistim platnenom krpom.

Goveđa obrađena i čista crijeva izrežite u komade duge 70 cm, a jedan kraj vežite uzicom. Krajeve uzice ostavite duže jer ćete njima povezati nadjeveno crijevo poslije punjenja. Crijevo mora biti namočeno i stajati u čistoj, hladnoj vodi u koju ste stavili tucani češnjak i plodove kleke. Punite crijeva pazeći da u njima ne ostane zrak, koji se teško primjećuje. Punjenje mora biti čvrsto jer se oba kraja crijeva moraju zavezati tako da se dobije prstenasti oblik sudžuka, s vrlo glatkom površinom, težak oko 60 dag.

Napunjen sudžuke objesite na S kuke i drvene štapove, i stavite u pro hladnu prostoriju 2-3 dana da se ocijede i po površini osuše, a nadjev malo stegne. Dimite paljenjem i izgaranjem zdravog tvrdog drveta kojeg pri izgaranju pospite s dosta suhe o zdrave piljevine, da bi se dobila dovoljna količina dima i temperatura do 20 °C. Dimljenje traje do 15 dana, a vatra se pali svaki drugi dan. Kad je dimljenje završeno, sudžuke odnesite na drvenim štapovima u posebnu suhu i zračnu prostoriju gdje ostaju 60 i više dana da se dovrši zrenje goveđeg mesa i loja, i kako bi sudžuk postao kvalitetan i mogao konzumirati bez termičke obrade.

Površina gotovog sudžuka starog nekoliko mjeseci je reljefan, relativno je tvrd, mirisa na dim, a na presjeku se pokazuje čokoladnocrvenosmeđa masa s jasno vidljivim komadima crvenog goveđeg mesa i bijelim komadićima loja. Vrlo je blaga okusa, nešto ljući zbog papra, a miris je karakterističan na zrelo goveđe meso, s okusom na češnjak i kleku. Reže se na vrlo tanke ploške, a konzumira uz sve vrste salata i sve vrste sireva. Može se dodavati u sve vrste jela od povrća, krumpira i riže.

Običaji kod oranja, sijanja i žetve

Prije nego što bi počeo **orati**, bio je običaj, uzeti komad zemlje u ruke i poljubiti je. Kad se išlo **sijati**, nosio se kruh, vino i ponekad pečena kokoš. Na kruhu bi se napravio znak križa (općenito, prije nego se kruh rezao napravio se vrškom noža znak križa na donjoj strani kruha) i komad kruha se utisnuo u zemlju. Drugi komad dao se volovima ili konjima, a ostatak ostavi za sebe. Nakon toga bi uzeo vino imalo polio po njivi. Tek kad je počastio zemlju i pojeo bi što sije, počeo je orati.

Žetva je središnji i svečani događaj ljetnog poljodjelskog posla, i svaki gospodar je nastojao što obilnije pripremiti jela i pića za žeteoce. U sjeni drveta (nekada je na svakoj njivi bila neka velika voćka) prostro se stolnjak s jelom i pićem. Kod kuće gospodara, navečer, slijedila je bogata raznovrsna večera.

Sveta Lucija 13. prosinac – od sv. Lucije pa sve do Božića trajale su pripreme za pečenje božićnih kolača. Tucali su se orasi ili lješnjaci, čistile koštice od bundeva (tikava) koje su ponekad bile nadomjestak orasima i lješnjacima. Peklo se više vrsta kolača, ali uvijek neparan broj – pet, sedam, devet, jedanaest. Broj i vrsta kolača su bili mjerilo za nadmetanje među ženama. Uglavnom su to bili suhi kolači – oni koji su mogli dugo stajati. Pekli su se navečer i spremali da djeca ne dođu do njih, jer se nisu smjeli dirati do Božića.

Dani od sv. Lucije do Božića, tih 12 dana, bili su osnova za proricanje vremena u idućoj godini, te su se pomno bilježile svi detalji, svakog dana, i sata, u danu. Jutro je davalo obilježje prve polovice mjeseca, popodne je označavalo vrijeme druge polovice mjeseca. Osobito se pazilo vrijeme za srpanj i rujanj, vrijeme žetve i ubiranja plodova.

Tucin dan 23. prosinac – davnašnji običaj je da se dan prije, 22. priprema božićno pečenje, tj. zakolje i nabije na ražanj, nasoli kako bi sve bilo spremno za pečenje, jer se na 23. ne smije nikome nanijeti zlo: tući, ubijati, udarati. Tucin dan je dan kad se peče pečenica što je muški posao i započinje se rano ujutro uz čašicu rakije. Čekajući, uz pečenje, kapnicu –otopljenu mast s pečenke (kapa u posudu – svodak), pričaju se razne dogodovštine. U svodak se stavljao kruh ispečen u krušnoj peći izrezan na šnite (ploške) i jeo uz vino, špricer ili pivo.



Pučki badnjak

Badnjak i Božić, 23 i 24. prosinac. Ujutro se gučne medna rakija, čak i djeca to smiju na taj dan, i dogovara raspored poslova do posnog objeda, koji se sastoji od: graha, grahove juhe, pečene bundeve, krumpir salate ili ribe. Pekao se kruh (za nekoliko dana unaprijed), pripremao kuglof koji je imao posebno mjesto na božićnom stolu zajedno s jabukom. I kruh i kuglof bili su ukrašeni pletenicama, križićem, ptičicom ili nekim drugim ukrasom od tijesta. Kruh (kukuruzni i pšenični) kolači (razne gibanice, orehnjače, makovnjače) pekli su se u krušnoj peći.

Kovrtanj je kruh koji se peče uoči malog božića, pa se ujutro sa njim na guvno iznosi slama koja je stajala u kući, gospodar kuće nosi kovrtanj, a djeca vuku onu slamu pa je prostru po guvnu, oko kolca koji je zabit na sredini guvna, kovrtanj ima rupu na sredini, položi se na vrh tog kolca, gospodar i svi ostali ukućani držali bi se jednom rukom za kovrtanj, išli u krug oko kolca i izgovarali molitvu, uglavnom očenaš i još nešto po gospodarevom izboru. Kad se molitva završi, svi se zaustave, prelome kovrtanj, poljubi svako svoj dio prelomljenog kovrtanja i svi se međusobno izljube. Gospodar još jednom blagoslovi godinu da bude rodna i da bude dobro zdravlje u kući, zatim odlomi komad kovrtanja, stavi ga na vrh kolca i izgovori: „Tiči 'rana za godinu dana“.

Čitav obred se obavlja rano prije izlaska sunca, još dok je mrak. Po završetku, odlazi se u kuću, pije se čaj (djeca), a domaćin i ostali odrasli ukućani kuvanu

rakiju, zatim domaćica iznese hladetinu koju je spremala dan ranije i svi zajedno doručkuju.

Komad kovrtanja stavi se sa šakom soli i povezicom bosiljka u jednu vrećicu i ostavi stajati u ladici kuhinjskog stola, ako bi se slučajno tokom ljeta neko od marve (stoke, blaga) nadulo, raskvasio bi se taj komad kovrtanja u slanoj vodi, zajedno sa bosiljkom i dao kravi ili ovci da to popije, odnosno pojede. Vjerovalo se da taj sveti kruh pomaže u takvoj nevolji, ili ako bi neko od djece dobilo sugrep (osip po tijelu), namaze se zaraženo mjesto komadom ostavljenog kovrtanja i kroz prozor se baci čeni (psu) da to pojede, nakon toga sugrep bi se trebao povući.

Za objed se jeo krumpir pod korom pečen u krušnoj peći.

Navečer su se na stol donosila posna jela: grah, rezanci, žitna kaša, kuhane suhe šljive, jabuka ili kruške, lješnjaci, orasi, med i češnjak. Nakon molitve svatko je vilicom uzeo češnju (čevulu) češnjaka, umočio u med i pojeo. Češnju češnjaka djeci su stavili u džep kao zaštitu od uroka (copranja). Lijepe crvene jabuke – božićnice posebno su se čuvale za poklon na Badnjak ili Božić. Najčešće su to bili pokloni momka djevojci kao znak naklonosti – ljubavi.

Poslije polnočke hrana je obilnije – mrsnija, nema više posta: (h)'ladetina, češnjovke, pečenice (pečeno meso), kuhano suho meso, gibanjica, medenica iz kalupa (jaja, cveba, mlijeko, brašno, kvasac), štruce od pletenog tijesta (s kvascem, premazano jajetom upleteno do četveropleta) i piće, pravo je obilje jela kojim se ulazi u novi dan – dan spokoja, Božić.

Nakon jutarnjeg, obilnog, jela odlazi se na poldanicu (stariji su išli u osam sati na ranu mašu, a mlađi u pola jedanaest, a svi zajedno u četiri popodne na večernicu), gdje je blagoslov vina kojim se blagoslovi kuća, a treba ga malo sačuvati i za Vincekovo. Slijedi ručak u obiteljskom krugu (jelo se živačko meso; kokoš se prvo skuhalo za juhu, obavezno s rezancima ili puran s mlincima; puran je bio hranjen mekinjama, travama i šrotom), taj dan je posvećen obitelji i druženju unutar obitelji. Kolači se nisu poklanjali da „miši ne bi došli, jer ti celo leto glođeju po kući“.

Silvestrovo, Nova Godina. Nakon svečane i poučne mise, večernjice, dočekivala se Nova godina u krugu rodbine i prijatelja. Jela su se pripremala slično kao i za Božić. Gurmanska večera započinjala je pečenim pijevcem s mlincima, salatam, domaćim kolačima i petrinjskim vinom.

Vincekovo, 22. siječanj. Nekadašnji obronci petrinjskih brežuljaka bili su puni vinograda, Sv. Rok, Ćirov breg, Sv. Trojstvo, Zebinac, Mostec, Slatina, Generalov breg, Mala Gora, Mokrice, Hrastovica, Taborište, u vrijeme sv. Vinka – vincekovanja – odzvanjala je lijepom pjesmom i tamburicama do duboko u noć. Slavlje početka rezidbe i blagoslov čokota održavalo se uz prošlogodišnje vino, kobasicama češnjovkama i pečenim odojkom, ako je bilo veće društvo.

Škropljenjem svetom vodicom (autohtone loze: žuti ovnek, petrinjska ranina, crni gak, uz ostale sorte), koja se čuvala od poldanice, bio je neizostavni dio ceremonijala.

Svijećnica, 2. veljače. Isusovo prikazanje u jeruzalemskom hranu blagoslivljalo se svijećama koje su se nosile u procesiji. Na taj dan se kuhalo suho svinjsko meso uz varivo (poriluk, zelje, ..), u siromašnijim kućama kuhala se svinjska glava, buncek ili suha svinjska rebra. Kolači su bili najčešće: krafli ili žličnjaci a ponekad i triješće (fanjci).

Lakomići. Dani prije fašnika, tj. uzastopna tri četvrtka, kad se kuhala mrsna jela. Meso, kolači, posebno krampogače i krafli, suvara, uštipci.

Fašnik. Fašnička ili mišja subota bila je poznata po gozbi koja se sastojala od: hladetine od kožica, nogica i kosti. Jela se ujutro na fašnik. Oglobane (oglodane) kosti su se razbacivale po vrtu da – krtice ne ruju. Variva od poriluka s dimljenim buncekom ili rebricama, kobasice i svakovrsni kolači (obavezno krafli) su bili u izobilju, jer poslije fašnika počinje – korizma. Krafni su ujedno bili i dokaz umijeća pripravljanja, pazilo se na veličinu, boju i ranfl – svijetli obruč po sredini.

Pepelnica, čista srijeda. Simbol pokore i obraćanja, počinje razdoblje posta i nemrsa. Meso se jelo samo nedjeljom, a čitavih šest tjedana do Uskrsa strogi je post. Na Pepelnicu se čistilo posuđe pepelom (lukšijom). Kod pripremanja hrane pazilo se i na posuđe, nije se kuhalo u posudama u kojim su se inače kuhala mesna jela. Uobičajena jela na taj su bila: grah, kiselo zelje, rasol, krumpir (kuhan ili pečen u pećnici na ploške bez masnoće). Izbjegavala se mliječna hrana i jaja.

Uskrs. Uskršnji obiteljski doručak i objed je blagoslov jela i obitelji, kao praznik skoro je jednak Božiću. Pripreme za uskrsna jela započinjala su već u doba kolinja – koljevine, kad se pripremala uskrsna šunka i pravila posebna kobasica uskrsnjača, koja je bila veća od ostalih. Kobasica se sastojala od istog nadjeva kao i ostale mesne kobasice samo se nadijevala u svinjeća debela crijeva, te su je i nazivali – guzmenjača.

Doručkovalo se tek poslije blagoslova jela u crkvi. Pletenu košaru okićenu grančicama i cvijećem, s hranom za cijelu kuću: kruh, šunka, kobasice, luk, hren, oguljena jaja, sol, flaša domaćeg vina i manja flašica domaće rakije-šljivovice, kolač; odabrana žena iz kuće nosila je u crkvu. Nakon blagoslova žurila se kući, nekad je mlada žena i trčala da bi stigla prije svih drugih žena iz crkve, kako bi polje bilo uređeno okopano i rodno, što je ovisilo samo o jednom – morala je stići prva. Bila bi sramota da je stigla zadnja.

Jela su se izvadila iz košare, narezala za svakog po malo, jer su svi još bili natašte. Najprije se zagrizao hren, onda jaje a onda ostalo, tko što hoće. Nakon završenog doručka mrvica i ostaci bacili su se u vatru, jer je bio grijeh gaziti po njima ili ih baciti negdje drugdje.

Uskrsni objed bio je, nakon korizme, raskoš jela: *jagle* (kaša od krupno mljevenog i prosijanog kukuruza), *škubanki* (bijeli žganci), *leuš* (prga, prda; gnječeni grah s lukom i raznim mirodijama), kiselo zelje, krumpirova juha, grahova juha, varivo (poriluk, kelj, kisela ili slatka repa, žuta koraba s krumpirom), *čoravi paprikaš* (paprikaš bez mesa), *petrinjska pogača*, *poderane gače* (identičan kolač radio se i u Istri, da lije došao u Istru ili iz Istre u Petrinju ne zna se), *cvibak* (čajni kolač).

Čoravi paprikaš

Sastojci: 1 kg krumpira, veća glavica luka, malo masti, slatka crvena mljevena paprika, sol.

Oguljeni krumpir narežite na ploške. Na masti popržite sitno kosani luk, dodajte slatke crvene mljevene paprike, i pripremljeni krumpir. Podlijevajte vodom dok krumpir nije mekan. Na kraju posolite. Poslužuje se uz zelenu salatu ili kao prilog.

Uskrsni ponedjeljak bio je dan odlaska u goste rodbini, prijateljima, znacima, u prirodu, šetnju.

Na Veliki petak pripremala se riba uz grah salatu ili salatu od krumpira.

Spasovo, Križevo. Spasovski ophodi – bili su namijenjeni pastirima (ćeredarima; siromašni sluga koji je spavao kod gospodara na sjeniku ili nekoj dugoj sporednoj sobi) koji su od gospodara, posebno gospodarica, dobivali u svoje platnene torbe, u rano jutro, obilno jelo: prevreli sir, jaja, suho meso, piće i kruh (obično - petrinjsku pogaču). Na zajedničkom sastanku – pasištu – pastiri su pokazivali jedan drugom dobivenu popudbinu, što je bila i čast za njegovog gospodara.

Ivanje, 24 lipanj. Početak ljeta (ljetni solsticij – dan kad je noć najkraća, a dan najdulji, to je i početak zriobe i obilja, dan rođenja Sv. Ivana Krstitelja; ljetni Božić – prastaro obredno slavlje - Januševo) slavio se velikim veseljem koje se završavalo paljenjem vatre, krijesa. Djevojke, mladići, djeca, govedarice i pastiri oblačili su se u najljepša ruha (oprave). Sa cvijećem, vjenčićima ivančica ili kojeg dugog poljskog cvijeća u kosi i s kiticama i pletenim košaricama obilazili su selo. Povorku je predvodio muškarac - pastir - zvoneći pastirskim zvonom. Ovakve

povorke djevojaka i mladića nazivali su Ladari (to je i podrijetlo naziva naše poznate folklorne skupine **Lado**). Mnoge prigodne pjesme sačuvane su i danas tzv. ivanjske pjesme koje obilježuje karakterističan refren Oj, Lado, oj! ili Tiho ljetu, dobar Bog! Darežljive gazdarice darivale su skupinu sirom, jajima, brašnom, slaninom koja je bila namijenjena posljednjem u skupini, mladićem obučenim u jarčevu kožu sa zvoncem oko vrata.

Nakon obilaska svih kuća (okićenih krovova i zidova cvijećem ili cvjetnim vijencima), na ledini su podijelili darove i obimne zajedničke svečane večere upalili su ivanjski krijes. Oko krijesa se plesalo i pjevalo, a ugarci su se odnosili na njive i vrtove da ih čuvaju od štetočina. Neki su ugarke stavljali u platno i pod krevet, pod slamaricu, kako bi ih čuvali od bolesti, nesreće i drugih zala.

Petrovo, 29. lipanj. Gostima se priprema obilje jela i pića: peče se pečenica a ponegdje i janjci (uz janjetinu ide – luk); juha od govedine (za juhu se pripremaju fini sitni rezanci koji moraju biti žuti, što je dokaz da su rađeni samo od jaja i brašna bez vode) ili ajngemahtes (priprema se uvijek od piletine); kao prilog mesnim jelima radio se prilog od krumpira, i grah salata, cikla, zelena salata; domaći kruh; peku se razni kolači i pripremaju najbolja petrinjska vina i najstarije domaće rakije (šljivovica, kruškovača ili komovača), ponekad su stare i po 10 godina.

Na odlasku gostima se spakiralo – milošća ili popudbina koja se sastojala od sve hrane pripremljene za ručak.

Terezinje, 15 listopad. Po lijepom jesenskom danu odlazilo se u obližnje šume u berbu kestena.

Sisveti - Svi sveti - Dušni dan, 1 i 2. studeni. Nakon pohoda najmilijima na groblje obitelj se sakupila oko blagdanskog stol uz pečenku (puran, guska, patka) i kolač (najčešće orehnjača, makovnjača). Sisvetski objed je uvod u božićne običaje.

Martinje, 11 studeni. Za blagdan sv. Martina običaj krštenja mošta u vino, pripremalo se i obilno jelo:

Predjelo: slani petrinjski pereci, razni slanci i štapići, suha kobasica od prošlog kolinja

– koljevine, prevreli domaći sir i domaća šljivovica ili kruškovača.

Glavno jelo: juha od sitnine, pečena guska ili patka, mlinci, salata.

Kolači: orehnjača, makovnjača, pekmezača.

U sitne sate prije odlaska kući: domaće češnjovke i sarma, sve uz obilnu domaću kapljicu.

Proštenja i sajmovi

Proštenje je pučka svetkovina, vjernički dan, kad se okupljaju domaćini mjesta i njihovi gosti, i svijet iz bliže ili daljnje okoline, oko crkve ili nekog drugog središnjeg mjesta zbog kojeg se i održava prštenje. Od proštenja koja su se održavala tijekom godine, oko Petrinje, najznačajnije je bilo **Lovrenčevo** 10. kolovoz.

Sajmovi (godišnji, mjesečni, tjedni) su sastanci prodavača i kupaca u određeno vrijeme godine ili na određeni dan radi izravnog trgovanja ili radi zaključivanja trgovačkih poslova na osnovi izloženih uzoraka.

Kao i na drugim prštenjima i sajmovima raspored prodajnih mjesta i štandova uglavnom je bio isti. S jedne strane su bili štandovi i „šatre“ (veći ili manji zaklon od platna, nalik na šator, na sajmu) s osvježujućim pićima – gvirc, medica, kraher, šabeso i jogura (bezalkoholna pića koja su se proizvodila prije Drugog svjetskog rata). Dio njih su bili medičari – licitari sa svojim slatkim proizvodima, i u nastavku - proizvođači vina i rakija, od kojih su mnoge bile i „ljekovite“.

Najveći prostor su zauzimale „šatre“ pečenjara, radi ražnja na kojem se okretala janjetina i odojak, prostor gdje je stajala „kotlovina“- pečenjarski šešir. Zamaman miris, koji se širio na sve strane, pozivao je sve, bez razlike na spol, na drvene klupe i stolove na kojima se posluživalo meso s ražnja ili kotlovine uz vino ili pivo.

Neizostavne su bili i „šatre“ krojača, klobučara, postolara, opančara, remenara, užara, bačvara, lončara,... i cirkuske šatre s neizostavnim „ringišpaljem“ (ringišpil, ringlšpil; okretaljka sa sjedalima, vrtuljak).

Tijekom prštenja i sajmovi mjesne gostionice također su bile posjećene, a nudile su „iće i piće“: vino, pivo, kuhano vino, kuhanu rakiju (krampampula, kramampula, karapampula); i jela kao: jetrica na naglo, plućica (pajšl), fileki, rajžlec, cušpajzi, zelje, krvavice, češnjovke, odojak, ...



Janjetina na ražnju



Odojak na ražnju

Janjetina se najčešće priprema pečenjem na ražnju, na otvorenoj vatri. Početkom godine, u krajevima gdje se uzgaja, priželjkuje se kao najslasnija pečenica. Za ražanj se uzima deblje, krupnije janje teško 8 - 10 kg. Pečenje zimsko-proljetnog janjeta na ražnju traje 1,5 - 2 sata, dok starijeg traje i do četiri sata. Pečenjem gubi na težini 35 - 50 posto.

Ražanj, drveni kolac mora biti od zdrava, dovoljno debela drveta najmanje dužine 4 m. Janjca nabijte na kolac tako da mu je glava oko 30 cm od vrha kolca i učvrstite je čavlom za kolac, a noge povežite uzicom. Crijevnu maramicu, opnu s lojem oko crijeva, nakon pranja u hladnoj vodi, stavite preko leda da bi za

vrijeme pečenja loj podmazivao površinu trupa. Ohlađeni trup janjčića solite samo s unutrašnje strane.

Pecite polako, na blagoj vatri uz stalno okretanje u istom smjeru. Kad počne curiti sok, janjca mažite mješavinom ulja, piva i vode po cijeloj površini. Janjac je pečen kad je cijela površina zlatnosmeđe boje, na leđima puca, glava s očima je tamnija, miris karakterističan, sok prestane kapati iz utrobe, a loj je istopljen. Skinutog s ražnja ostavite pola sata i tek tada režite na komade.

Uz janjca poslužite mladi luk ili salatu po želji kao: rajčicu, radič, zelenu salatu.

Zapinjači



kod pravilnog stavljanja janjca na ražanj podrazumijeva „finese“ poput učvršćenja nogu provlačenjem među tetive, zatvaranje trbušnog otvora zapinjačima te fiksiranje klinovima i vezivanje. Zapinjači su zapravo kračice prednjih nogu, a

obično su prvi pečeni. Gurmani ih smatraju delikatesom zbog specifičnog slanog okusa, koji poprimaju jer se za pečenja sav sok prelijeva preko njih;

paprčnjak ili *priponac* su prednje janjeće noge koji se tijekom pečenja na ražnju obogate sokovima koji se slijevaju na njih i postaju prava poslastica. Po starom običaju, janjetina pečena na ražnju i složena na pladanj prilikom neke svečane gozbe ima i jedan, mnogima neznani detalj, **pečeni janjeći rep stavlja se uvijek okrenut prema počasnom gostu.**

Prava je poslastica na žaru pečena, narezana janjeća jetra. Nakon kratkog pečenja pospite je solju i kosanim češnjakom. Može se peći i na roštilju, na drvenom ugljenu. Pečena jetra se poslužuju s krumpirom pečenim u kori na žaru i mladim lukom.

Stara kulinarska izreka: ***peku morca u janjca*** podrazumijeva pečenje janjetine na ražnju zajedno s *morcem* (biba, ćurka, pura, tuka). Janjetu se izvukla sve iznutrice, ugura očišćeni morac, nabije na ražanj, posoli i peče.

Kotlovina



Kotlovina-pečenjarski šešir, pribor za pečenje i vrsta jela su autohtoni proizvod sjeverozapadne Hrvatske, te su to prvi pokretni ugostitelji koji su svoj obrt imali „pod šatrom” (selili su se od sajma do sajma i bili na proštenjima), koji

su osim jela i vina prodavali *gverc* – alkoholno piće s medom i *himbersaft* – malinov sok. U kotlovinu se ne krčkaju samo kotleti, nego i goveđi flam, brizli, kobasice, jezik... Poseban tek joj daje, tekućina za podlijevanje – juhica u kojoj se kuhala govedina i bijelo vino (ne kiselo). Kotlovina je najveća konkurencija roštilju, koji uvijek ustupa mjesto tradicionalnom *ražnju* (ražanj je kulinarska tradicija naše zemlje i relikv je daleke prošlosti, koji se u Europi nalazi još vrlo rijetko) s odojcima ili janjetinom, a *ražanj* posebno jelima ispod *peke* (peku smo preuzeli od Ilira).

Pečenjarski šešir je okrugla, malo udubljena posuda izrađena od nehrđajućeg lima (rostfrij) izgledom vrlo slična tanjuru čiji je obod ravan i širok. Stavlja se na metalnu (isto tako okruglu) peć koja se loži na drvo, no danas prevladavaju uređaji na plin. Nasuprot vratima za loženje nalazi se cijev za odvod dima i toplog zraka koja mora biti visoka barem pola metra iznad posude da omogući cirkulaciju zraka.

Jela koja možemo prirediti u njemu uključuju sve vrste mesa, samoga ili u kombinaciji s različitim povrćem. Kod pripreme jela, osim uobičajenih osnovnih pravila, nema nikakvih posebnosti i sve je uglavnom prepušteno mašti, odnosno hrabrosti onoga koji ga spravlja. Maštom ćemo već nakon nekoliko priređivanja dobiti „vlastiti - najbolji naputak”.

Ako smo jeli kotlovinu na sajmu, uvjerali smo se da je uvijek bolja kasnije a ne na početku rada pečenjara. Tu nema nikakve tajnovitosti a radi se o tome da je umak kasnije uvijek bolji nego na početku, jer se u tijeku pečenja iz mesa sok sve više i više skuplja na dnu. Ovo je jedan doista veliki nedostatak ili problem vikend-kulinara, ali nije nerješiv. Da bismo postigli kvalitetan umak, prije priređivanja mesa poslužimo se jednim trikom: na čistoj rastopljenoj masti (ili uz dodatak tople vode) prepržimo kore od slanine (ili slaninu) te sitnije kosti s mesom (npr. svinjske repiće, koji su osobito ukusni prepečeni u masnoći) da obogatimo rastopljenu mast. Isto tako kada pržimo svinjske karmenadle, posolimo ih dan 80 prije, što se inače ne radi kod pripreme mesa na žaru (roštilju). Razlog je vrlo jednostavan: osoljeno meso ispušta sok koji se upotrebljava za kotlovinu a na žaru propada i meso ostaje suho. Iskuhavanjem svinjskih nogica (papaka; pejorativno: bezveznjak, niškoristi, primitivac, prostak, seljačina,) dobiti ćemo vrlo ukusan umak, temeljac.

KRALE (u „turskoj Hrvatskoj“)

Piše Ivan Klarić, učitelj

.....iz mista Kraļa, u kotaru i općini bihaćkoj, na zapadu od Bišća.

(Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena, svezak VI. 1. polovina, JAZU, u Zagrebu 1901.)

Hrana i posuđe

Spremaње i priređivaње mesa, soka i sočiva. Sve, što je za jilo i što se jide, zove se jednom ričju ili jednom besidom jilo.

Klaње i ubijaње životiņa. Kod naske se samo krmci tuču ili ubijaju, a sve se ostale životiņe koļu. Krmka kičnu sijirom u glavu. Pa ga onda prikoļu. Goveda ovce i koze obore, pa ih zakoļu. Kokošima, tukama i guskama, a isto tako patkama naslone glavu na kakav trupac ili pań, pa ništa, neg hraknu bradvom, ili sikirom, pa gotov poso.

Ribe koļu nožon, a rake žive bacaju u vrilu vodu, pa se tako svare.

Sve poslove pri klańu rade običnim nožon šklopcem, dakle nemaju za to posebna oružja.

Goveda, koze i ovce deru, a krmka ili opale slamom, ili ga pošure (!) vrilom vodom, pa ga nožon ostružu. Ovaj poso radi jedan višt čojk u selu, ali ponajviše to čine same kućne starišine svaki u svojoj kući-

Komadi mesa zovu se: vrat (đi jope triba razlikovati podvoļak i zatiļak), rebra, pleća, potrbušine, krsta, butovi, bubrižńaci, slezena, bubreg, krilo, batac, kobilica.

Kod klanja većih životiņa triba uže, da se more obisiti. Osim toga tu triba koto za faćaње krvi, pa još kakva zdila za drob i criva. Kad se krmče tuče, mora biti i korito, da se u ņemu pere. Kad se lubina očisti, onda se to zove đobda. Đobda je daklen očišćena i veš uređena zaklana životiņa.

Meso se izriže u višalice, pa se onda nasoli i metne u korito. Na ņega se metnu daske, a na daske kamen, da se dobro pritisne. Kad je ležalo meso u ovoj salamuri 3-8 dana, onda se diže više vatre na dim i tutika se šuši. Deblje višalice, slanina i pršuti (šunke) stoje duļe u salamuri, da ih sô boļe izgrize. Ovo se i šuši duļe, nego obične male višalice. U slanine se brže ošuši potrbušina od poledĩne, pa se stoga ona i skine brže. – Mi ne pravimo kobasica, u naske se grade suğuci: meso se na sitno isica, pomiša se luka češńaka i soli, onda žene uzmu oprana criva, pa ih rukama nakļukaju. To se sad digne na pantu, pa kad bude suvo ko rog, onda se skida i jide.

Spremaње povrća i voća. Kupus se sica sikirom, ko nema za to naćiņene sicalice. Ovako isican kupus zove se sicanac. Ko hoće, more metnuti i glavica za kaļu. Čabar ili kaca dobro se opere, onda se meće tavan sicanaca, tavan glavica sve do vrža. Svaki tavan triba dobro posoliti i zgńećiti. Kad je čabar pun, onda se

nalije burnom vodom, jer bi brzo počeo gniti. Sa su neki ljudi nabavili ili ispravili sebi ribež, pa ga ribaju.

Ripe se malo sije, pa što je bude, to se izi ili friška (prisna), ili varena još u jesen. – Isto tako malo se sije kompirâ, pa i njih nestane još u jesen. U koga ih ima dosta, on ih drži na tavanu, ili u sobi pod krevetom, da mu se ne smrznju. Samo se kod nas kopa trap za rokvu i za kupusno koreње, što ga svega izidu dica.

Još se za zimu ostavlja luk bili i crljeni. Od њega se opletu vinci, pa se metnu priko pante, i to tako visi, dok koji vinac ne zatriba.

Osim toga ostavlja se za zimu omač i tarana, što se pravi od tista.

Kako bude mlogo misirača, onako svit ostavlja od njih špice, pa ih stuče u stupici* i vari uz korizmu poparu.

Za zimu se pokisele trńine, pa se od njih jede turšija, svejedno, ko i raso.

*Stupica je od trusne. Kad se posliće trišņa, onda ljudi izvade iz zemlje žile sa onim pańom, što je osto pri zemļi. Ovaj pań provrte do žila, pa eto ti stupice. U њoj se tuče šenica o Božiću za keške, u њoj tuče i špice od misirače za poparu.

Kad dobro rode šlive, pa se peče rakija, onda svaka kuća ostavi sebi po jednu kacu pivaša. P i v a š je ono, što je ostalo u kotlu, kad se rakija ispeče. Špice i onaj trop prospe se, a samo se ritko uzme i to je onda pivaš.

Brašno i sočivo. Brašna ima kurziva, šenčena i ječmena. Ima ga malo i želđova i prosena. Sve se brašno meļe u mlinu. Ječam za bungur ili se probungura časom u mlinu, ili ga stuču u stupici.

Mlijeko. Varenika se pomuze u dižve. Ovce i koze (ali njih sad aman niko i ne drži) muzu se u stružńak. Čim se varenika pomuze, odmaž se pristavi u koto nad vatru. Posli se to razlije u zdile, pa se u jutro skine kajmak i metne u kobu. Ako se hoće sir siriti, onda se varenika jope metne nad vatru, a unutra se metne zečije ili jarečije sirišće. Tudika se sad rastavi sir i surutka. Kad se dobro rastavilo i uzvarilo, onda se to procidi kroz krpju, pa surutka isteče, a sir ostane. Surutku dadu psima. Ovaj se sir zove muktesir. Drugu vrst sira ne znaju siriti. – A kad hoće maslo, onda kajmak metnu u stap, pa ga metu. Maslo se mete mećajicom. Kad se maslo ubotalo. Onda ga izvade. To je sad mlado maslo, pa ga vaļa pritopiti, da bude topljeno maslo. Ono, što ostane iza stopļena masla, zove se trop. Trop se izi. U њega se umače kružom. Ono, što ostane ritko u stapu, zove se mlaćenica. Mlaćenica se ukiseli, pa se jide kao i mliko (kiselina). A kad hoće mliko da načine, naliju vareniku u kobe i kablove. To metnu blizu vatre, da se brže ukiseli. Da se ne bi mliko pokvarilo, metne se malo kvasa unutra, ili jedna kašika mlika, koje je veš kiselo.

Ostalo. Narod bere za jilo jagode, pečurke, drińine, trńine, crne jagode, karabobu, lobodu, štir, medič, jagorčiku, ļutiku, divļu ripu (morska ripa) i divļe grožđe. Ove se stvari ne ostavļaju, nego se odmah izidu, čim se naberu.

Priredivaње hrane. Jednom ričju priredivaње jela zove se spremaње. Pita se najprije razvije, pa se onda peče. Grah, kupus, kompiri, pirmič, meso i sve, što se trpa u lonac, to se vari. Kupus se more i pofrigati na tepsiji. Tako se friga i džigara (bijela i crna.) Kad se jilo sprema, ono more zagoriti i zakaditi. Mloge stopanice prisole jilo, a mnoge ga i ne dosole.

Prisno se jide: suvo meso, suđuci, slanina, pastrma (suvo meso od ovaca i koza), sve voće, kiseli kupus, luk, ripa, rokva, krastavci, diće, divlje grožđe, karabola i lutika.

Šta se peče? K r u h se peče i p i t a. Isto tako peče se meso i zeleni kuruzi.

Od brašna je pula, pùra, palenta ili pulentra. Osim toga od brašna je omač, tarana, kļkuša, ulivača.

U p o s u d a m a se peče: meso, pita, ulivača, kļkuša, ribarica.

N a ž e r i se peče: meso, riba, šareňak i samun. Šareňak je kruh, u kojem je brašno i zeļe pomišano. Ovo samo radi mrtva fukara, koja nema dosta brašna, da ispeče kruh. Uz korizmu ukvasi se kuruzovo tisto, pa od ņega peču s a m u n.

N a r a ž ņ u se peče: bravče (jaňe ili jare) i tukci. A more se i jedan komad mesa na ražňu ispeći.

Što se kuha? K r u h se kuža ovako: Naspe se brašna u naćve. U ovo se brašno nalije mlake vode. To se dobro ukuha, pa postane tisto. Tisto se metne na lopar i raspleska. Onda se razgrne vatra na ogňišću, pa se kruh skine s lopara na razgrnuto misto, na ņeg se metne cripňa, koja je grijana na vatri, dok se još kruh kuva, a na cripňu se nagrne žera mašom. Ovo je kruh prvak. A ako se kruh malo ostavi, pa se onda zapreće, to se onda zove poležak. Poležak je slađi, ali jope niko voli jisti prvaka. Osim toga kruha peče se od šenćena brašna pogača i kovrtaň. Kovrtaň je iznutra šupaļ, a obićno se daje dicit, ili se na sv. Blaža blagosiva.

Što se vari? U v o d i se vari: pura, grah, kupus, kompiri i razne vrsti zeļa, kao:štir, loboda, medič, pazija.

N a v a r e n i c i vari se: pirmič, a isto tako često puta i omač i tarana i rastrč. – Kuruzi se poprže, onda se sameļu, pa se od ovoga crnog brašna vari prga. Prga se vari onako, ko i pura. Mnogi sameļu graž, pa razviju od ņega pitu.

Kada se koje jelo jede? P u r a se jide svaki dan na ručku osim Božića i Uskrsa. Iza pure jide se v a r e n i k a purom zadržblena. Posli toga dolazi m l i k o (kiselina), u koje se kruh drobi. To je obićno vajik za ručak. Osim toga bude kad iza pure t a r a n a, r a s t r č ili k u p u s o v a č o r b a. Ako bude ovo, onda nema varenike.

Na užini je grah, p i t a kakva bilo, i m l i k o. – Ako su tuđi poslenici, onda bude malo i m e s a.

Za večerom se jide opet grah, za tim dođe meso. Pa onda p i t a (kava bilo), pa još kakvo jilo od k o m p i r a, ili k u p u s a, a onda najstrag m l i k o. Večera je najobilnija.

Za posebne događaje ima posebnih jela. Tada su sva jela mrsnija i bolje su začínena.

Gdje se kada jede? U jutro se obično jide u k u ć i. Ako se otišlo na poso, onda je ručak i užina na nívi, ili na livadi. Večera je kod kuće, i t o p r e d k u ć o m. Zimi se vajik jide u s o b i.

Ruča se između malih i velikuh ručanica (od 8 –10 sati); užina se u podne (1-2 sata), a večera u večer odmah posli Zdravo Marije. Zimi se ukida užina, a to je po prilici od Svih Sveti do Blagovist. U zgodnijim kućama pije se u jutro kava, s varenikom i prez varenike, kako god ko hoće. – Još se pije kava i onda, kad se dođe u večer s posla. Kava se popije prije večere.

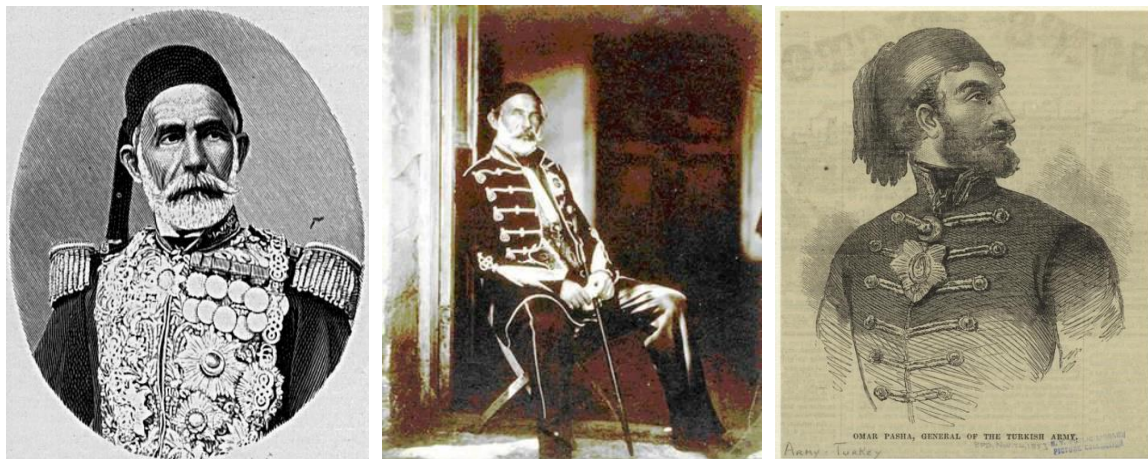
Obilnije se jide uz kosidbu i uz braće, pa onda uz velike godove (praznike). Kad se obilnije jide, onda se jide: pirminčeva čorba, kaļa s mesom (kupus s mesom), potkriža (izrezana pogača, a po nój posuto friško (a ne suvo) meso), burek (vrsta piote), pečeno meso, kupusna čorba, pa onda mliko. A kad se svečano gosti, dođu na sofru ova jila: pirmičeva čorba sa lišnáčići (prženim komadićima tista), potkriža, kaļa, burek, bungur, jajaruša (pita), nadolmit tukac (tukac pun pirmiča), pečeno meso, pečena kokoš, sutlija (varen pirmič na varenici, zaliven šekernom vodom, ili medom), alva (prženo brašno na masti, ili maslu, u kojem je rastopljen šeker, ili uliven med), pa najstrag mliko. Kiselo je mliko poklopac svakom obroku, ko u molitvi Amen.

.....
.....

Za B o ž i ć se hrane kokoši i tuke, pripravlja zaoblica (krme ili ovca za pečenje), bira se šenica za keške, cipaju se drva, kupuje se piće i razno odilo. Za Uskrs je maña sprema. Tu se samo hrane tuke i kokoši za klaće, a žene kupe jaja za kajganu i smisu (slano kiselo mliko). Za ostale se svetkovine slabo što i pripravlja osim odila.

..... Kad se čojk sprema na d a l i p u t, onda mu se spremi brašlenica. On ponese pečenu kokoš, masnicu (vrst pite) i pogaču. Malo se tada lipše obuće.

Kulinarska zanimljivost



Omar Pasha Latasa (Omer paša; 1806.-1871.) rođen kao Mihajlo Latas (Михајло „Мићо“ Латарас) ali poznat i kao Michael Latasa, Michael Las i Michael Lattus. Bio je hrvatski vojnik. Rođen u Janja Gori, općina *Plaški* u Hrvatskoj, u vrijeme hrvatske Vojne krajine Austrijskog Carstva. Školovao se u Gospiću, a potom u vojnoj školi u *Zadru*, pridružio se graničnoj pukovniji. Pobjegao u BiH 1823. pod optužbama za pronevjeru, i preobratio se na islam. Njegov otac Petar služio je u austrijskoj vojsci kao poručnik-guvernir *Ogulin*skog okruga. Mihajlo je bio inteligentno i živo dijete iako prilično slab imao je želju postati vojnik. Na odlasku iz škole prihvaćen je kao kadet u očevoj pukovniji u Ogulinu. Zahvaljujući lijepom rukopisu dodijeljen je na crkvene dužnosti. Pod sumnjom da je otuđio novac i „osudom za pronevjeru“, i strahom pred ocem pobjegao je u Bosnu. Postigao je zavidnu vojnu karijeru i bio vrhovni zapovjednik turskih snaga u savezu s francuskom i engleskom za vrijeme Krimskog rata.

(Ime Karla Knežića poznato je i slavno samo u Mađarskoj. Karlo Knežić, rođen 1808., u Velikom Grđevcu (Bjelovarsko-bilogorska županija) njegov otac Hrvat, služio je u austrijskoj vojsci kao graničarski časnik. Njegova majka, Barbara (Borbála Benko, Mađarica), bila je puno starija sestra poznatog Omar Paše. Knežić je bio profesionalni vojnik, a 1843. je javno izrazio svoju mržnju prema Metternich-ovoj politici radi okrutnosti poljskog vlastelinstva u Galiciji koja je rezultat velikog siromaštva. Sudjelovao je u bitkama protiv Srbije, susreo se u Vrakúň-u s generalom Damjanićem. Nakon Damjanićeve amputacije noge uzdignut je u čin generala i zapovjednik 3. korpusa. U povijesti poznat kao jedan od trinaest vođa i generala - aradskih mučenika, 6. listopada 1849.)

Charles Ranhofer osmislio je dva jela u čast Omer Paše, *Hashed muton of Omer Pasha* (kosan ovčestina a la Omer Pasha), unatoč velikom trudu nisam mogao pronaći naputak, i *Oeufs sur le Plat Omar Pacha* (Jaja Omar Pacha).

Oeufs sur le Plat Omar Pacha, Jaja Omar Pacha; sastojci: 12 žlica mljevenog luka, 3 žlice maslaca, 12 jaja, 12 žlice ribanog parmezana. Prethodno zagrijati pećnicu na 176 °C. U maloj tavi pirjajte (sotirajte) luk na maslacu da postane vrlo mekan, ali ne i zapečen. Prelijte jaja preko luka, pospite svako jaje sa sirom i pecite oko 10 minuta u pećnici. Poslužite odmah.

(2917). Eggs On A Dish, Omer Pacha (Oeufs Sur Le Plat A La Omer Pacha)
Melt a little butter on a dish that can go in the oven; when heated break in twelve eggs, one beside the other, keeping the yolks whole; cook in a moderate oven for five to six minutes. Fry in butter two ounces of chopped onions and as much cut-up green peppers, add three gills of tomato sauce (No. 549) and half the quantity of half-glaze sauce (No. 413) and white wine; reduce, not having it too thick, then add bacon prepared by mincing unsmoked bacon; fry it in butter, moisten with gravy (No. 404) and Madeira wine, then cook and reduce the moistening entirely; pour this prepared sauce over the eggs or else serve in a separate sauce boat.



R.M.S. "TITANIC."

APRIL 12, 1912.

LUNCHEON.

CONSOMMÉ PAYSANNE PEA SOUP
FILLETS OF WHITING
OMER PACHA EGG WELSH RABBIT
HARICOT OX TAIL
BOILED CHICKEN & BACON, PARSLEY SAUCE

FROM THE GRILL.

GRILLED MUTTON CHOPS
MASHED, STRAW & BAKED JACKET POTATOES
TAPIOCA PUDDING
GREENGAGE TART PASTRY

BUFFET.

MAYONNAISE OF SALMON
SOUSED HERRINGS POTTED SHRIMPS
PLAIN & SMOKED SARDINES
ROAST BEEF
ROUND OF SPICED BEEF
MELTON MOWBRAY PIE
LAMB, MINT SAUCE
VIRGINIA & CUMBERLAND HAM
BOLOGNA SAUSAGE BRAWN
CORNED OX TONGUE
LETTUCE BEETROOT TOMATOES

CHEESE.

CHESHIRE, STILTON, GORGONZOLA, EDAM,
CAMEMBERT, ROQUEFORT, ST. IVEL.

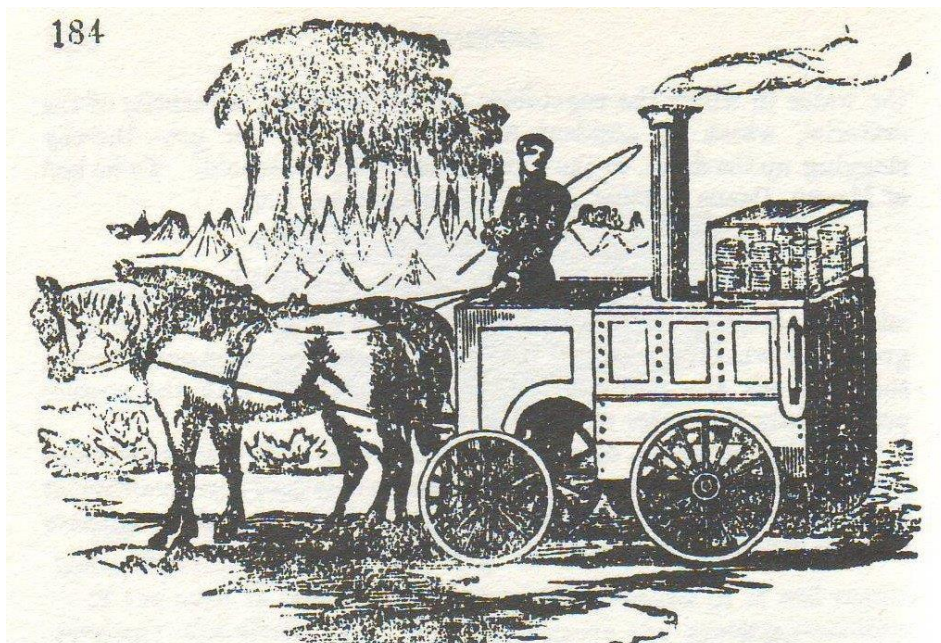
Iced draught Munich Lager Beer 3d. & 6d. a Tankard.

Jaja Omar Pacha se nalazila su se i na jelovniku potonulog broda Titanic. Za svaki dan bio je predviđen drugačiji jelovnik. Dana 14. travnja 1912 Titanic je potonuo.



Alexis Benoist **Soyer** (4.2.1810 - 5.8.1858.) francuski kuhar slavu stekao u Viktorijanskoj Engleskoj. Poznat je i po tome što je pokušao ublažiti patnje irske sirotinje u Velikoj irske gladi (1845-1849) kao i poboljšati hranu u ratnim uvjetima engleskih vojnika u Krimskom ratu.

Tijekom Krimskom ratu, pridružio se engleskoj vojsci na svoj trošak i bio savjetnik vojne kuhinje. Reorganizirao je osiguravanje vojne bolnice, dizajnirao *own field stove* (poljski štednjak) koji je uvršten kao standardna oprema svake pukovnije („Regimental cook” - „pukovnijski kuhar“). Na taj način vojnici su dobili adekvatan obrok, nisu bili pothranjeni ili umirali od trovanja hranom. Napisao je *A Culinary Campaign* (Kulinarstvo kampanje) kao zapis aktivnosti u Krimskom ratu.



SOYER'S KITCHEN FOR THE ARMY.

Recepti iz Skadra.

Dok je bio u Krimu, Soyer je slao pisma uredniku Timesa koji je ih je redovito objavljivao zajedno sa mnogim naputcima (receptima).

Usoljena govedina i svinjetina La Omar Pasha (Stewed salt beef and pork a la Omet Pasha)

Stavite u lonac za pirjanje oko £ 2 (90 dag) dobro natopljene govedine, izrezane na osam komada, ½ lb (23 dag) usoljene svinjetine, podijeljena u dvije, a također i natopljena, ½ lb (24 dag) riže, ili šest punih žlica; ½ lb (23 dag) luk, ili četiri glavice srednje veličine oguljene i narezane; 2oz (5,6 dag) smeđeg šećera, ili jedan velika žlica, ¼ oz (6 g) paprike, i pet litara vode, pirjati lagano tri sata, uklonite mast sa vrha i poslužite.

Prvi put sam napravio jelo za Sir John Campbell's kuhinju, nalazila se na vrhu stjenovitog brda, okrenutog prema Sebastopolu, u blizini Cathcart's-brda. među istaknutim učesnicima bili su pukovnik Wyndham, gospodin John Campbell, dr. Hall (vojni inspektor u Krim) i drugi časnici. Jelo je bilo odlično i dovoljno za šest osoba. Londonsko soljeno meso zahtijevati će četiri sata nalijevanje, nakon što se samo lagano kiseli.

(Receipt No. 1)

STEWED SALT BEEF AND PORK A LA OMAR PASHA

Put into a canteen saucepan about 2lb of well soaked beef, cut in eight pomečeš; ½lb of salt pork, dividenda in two, and also soaked; ½lb of rice, or six tablespoonsful; ½lb of onions, or four middle-sized ones, peeled and sliced; 2oz of brown sugar, or one large tablespoonful; ¼oz of pepper, and five pints of water; simmer gently for three hours, remove the fat from the top and serve. The first time I made the above was in Sir John Campbell's soup kitchen, situated on the top of his rocky cavern, facing Sebastopol, near Cathcart's-hill, and among the distinguished pupils I had upon the occasion were Colonel Wyndham, Sir John Campbell, and Dr Hall, Inspector-General of the Army in the Crimea, and other officers. This dish was much approved at dinner, and is enough for six people, and if the receipt be closely followed you cannot fail to have an excellent food. The London salt meat will only require a four hours soaking, having been only lightly pickled.

Krkljuša

Sastojci za tijesto: 0,50 dag brašna, 2,5 dl mlake vode, 1 žlica ulja, 1 žličica octa, 1 žličica soli.

nadjev: 2 pileća baraka, 2 pileća karabataka, 2 pileća krilca, 2 bijela mesa, 2 glavice luka, ulje, maslac, sol, papar.

Brašno prosijte, dodati sol, ulje, ocat i mlaku vodu. Zamijesite glatko tijesto, podijelite na dva djela, oblikujte poluloptu i staviti na dasku posutu brašnom. Površinu tijesta malo premažite uljem i pokrijte čistom kuhinjskom krpom i ostaviti 30 minuta da stoji. Očistite luk i sitno ga izrežite. Meso operite, obrišite i skinite kožicu. U tavu stavite malo ulja, dodajte izrezan luk i prosušeno meso. Temperaturu smanjiti i meso s lukom pirjajte oko 20 min. Dodajte po želji začine, malo soli i bibera. Ostaviti da se malo prohladi, a za to vrijeme razvijte kore. Kore (dvije) razvlačite što veće i tanje. Kada je jedna kora razvučena, blago nožem povucite linije tj. podijelite na četiri dijela. Na drugi dio (znači prvi ostavite prazan) rasporedite batak, karabatak, bijelo meso i dva krilca. Poklopite prvim praznim dijelom, premažite rastopljenom mješavinom ulja i rastopljenog maslaca (putra), stavite treći dio, pospite prženim lukom (luka koji se s mesom pržio) i na kraju nanesite četvrti dio. Dobiti će te pravokutnik, jednu stranu presavite (oko 5 cm) a veći dio pravokutnika preklopite. Na taj način trebate dobiti pravokutnik veličine tepsije u kojoj će te peći. Pripremljeno nadjeveno tijesto premažite mješavinom ulja i putra i stavite u podmazan pleh. Postupak ponoviti još jednom tj. isto uradite i sa drugom korom. Kada je kora pripremljena i nadjevena, stavite je na prethodnu. Malo pritisnite rukom, premažite mješavinom rastopljenog putra i ulja i stavite peći. Pecite na 220 °C oko 15 minuta, smanjiti na 200°C i nastavite s pečenjem još 20 minuta. Ponovo smanjite na 180 °C i nastaviti s pečenjem još 10 minuta u zavisnosti od peći (pećnica). Kada je pečeno, prekrite vlažnom krpom i ostaviti 10 minuta da se malo ohladi.

Na *piti* jasno je vidljiv nadjev (ocrtava se na tijestu) zato pri rezanju pazite. Drugu nadjevenu koru, može staviti pokraj prve, a ne preko nje.

Teško je nabrojiti sinonime za krkljušu, skoro svako mjesto ima neki svoj naziv i neke specifičnosti (finese) u pripremanju, ali se u suštini radi o istom jelu: *uljevak, razljevak, izljevak, prijesnac, presnac, loma, ljevuša, kljukuša, krkljuša, ljenopita, lezibaba, mutivača, pokljukuša, izlivača, ulivača, pitkuša, vrilica...*

Predjela ili mala jela

Maslo

Sastojci: 4 l ovčjeg mlijeka, 3 dl vrhnja, 5 dl jako hladne vode.

Svježe pomuzeno mlijeko procijedite, stavite u veći lonac i prokuhajte. Kad se mlijeko ohladilo i spustilo na temperaturu od 37 °C ulijte vrhnje, dobro izmiješajte, poklopite i ostavite preko noći da se mlijeko ukiseli. Drugi dan dobro izmiješajte ukislo mlijeko. Kad se na površini mlijeka pojavi pjena kao šlag dodajte hladnu vodu i dalje miješajte sve dok smjesa na počne poprimati krući oblik. Prvo se pojavljuju mrvice i nakon toga veće nakupine. Za lakše miješanje koristite električnu miješalicu (mikser). Nastale nakupine malih grudica stavite u gustu gazu i stiskajte nad istom posudom da u nju curi istisnuto mlijeko. Strpljivim tiskanjem trebate dobiti čvrstu kuglu masla. Kuglu sada uronite u hladnu vodu i malo je okrećite u njoj. Izvadite je, stavite u drugu posudu da se ocijedi, i – dobili ste maslo.

Još topli, ispečeni kruh ispod peke ili peći, ili pogača, namazan(a) maslom koje će se upiti u topli kruh, malo posoljeno i uz kiselo mlijeko, poslužno za doručak - spada u zaboravljena, tradicijska, jela.

Ovčje kiselo mlijeko

Sastojci: 1 l ovčjeg mlijeka, 2 žlice kiselog mlijeka.

Ovčje mlijeko skuhajte na umjerenoj temperaturi pazeći da ne zagori. Kad mlijeko provri ulijte ga u zemljanu posudu (tako su nekad radili) i ostavite da se malo ohladi. Hladnoću mlijeka nekada su provjeravali prstom: ako uronjeni prst u mlijeko podnese temperaturu dok izbrojite 10 – toplina je odgovarajuća. U čašu stavite dvije žlice kiselog ovčjeg ili kravljeg mlijeka i dvije žlice kuhanog ovčjeg mlijeka. Promiješajte i ovako pripremljenu mješavinu – maju, uspite i kuhano ovčje mlijeko. Promiješajte, posudu poklopite, umotajte u ručnik ili neku drugu deblju tkaninu, i sve stavite u pećnicu na temperaturu od 50 °C. Ostavite oko 3 sata da se ukiseli. Ukiseljeno mlijeko odložite u hladnjak da se ohladi prije konzumiranja.

Tirit

Sastojci: 5 dag brašna, jaje, voda.

U brašno umutite razmućena jajem u malo vode. Trljajte među dlanovima da oblikujete mrvice, sitne kao zrna riže. Mrvice popržite na maslu samo toliko da ostanu meke i svijetle. Tako popržene mrvice izmiješajte sa mljevenim orasima uz dodatak šećera.

Topa

Sastojci: maslac, mladi sir (svježi mekani sir), masni sir (tvrđi sir), dimljeni sir, kajmak, vrhnje, sol, 1 jaje.

U tavi na rastopljeni maslac stavite sve vrste sireva (tvrđi i dimljeni sir izrežite na manje komade), kajmak i vrhnje. Količine prilagodite vašoj potrebi i ukusu. Topite na laganoj vatri miješajući. Na kraju umiješajte razmućeno jaje i posolite po ukusu. Maže se na vruću lepinju (somun).

U nekim krajevima se pod nazivom topa podrazumijeva - *mali okrugli hljeb*. Osnovno značenje ove turske riječi je: kugla, lopta, komad.

Kordunaška vrilica



Sastojci za tijesto: 8 dl vode, 50 dag brašna, malo soli, 1 čaša ulja;

preljev I. : 1 velika čaša tople vode;

preljev II.: 5 dl mlijeka, 2-3 žlice vrhnja (možete zamijeniti i kajmakom), 1 žličica maslaca, malo soli

Brašno stavite u veću posudu i posolite. Vrelu vodu polako ulijevajte i miješajte brzo drvenom kuhačom. Smjesa ne treba biti rijetka i mogu biti grudice od brašna. Ulje uspite u tepsiju (lim, protvan) i istresti smjesu od tijesta, miješajte je na ulju prvo drvenom kuhačom a zatim rukom dok se tijesto ne sjedini s uljem i postane glatko. Rukama tijesto raspodijeliti po tepsiji. Viliću zabadati u tijesto i šarajte tako da vrilica dobije svoje prepoznatljive šare. U zagrijanoj pećnici na 250 °C pecite dok ne porumeni, kada je pečena polijte je časom tople vode i vratite u isključenu pećnicu.

Druga inačica: vrilicu prelijte preljevom od mlijeka: Umiješajte mlijeko, vrhnje, maslac i malo posolite.

Objе varijante poslužite uz salatu od mladog luka.

.....
Riječ vrilica dolazi od vreti – kipjeti, ključati.

Vrilica je pita od brašna, ulja i mlijeka. Tijesto se brzo zakuha ključalom vodom (na sličan način se radi kukuruzni kruh; brašno se „furi“ (prelije) ključalom vodom), izradi na vrelom ulju i, poslije pečenja, zalije ključalim mlijekom.

Razlikujemo dvije vrste vrilica:

Vrilica (oparuša) slana,

Vrilica (oparuša) slatka od rijetkog pekmeza od jabuke koje se prelije preko ispečene vrilice.

Popara



Sastojci: 60 dag starog kruha (kupovni, domaći ili bilo koji bijeli koji se rukom može da se lomiti), 10 dag domaćeg sira, 4 mal žličice kajmaka (ili maslaca), oko 1 l vode (ovisno o suhoći kruha, sol.

U veću posudu stavite vodu i sol, i zakuhajte. Istrgajte kruh veće komade (*palamare*) i kad voda uzavre dodajte kruh. Smanjite temperaturu i nakon minute-

dvije odlijte suvišnu vodu. Ostavite je na dnu oko 2 cm kako bi se komadi (palamari) krčkali (istiha kuhati). Ostavite krčkati nekoliko minuta, blago promiješajte, maknite s vatre, dodajte sir i promiješajte. Prava popara se mora razvlačiti (posebno ako je mladi sir).

Kod posluživanja u tanjur na sredinu stavite malu žličicu kajmaka ili komadić maslaca (putra). Poslužuje se za doručak, večeru ili kada se god uželi. Sve ostalo je stvar ukusa, netko voli rjeđu, a netko da se osjete komadi kruha.

II inačica: kruh se skuha u mlijeku. Sir nije potreban, poslužuje se s malo maslaca u sredini tanjura.

II inačica

Sastojci: 2 žlice masti, 1 glavica crvenog luka, 1 žlica (kašika) usitnjenog peršinovog lista, 2 cijela jaja, 50 dag tvrdog kruha izrezanog na kocke, 1 dl kajmaka, 1 lit. juhe od zelenja ili vode, sol.

Na masti ispržite luk, peršinov list i kocke kruha, zalijte juhom i kuhajte dok kruh ne omekša. Jaja i kajmak *skrklijajte* (umiješajte), začine solju i dodaju na kraju. Dobro miješajte i ispecite.

Staro jelo na kojem su se generacije othranile. Domaćice nisu bacale stari kruh nego su ga „poparile“ u vodi, pa odatle vjerojatno i naziv „popara“ - *popareni kruh*. Iako se kaže da je to sirotinjska hrana, u svim današnjim đakonijama, upravo će popara nahraniti i dušu.

Pripremala se i čobanima, za doručak, prije nego što se krenulo sa stokom.

Palamar; Balkanski turcizam; 1. uže kojim lađa veže za obalu ili kotvu; 2. debeli željezni klin („Puni puške, otpale ti ruke, /šakom praha, a dva *palamara*).

Đakonija; prema pučkom vjerovanju, posebno ukusna i slasna hrana za koju se mislilo da ju jedu đakoni i svećenici; poslastica, delikatesa.

Popara, korice ili kruh na ciganskoj masti

Kruh izrežite na male komadiće. U posudi zajedno s vodom rastopite mast. Dodajte kruh, posolite po potrebi i poklopite. Povremeno promiješajte. Jelo je gotovo kada je kruh mekan i blago zapržen. Po želji možete dodati malo crvene mljevene slatke paprike. Poslužite toplo.

Od kruha su najčešće ostajali upravo najtvrdi dijelovi kruha okrajci, odnosno korice. U mast se stavila voda (da bi kruhu po posljednji put udahnula dušu) u nju ubacili sitno narezani ostaci kruha, poklopili, i za nekoliko minuta, evo fine, mekane a hrskave večere! I opet, svemoguća mast koja sve popravlja.

Sirotinjska kajgana (sirotinjska palačinka)

Sastojci: 2 jaja, 2 žlice masti (danas uzmite ulje ili maslac), malo mlijeka, sol.

Dobro umutite vilicom jaja, brašno, malo mlijeka i sol. Izlijte na prethodno dobro zagrijanu tavu s masnoćom i pecite s obje strane dok ne porumeni.

Prije nego se počelo koristiti kukuruzno brašno, kajgana se radila na običnom pšeničnom brašnu iz mlina.

Jajara

Razmutite 3-4 jaja, posolite i dobro ulupajte u mlijeku. Dodajte *pregršt* pšeničnog ili kukuruznog brašna (*pregršt*; količina koja stane u dlanove sastavljene u obliku posude) i izmiješajte u jednoličnu smjesu. Ne smije biti ni gusto ni rijetko. Smjesu istresite u podmazani pleh (tepsiju, tevsiju), prelijte rastopljenom mašću i ispecite. Umjesto kukuruznog brašna možete uzeti i pšenično, koje se koristilo samo za kolače.

Gruša

Priprema se kao jajara, samo što se umjesto mlijeka koristi gruša (gusto mlijeko nakon što se krava oteli).

Moča

Umutite 2 jaja s pregršti pšeničnog brašna (ili kukuruznog, naputak je stariji od pojave kukuruza na našim prostorima) i malo vode. Prelijte u tavu na vruću mast i ispecite kao palačinku.

Pregršt – sastavljeni dlanovi u obliku posude; količina čega što može stati u tako sastavljene dlanove.

Čimbur

Priprema se slično kao i moča samo s više jaja i s malo brašna (toliko koliko se može stati među prstima jedne ruke) i bez vode.

Čimbur se nosio, kao gotovo jelo u posudi u kojoj se pripremalo, rodilji prije poroda. Tipični primjeri su: čimbur sa prasom (poriluka), čimbur od mladog luka, čimbur od crvenog luka.

Priganice

Zamijesi se tijesto od pšeničnog brašna, umutit s jednim ili više jaja, dobro izmiješa i ostavi malo da odstoji. Pripravlja se gušće nego za palačinke. Žlicom, umočenom u hladnu vodu, uzima se pomalo i stavlja na vruću mast ili maslo (danas u ulju) priga (prži; prigati, prgati; pržiti, popržiti) do zlatnožute boje. Uz vruće priganice se prismače (poslužuje) sir iz mješine (sir mrvljenac) ili pekmez.

Nekadašnje omiljeno seosko jelo, danas se nažalost sve manje radi i odlazi u zaborav.

Potkriža od kruha

Stari kruh ili pogaču izrežite na kriške i stavite u zamašćeni pleh. Prelijte rastopljenom mašću i pecite dok ne porumeni i prelijte s malo ključale (vrole) vode. Dopecite dok se ne skori. Vruće prelijte vrhnjem i odmah poslužite.

Kriške kruha s koprivama

Sastojci: 25 dag kopriva (koje ste već ranije „pofurili“ –blanširali, i usitnili), 2 žlice tvrdog masnog ovčjeg sira, 2 jaja, 1 češanj češnjaka, sol, papar, 1,5 dl vrhnja, kriške starog kruha.

Namazani pleh (nekad mašću, danas maslacem ili uljem) pospite kosanim češnjakom, stavite kriške kruha i pospite već ranije pripremljenim koprivama. Preko kopriva slažite kolutove jaja i preko jaja ribani sir. Posolite, prelijte vrhnjem i pecite u zagrijanoj pećnici 10-12 minuta da se zapeče. Poslužite vruće.

U svakom napatku s koprivama, koprive možete zamijeniti špinatom.

Banijska cicvara



Sastojci: 0,5 – 1 l domaćeg kiselog vrhnja, šaka oštrog brašna, 2-3 jaje, sol.

Pripremite pola do jedne litre hladnoga domaćega kiseloga vrhnja maksimalne masnoće. Najprije u malo hladnoga mlijeka dobro umutite brašno, tako da ne bude grudica. Tome dodajte razmućena jaja (najbolje ono iz kokošinjca). Sjedinite sa vrhnjem. Na kuhinjskoj peći neprekidno miješajte drvenom *kuvačom* samo za tu namjenu, dok se po površini ne počnu skupljati kapljice masnoće. Uklonite na slabiju vatru (rub štednjaka) i miješajte dok ne postane gusta masa, zlaćane boje i sve dok se maslo ne odvoji na površinu. Posolite po okusu. Dobra cicvara mora biti jako masna, ustvari, plivati u maslu, koje se može, na kraju, ocijediti. Ali i *tunjhati* s toplom pogačom.

Jelo koje je nekada bilo skupo i pripravljalno se za najbolje (najdraže) goste. Posebno su ga punice pripremale za svoje zetove.

Ko se najede cicvare u nedjeljno jutro, cijeli dan više neće pitati što ima za pojesti.
Banijska cicvara je dorađeno staro jelo – *belmuž*.

Belmuž

Svakodnevno jelo balkanskih stočara, priprema se od mladog ovčjeg sira i kukuruznog brašna uobičajeno za Đurđevdan.

Tradicionalna priprema: ocijeđenu grudu sira posolite i stavite u kotlić (kotlić na verigama ognjištu) na vatru i topite uz stalno miješanje, drvenom kuhačom, dok se ne stvori žuta masnoća i sve pretvori tekuće stanje. Skinite s veriga i ostavlja pored ognjišta na zagrijane kamene ploče. Potom se skida s komaštre (lanca, veriga) i odložite kraj ognjišta na zagrijanu kamenu ploču. U otopljeni sir umiješajte kukuruzno brašno (ili kombinaciju kukuruznog i bijelog brašna ili projinog brašna). Miješajte dalje dok se sve kuha u vlastitoj masnoći i na površini ne stvori maslo.

Točan naputak ne postoji, jer svako ima neku „svoju tajnu“.

Otprilike je potrebno oko 1 kg ovčjeg punomasnog sira (ili mladog kravljeg sira) i otprilike šalica (za bijelu kavu) projinog brašna.

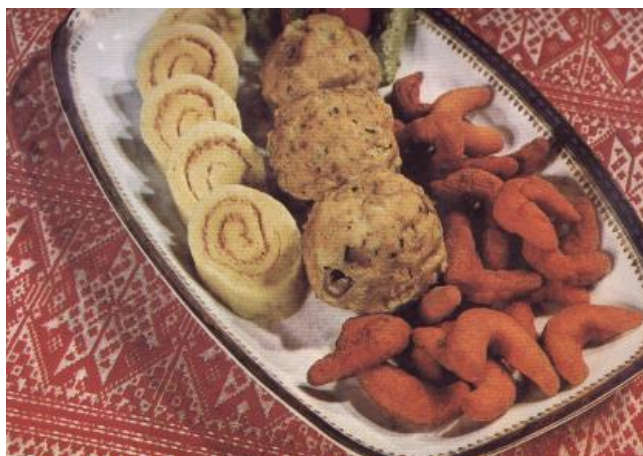
Prilozi za juhu i meso

Rezanci za juhu: rezance pravi ovako: u jedno jaje umesi toliko cvajera ili glatnulera koliko treba da bu čvrsto. To rasučeš u četiri trake i previneš pa fino narežeš.

Mlinci: uzmi mele (brašno), vode, masti, soli, može i ne mora jedno jaje, a i malo germe da bole zideju. To čvrsto umesiš, rasučeš i pečeš na plošči (misli se na peći). Pečen zlomiš, ofuriš, ocediš i staviš na mast od purana.

Domaći rezanci – temeljni naputak, koji se razlikuje samo po količini jaja, obzirom da li su se radili za svaki dan ili blagdan.

Na 1 kg brašna stavlja se 9 jaja i malo soli. Tijesto dobro izradite, napravite nekoliko „loptica“, prekrijte ih čistom kuhinjskom krpom i ostavite pola sata da odstoje. Kad se tijesto diglo, razvaljajte, ostavite da se malo prosuši, narežite na trake, trake složite jednu na dugu i poprečno režite na željenu finoću - širinu (tanke za juhu, debele/široke za prilog). Od istog tijesta možete napraviti „trenu kašu“, tijesto ribati na ribež i pustiti da se malo prosuši i tada ukuhajte.



Prilozi za divljač: roščići od krumpira, savitak od krumpira i okruglice od kruha sa čvarcima

Škrob (skrob)

Priprema se od vode i brašna (ječmenog, raženog, pšeničnog, kukuruznog a i zobenog (u ratnim prilikama). Voda se stavi u bakreni kotlić, posoli i zavre (mora ključati). U ključalu vodu rukom se polako sipa i miješa brkljom da se zgusne. Mora se miješati kako se ne bi napravile grudice. Pri kraju kuhanja u skrob se stavi malo kajmaka i malo ohlađeno poslužuje.

Skrob se radio na ognjištu. Brklja – drveni štap, palica, s izdancima, rogovima; brk – uzak šiljast kraj, koplja, noža, vrh; brklja – suh brk (grana) na stablu.

Gruševina, ovčenik

Pravi se od ovčjeg slatkog mlijeka u jesen kada je mlijeko najgušće (ima najviše masnoće). Netom pomuzeno mlijeko kuha se na laganoj vatri uz stalno miješanje dok ne postane gusto kao rijetki pekmez. Skine se s vatre, posoli, promiješa i ostavi hladiti. Poslužuje se ohlađeno s toplom pogačom.

Bijeli žganci (kačamak, palenta, pura)

Sastojci: 80 dag krumpira, oštro brašno, 5 dl vrhnja, maslac, sol.

Krumpir ogulite, izrežite na kockice i skuhaite u osoljenoj vodi. Kad je krumpir skuhan zgnječite ga u vodi, i polako sipajte brašno uz stalno miješanje kako bi dobili kompaktnu smjesu. Miješajte pola sata na laganoj vatri kuhačom za žgance (plosnata kuhača). Domaće vrhnje kuhajte dok se voda ne pokuha i postane gusto. Žgancima dodajte maslac i sol, nauljenom žlicom oblikujte žličnjake i stavite u zdjelu. Prelijte prokuhanim vrhnjem.

Ovako pripremljene žgance nekada su jeli prije odlaska na težačke poslove. Danas možete poslužiti kao predjelo ili kao prilog željenom jelu.

Kačamak je kašasto, jako jelo koje se sprema od pšeničnog, heljadinog, ječmenog ili kukuruznog brašna i služi se sa sirom i kiselim mlijekom. *Smočanim kačamakom* se naziva onaj kome se dodaje sir, odnosno kajmak koji se dugo miješa drvenom žlicom.

Banijski žuti žganjci (žganci)

Sastojci: kukuruzno brašno, voda, sol, mast, mlijeko.

U posudi zagrijte vodu. Zamijesite brašno s vodom i dodajte sol. Zamiješana smjesa ne smije biti ni pretvrda ni meka. Smjesu istrgajte na komadiće veličine šljive i stavite ih u posudu s kuhanim mlijekom. Poslužuje se toplo ili hladno. Umjesto mlijeka žganjci se mogu preliti juhom od graha i kupusa.

Žgance su posluživali začinjene kajmakom ili slaninom izrezanom na kockice, a neki uz kiselo kuhano mlijeko. Čobani su žgance oblikovali rukama u guku (loptica; u Hrvatskom primorju pod tim pojmom podrazumijevaju udariti, iz šale, nekoga šakom (gukom) u leđa) u sredinu stavili kajmak, nosili je u rukama i išli stoci jedući je.

Banijski bijeli žganjci

Sastojci: brašno, voda, sol, mast, mljevena crvena paprika, luk.

U posudi zagrijte vodu. Zamijesite brašno s vodom i dodajte sol. Zamiješana smjesa ne smije biti ni pretvrda ni meka. Istovremeno na masti popržite luk izrezan na komadiće veličine nokta. Tijesto istrgajte na komadiće veličine šljive i prelijte masti i lukom pirjanim na masti, Pospite sve crvenom mljevenom paprikom. Poslužite na suho bez priloga.

Prova (proja)

Kukuruzno brašno zamijesite s vrućom vodom bez soli. Da bi se brašno bolje vezalo u jednoličnu smjesu dodajte žlicu pšeničnog brašna. Smjesu prelijte u podmazani plej (pleh, provtan, tepsiju) i malo „umijte“ hladnom vodom da bi kora bila glatka. Pecite u vreloj pećnici.

„umiti“ podrazumijeva površinu lagano premazati vodom. Za to će vam najbolje poslužiti jedno od pomagala u kuhinji – peruška, osušeno gusje krilo s perjem.

II. inačica

Prova (zimski kolač za „nezapovidane svece“*)

Sastojci: 1 dl kukuruznog brašna, 1 dl šećera, 4 jaja, 2-3 šake strugane bundeve (oko 30 dag), 1 dl otopljene masti, 1dl mlijeka, sol i sitni šećer.

Jaja i šećer pjenasto umutite, dodajte brašno, struganu bundevu i sol, razrijedite mlijekom i mašću. Pecite na umjerenoj vatri dok ne porumeni. Kad je pečeno, pospite sitnim šećerom i služiti toplo.

*Sve nedjelje i neke svetkovine su zapovjedni blagdani, tj. dani kada katolici imaju obavezu otići na misu i uzdržavati se od teških poslova. Zapovjedane svetkovine variraju, ovisno o tradiciji.

Cvrkana palenta

Skuva se palenta u manjim botama (grudama). Iskrene se u padelu (pliča, veća šerpa). U posebnoj posudi raskravi se mast da cvrči i njome polije (zacvrka) palenta. Malo se promješa.

Palenta sa prelivom - začinom

Sastojci: 4 šalice vode od 2,5 dl, 50 dag kukuruznog brašna (po mogućnosti mljevenog u vodenici, mlinu), 1 žličica soli)po mogućnosti morske), ravna kašičica morske soli, 1-2 žlice ulja (možete pripremiti i bez ulja), 7,5 dl punomasnog domaćeg mlijeka, 1-2 kosanog češnja češnjaka, 2 žlice kajmaka,.

Na stari *šparhet* (*šporet*) na drva stavite tešku *šerpu*, sa *debelim dnom*, od tučenog debelog lima, sadržine 3-5 litara, ili sve pripremite na ognjištu (ako postoji). Kada posoljena voda *proključa*, lagano sipajte brašno za palentu (dio po dio) uz stalno miješanje. Palenta se brzo zgušnjava i na dnu se uhvati korica, tako da se palenta više peče nego kuha, i stvaraju se tvrde *bote* (grudice). Kuhajte (pecite) palentu oko 20-tak minuta. U drugoj, manjoj *šerpi* od 1, 5 l. skuhajte *preliv - začin*, od punomasnog mlijeka koje ste malo posolili. Posoljenom mlijeku, kad uzavri (zakuha, provri) dodajte, uz lagano miješanje, 2 žlice kukuruznog brašna, ne zaboravite smanjiti vatru. Kad se počne zgušnjavati maknite s vatre i dodajte kosani češnjak i pune 2 žlice kajmaka. Sve lagano izmiješajte u jednoličnu smjesu. Poslužite u drvenim zdjelama i drvenim žlicama.

Krtola tučena – jelo od krumpira

Krumpir se skuha pod korom (u kori) ili oguljen i stuče (protisne), stavi se malo kajmaka ili masla, popapri po želji, promiješa i poslužuje kao prilog uz meso, mahune, kupus (zelje).

Krumpir u tepsiji

Oguljeni krumpir iskrižajte (izrežite) i pomiješajte sa solju i lukom izrežanim na rezance. Rastopite mast u tepsiju (plehu, limu za pečenje) i kad je vruća stavite krumpir, pecite u zagrijanoj pećnici ili, kako se to nekad radilo, pod pekom.

Ponegdje su ovako pripremljen krumpir podlili s malo vode, onoliko koliko stane u *šefarku*, *ševarku* – kutljaču, šeflju. Peklo se u zagrijanoj pećnici oko 45 minuta. Najbolji su ono koji su se prigorili za dno.

Kuhani krumpir sa sirom

Neoguljeni krumpir skuhajte i ocijedite. Svaki od ukućana uzeo bi po jedan (krumpir u kori), ogulio ga i jeo sa sirom iz mješine ili kajmakom.

Jelo koje se često pripremalo kad je trebalo brzo i jednostavno nešto pojesti navečer kako bi se stiglo na sijelo ili nekud u posjete.
Sir iz mješine; ovčji sir koji je odstajao (fermentirao) u ovčjoj koži. Sir su nazivali - mišni sir, sir mrvljenac, koristio se za pite i uštipke.

Ćoćka (Krompir sa kiselim mlijekom)

Sastojci: krumpir, kiselo mlijeko, sol.

Krompir skuhajte u ljusci, ogulite, izrežite na manje komade i stavite u posudu. Polijte kiselim mlijekom i odmah poslužite.

„Marijaši“ od krumpira

Krumpir ogulite, izrežite na ploške i kuhajte ga u slanoj vodi. Vode ne smije biti puno jer se kad je krumpir kuhan u vodu treba dodati brašno i sve skupa izmiješati. Kad ste to uradili iskošite luk i popržite ga na masti. Luk dodajte krumpiru i izmiješajte sve zajedno. Začinite solju i paprom i po želji mljevenom crvenom paprikom. Žlicom ili kuhačom uzimajte manje komade i kratko popržite na zagrijanoj masti. Poslužite toplo.

marijaš, marjaš – sitan Austro-Ugarski novac; „ni filira, ni marijaša“- besparica

Podlanica

Sastojci: 12 velikih krumpira, 2 dl vrhnja ili mlijeka, 5 žlica brašna, 2 jaja, sol, papar, mast.

Oguljeni krumpir izribajte, stisnite da izađe voda i izmiješajte s vrhnjem, jajima, brašnom soli i paprom. Oblikujte podlanice (deblje palačinke veličine dlana) i ispecite na zagrijanoj masti. Ispečene i još vruće podlanice premažite gušćjom masti, i izrežite na kvadrate. Odmah poslužite kao meze uz rakijicu ili neko drugo željeno piće.

Podlanica; mjera za dužinu koja odgovara razmaku vrha palca i vrha malog prsta.

Grahovi žganci

Sastojci: 50 dag graha, 10 dag bijelog brašna, sol, 5 dag svinjske masti, 4 dag luka.

Grah skuhajte, zatim ocijedite i protisnite (propasirajte). U vodu u kojoj se kuhao grah dodajte brašno i pripremljen grah, posolite i kuhajte na laganoj vatri stalno miješajući. Kuhane žgance oblikujte žlicom i prelijte poprženim lukom na masti.

Gužvara od kopriiva

Sastojci: ½ kg kora (jufke) za pitu, 40 dag sira (kravlji ili ovčji), 4 jaja, 3,5 dl kiselog vrhnja, 1 kg kopriiva, 1 žličica soli; preljev: 0,5 dl ulja (nekad mast ili maslac), 0,5 dl vode, 5 dag sira, 1 dl kiselog vrhnja, 1 jaje.

Koprive očistite, operite, prelijte kipućom vodom, poklopite i ostavite 10 minuta. Izvadite iz vode, ocijedite, sitno iskošite i pomiješajte sa usitnjenim sirom, kiselim vrhnjem, umućenim jajima i posolite. Dobro ujednačeno izmiješanu smjesu ravnomjerno nanosite na svaku koru premazanu mješavinom ulja i vode. Spojite dijagonalno krajeve kora, skupite u gužvu (zgužvajte), okrenite zgužvani dio na dno namazanog pleha (nekad mašću, danas maslacem ili uljem). Postupak ponovite sa svakom korom dok ne utrošite nadjev i kore. Tako pripremljenu gužvaru pecite u zagrijanoj pećnici na 200 °C oko 10 minuta, smanjite temperaturu na 180 °C i nastavite peći još 25-30 minuta. Na 10 minuta prije kraja prelijte gužvaru mješavinom umućenog jajeta, usitnjenog sira i kiselog vrhnja. Ispečenu piti pokrijte čistom kuhinjskom krpom da se malo ohladi.

Ovako pripremljenu gužvaru neki su nazivali i pita sukanica. Gužvaru ili sukanicu također su različito i pripremali prije pečenja. Nakon što je složena u pleh (tepsiju) iskriža se (izreže) na komade osim sredine, zalije kajmakom ili maslom i ispeče.

Palačinke od projinog brašna i kopriiva

Sastojci za tijesto: 30 dag projinog brašna (kukuruzno brašno), 4,5 dl mlijeka, 3 jaja, soli po ukusu; nadjev: 1 kg kopriiva (možete zamijeniti i špinatom), 10 dag maslaca, 1 glavica luka, 35 dag svježeg kravljeg sira, sol, papar, ulje (nekad mast).

Pomiješajte brašno i sol, dodajte hladno mlijeko i sve izmiješajte. Umutite jaja, dodajte brašnu i mlijeku i izmiješajte u ujednačenu smjesu. Gustoća mora biti takva da možete ispeći palačinke. Pokrijte čistom kuhinjskom krpom i ostavite 20 minuta.

Koprive očistite, operite, prelijte kipućom vodom („pofurite“ – blanširajte), ocijedite i iskošite. Luk iskošite i na rastopljenoj masnoći (nekad mast danas maslac ili ulje) popržite do postane staklast. Dodajte koprive i začinite. Pirjajte oko 3-4 minute uz stalno miješanje.

Zagrijte masnoću u posudi za pečenje palačinke i ispecite palačinke. Gotove palačinke stavite u podmazani pleh, premažite nadjevom od kopriiva, pospite sirom, i prekrijte drugom palačinkom. Tako redajte palačinke i nadjev dok sve ne utrošite. Na vrhu mora biti palačinka.

Pecite u zagrijanoj pećnici na 220 oko 4-5 minute da se sir malo rastopi. Poslužite vruće.

Hajdučka orehnjača

Sastojci: 1 kg oraha, 3 glavice luka, 5 češnja češnjaka, 5 ljutih papričica (feferoni), žličica sol.

Orahe očistite, stavite u tučak (obično je bio od drva), i istucite. Luk iskošite i pomiješajte s orasima, dodajte kosane ljute papričice i kosani češnjak. Posolite, sve dobro pomiješajte i stavite u drveni duboki tanjur.

Jelo za posne dane.

Jednostavna projara

Sastojci: 3 jaja, 1,5 šalica mlijeka, ½ šalice ulja, sir (po želji), 2 žličice praška za pecivo, sol, 10-12 žlica kukuruznog brašna.

Umutite jaja, dodajte mlijeko, ulje, sir, prašak za pecivo i na kraju brašno do željene gustoće. Prelijte u namašćeni pleh (nekad mašću, danas maslacem), zagrijte pećnici na 250 °C i pecite na temperaturi od 220 °C oko 20 minuta.

Trganci

Sastojci: 30 dag brašna, 2 jaja, sol, voda, mast, slanina (ili šunka)

Od brašna, soli, jaja i vode umijesite tvrdo tijesto kao za mlince. Prstima trgajte (otkidajte) manje komadiće veličine 1-2 cm i ukuhajte u vreloj vodi. Izvadite i ocijedite. Na masti popržite izrezanu slaninu (ili šunku) dodajte kuhane i ocijeđene trgance, začinite i poslužite.

Trganci su tradicionalno težačko jelo. Pripremali su sa razmućenim jajima (prelili su se preko trganaca na zagrijanoj masnoći) i sve zajedno ispeklo. „Bogatije“ kuće su prelijevali trgance usitnjenim sirom i vrhnjem, a „siromašnije“ naribanim

prevrelim sirom i konzumirali sa salatom od radiča. Trgance poslužite kao odličan prilog mesnim jelima pripremljenim u umaku. U tradicionalnoj kuhinji, Posavine i Turopolja, *trganci* su bili *mužačko* ili seljačko - težačko jelo. Posluživalo se s jajima (cvrtjem, kajganom).

Gnjecavi grah

Bijeli grah dobro skuhajte tako da se počne raspadati. Procijedite, malo ga protisnite ga žlicom (ne u kašu), posolite, dodajte dosta kosanog češnjaka, izmiješajte i prelijte rastopljenom masti ili toplim uljem bez zaprške.

Kad se radi s toplim uljem, umjesto mašću, to je i posno jelo.

Podlanica od graha

Skuhajte 25 dag graha, ocijedite, ohladite i dobro izgnječite. Sitno iskošite luk i malo ga popržite. Ohlađenom grahu dodajte ohlađeni luk, kosano peršinovo lišće, sol, papar, mljevenu crvenu papriku, kosani češnjak i malo brašna. Sve dobro izmiješajte i oblikujte podlanice (odreske, šnicle), uvaljajte ih u brašno ili krušne mrvice, umućena jaja i ispržite na zagrijanoj masnoći (mast ili ulje). Poslužite kao prilog uz meso ili glavno jelo uz željenu salatu. Možete u podlanice umiješati i malo kosanih ljutih paprika da dobiju ljutinu.

Podlanica, 1. dlan, širina dlana; 2. Mjera dužine koja odgovara razmaku vrha palca i vrha malog prsta. U ovom smislu možete koristiti i kulinarski pojam – *odrezak*, „*šnicl*“.

Pirjane mahune

Kratko prokuhane mahune pirjate na masti zajedno s izrezanim češnjakom. Pospite mljevenom crvenom paprikom i posolite. Poslužite odmah same ili kao prilog.

Zapečeni poriluk

Sastojci: 1 kg poriluka, 2 rajčice, mast, kosani peršin, 1 žlica krušnih mrvica, 4 jaja, 2,5 dl vrhnja, sol, papar, 2-3 češnja češnjaka.

Poriluk očistite, uzdužno ga prerežite i dobro operite. Stavite ga u kipuću vodu, kratko prokuhajte (oko 10 minuta), ocijedite i narežite na komade. Na masti popržite grubo narezan češnjak i izvadite ga iz masnoće. Na ulje stavite poriluk i kratko popržite, posolite, popaprite i pospite kosanim peršinom. Zemljanu posudu premažite mašću, na dno stavite polovicu količine poriluka, složite polovice rajčice, pospite krušnim mrvicama i prekrijte preostalim porilukom. Izmiješajte jaja, dodajte vrhnje, poparite i posolite po želji. Prelijte poriluk. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 °C 20 minuta.

Zeljara – projara sa zeljem

Sastojci: 2 šalice kukuruznog brašna (šalica od 100 ml), 2 šalice pšeničnog brašna, ½ vrećice praška za pecivo (1 žličica), 1 žličica soli, 4 jajeta, 1,5 šalica ulja, 1 šalica mlijeka, 2 dl kiselog mlijeka, 1 kg zelja (manja glavica).

Zelje operite, izrežite korijen i izvadite listove. Lijevu i desnu stranu lista preklopite i po dužini izrežite na dvije/tri trake. Trake bi trebale biti što duže da dobijete karakteristične šare zelja i neravnu gornju površinu. Od ostalih sastojaka umijesite tijesto, samo kuhačom (ne rukama). Dodajte zelje i još malo promiješajte. Izlijte u pleh namazan mašću (danas se koristi ulje ili maslac) i ispecite u zagrijanoj pećnici.

Neke domaćice su prije pečenja malo posule sezamom, što nije izvorni naputak Zeljara se posluživalo i uz kiselo mlijeko.

Pita od svježeg zelja

Sastojci za kore (jufke): 50 dag brašna, 2,5 dl mlake vode, 2 žlice ulja, 1 žlica octa, 1 žličica soli; 1 jaje; za nadjev: 1 glavica zelja (1-1,2 kg) 2 žlice ulja, dag ovčjeg sira, 4 češnja češnjaka, 1 žličica mljevene crvene paprike, 3 lista lovora, sol, papar.

Izradite ne pretvrdo tijesto za koru od navedenih sastojaka tako da ga mijesite 15 minuta rukama. Podijelite ga na dva dijela, manji poklopac i veći kora, svaki dio još malo izmijesite, namažite malo uljem (nekad mašću), stavite na čistu pobrašnjenu dasku i ostavite pola sata da odleži. Kore rukama razvucite (nemojte valjati valjkom za tijesto) onoliko koliko vam je pleh za pečenje velik s dodatkom za visinu stranice pleha. Namažite pleh (nekad mašću, danas uljem ili maslacem), stavite razvučenu koru i na nju ohlađeni nadjev.

Nadjev: zelje izrežite kao za salatu, dodajte lovor, češnjak izrezan na listiće i stavite na malo zagrijanu masnoću. Popržite do zlatnožute boje uz miješanje. Pri kraju pirjanja dodajte mljevenu crvenu papriku (budite oprezni, sastav u posudi ne smije biti prevruće jer će se paprika karbonizirati i sve pokvariti), sol, papar, promiješajte i još 5 minuta pirjajte. Maknite s vatre, dodajte izmravljeni ovčji sir i ostavite da se ohladi.

Drugi, manji dio tijesta razvucite i poklopite nadjev. Tijesto koje je malo padalo preko stranica pleha vratite na poklopac pite, malo ga nagužvajte kao vijenac. Premažite razmućenim jajem s nekoliko kapi vode.

Pecite na 220 °C oko 20 minuta, poklopite alufolijom i nastavite peći još 10 minuta na 200 °C, smanjite temperaturu na 180 °C i pecite još 10 minuta. Pečenu pitu pokrijte čistom kuhinjskom krpom koju ste malo navlažili. Ostavite desetak minuta hladiti i poslužite.

Umjesto ovčjeg sira možete koristiti i tvrdi kravlji sir. Kad je zelje poprženo, kad uvene sva tekućina, izvadite lovor.

Pita od kiselog zelja (kupusa) i krumpira

Sastojci: 45 dag brašna, sol, 3 dl mlake vode; nadjev: 0,5 kg kosanog kiselog zelja (zelje, kupus ribanac), 2 srednja krumpira, 4 češnja češnjaka, 1 žličica šećera, 3 žlice ulja, 1 žličica mljevene crvene paprike, sol, papar.

Dobro izradite tijesto od brašna, vode i soli. Oblikujte loptu, premažite je uljem i ostavite da odstoji na sobnoj temperaturi, oko pola sata, pokriveno čistom kuhinjskom krpom. Razvaljajte nekoliko manjih kora (jufki) ili jednu veliku. Koru ili kore poprskajte uljem, namažite nadjevom koji ste napravili na slijedeći način: zelje operite, dobro ocijedite i malo popržite na ulju. Dodajte šećer, kosani češnjak, mljevenu crvenu papriku, sol, papar i na kockice izrezan krumpir. Sve dobro promiješajte, ostavite da se ohladi prije nego stavljate na koru. Pleh namažite uljem, složite u njega koru/kore i pecite u zagrijanoj pećnici na 180 °C oko 40 minuta. Pečenu pitu poprskajte hladnom vodom, pokrijte čistom kuhinjskom krpom i ostavite da se malo prohladi.

Posna pita se radi na ulju, dok se svaka druga radi na maslacu a pleh se po starom običaju namaže mašću. Također se ne posna pita popraska ili premaže pivom prije pečenja.

Krtolača (pita od krumpira)

Krtolača je pita pripremljena od krtole (krumpira) koja se najprije skuha i stuče, zatim se zavije u kore (jufke) od pšeničnog brašna, začini sirom, kajmakom, maslom ili uljem, i ispeče u tepsiji (plehu) ili pod sačem (pekome). Poslužuje se s kiselim mlijekom ili varenim mlijekom (kuhanim mlijekom).

Krtolača ili krumpiruš

Sastojci: 1 kg krumpira, glavica luka, 1-2 češnja češnjaka, 50 dag brašna, 15 dag maslaca, sol, papar;

jufka (kora) za slatke pite; sastojci: 1 kg brašna, 1 jaje, 2 dl vode, na vrhu noža soli.

Brašno stavite na radnu površinu u obliku stošca, na vrhu napravite udubljenje i u njega razbijte jaje. Dodajte na vrhu noža soli i s mlakom vodom zamijesite tijesto. Tijesto mora odstajati 10-15 minuta. Nakon toga podijelite ga u loptice. Neka odstoji 10 minuta. Razvaljajte što tanje kore (jufke) i ostavite sušiti. Razrežite ih na veličinu i oblik lima (tepsije, protvan) i redajte red po red a između nadjev već prema želji kakvu pitu radite.

jufka za slane pite; sastojci: 1 kg brašna, sol, žlica ulja, 3 dl mlake vode.

Sa brašno postupite ka u prethodnom receptu i u udubljenje stavite sol, žlicu ulja, mlaka voda.

Napravite tvrđe tijesto. Podijelite ga na 4 dijela, stavite ih na brašno i pustite ½ sata da odstoje. Poslije razvaljajte u tijesto – jufke. Jufke uvijek morate malo prosušiti.

Krumpiruš (krompiruš)

Krumpir ogulite, isjeckajte na kockice. Dodajte isjeckani luk, posolite i popaprite. Tako pripremljen nadjev rasporedite po jufki i urolajte u kolutove. Pecite oko pola sata u zagrijanoj pećnici. Kada je pita gotova, možete je preliti kajmakom rastopljenim u malo vode i opet zapeći.

Kordunaška (po)kljukuša

Sastojci: 20 dag krumpira, 25 dag brašna, 1 vrećica praška za pecivo, sol, papar, 1 glavica luka, 1 češanj češnjaka, 1 šalica mlijeka (ili vode), 1 jaje, 2 žlice rastopljenog maslaca, 1 žlica ulja.

Krumpir ogulite, izribajte ga u brašno s praškom za pecivo, posolite, popaprite, izribajte luk i dodajte ga zajedno sa zgnječenim češnjakom, prelijte s vodom i umijesite tijesto nešto gušće nego za palačinke. Smjesi dodajte razmućeno jaje s rastopljenim maslacem i ulje. Dobro izmiješanu jednoličnu smjesu izlijte u podmazani pleh i pecite u zagrijanoj pećnici na 250 °C 45 minuta. Kad porumeni izvadite, izrežite na kvadrate i prelijte po želji: izmiješanim kiselim vrhnjem s usitnjenim češnjakom dok je još vruće ili ohlađeno s kiselim mlijekom.

Jedna od inačica kljukuše je i s krumpirom. Jednostavno jelo koje se lako priprema a bilo je popularno, nekada, kao jedno od jela na svadbama i pri odlasku mladih u vojsku.

Kljukuša je tradicionalno bosansko jelo s krumpirom i jedno od najpoznatijih jela u Bosni. Potiče još iz osmanskog doba, a zbog njezine relativno lake pripreme je jedno od osnovnih jela starobosanske kuhinje. Kljukuša je bila delikatesa i pravila se najčešće u posebnim prilikama.

Slane pogačice sa sirom

Sastojci: 25 dag sira, 25 dag maslaca, 25 dag brašna, malo soli, 1 jaje.

Umijesite tijesto od navedenih sastojaka bez jajeta i ostavite na hladnom mjestu 24 sata (danas u hladnjaku). Tijesto razvaljajte na debljinu prsta, čašom oblikujte kolute i premažite ih razmućenim jajetom. Ispecite u zagrijanoj pećnici.

Svaku pogačicu možete posuti i kimlom, što nije u izvornom napatku.

Makarun

Sastojci: brašno, voda, sol, kvasac.

Napravite tijesto kao za kruh ali razvaljajte na debljinu od 1,5 cm. Stavite u podmazani pleh, iskrižajte nožem (napravite rešetku crtanjem) i ispecite u zagrijanoj pećnici.

Makarun je tanki kruh koji za razliku od običnog kruha ima puno više kore nego tijesta. Ne pojedeni makarun (vrsta pogače) razreže se na kockice po ucrtanim crtama kockica na površini kore i stavi u kipuću vodu nakratko (kao mlinci). Nakon toga se prelije masnoćom od pečenih kobasica ili pečenog mesa. Konzumira se s kobasicama ili pečenim mesom.

Može se pripremiti i na slijedeći način: nakon kipuće vode prelijte mješavinom jaja, ispecite do polovine, dodajte usitnjeni sir, prelijte vrhnjem i zapecite.

Panirani cvijet tikve

Sastojci: 40 cvjetova tikve, 3 jaja, 8 dag brašna, ulje za prženje (2,5 dl), sol.

Neoštećene cvjetove tikve dobro operite, posolite, uvaljajte u brašno, razmućena jaja i pržite u dubokom vrelom ulju (nekad se pržilo na masti). Poslužite kao prilog uz mesna jela ili kao malo samostalno jelo.

Pirjani čvarci

Mesnate, žilavije čvarke popržite na malo masnoće uz dodavanje vode. Pirjajte dok ne omekšaju i nabubre. Poslužite s mladim lukom ili na njih stavite razmućena jaja, sa ili bez vrhnja.

Drob

U siromaštvu se sve jede i ništa se nije bacalo. Nakon kolinja, mesare, pekla su se i crijeva.

Oprana crijeva izrezala su se na komadiće i pekle na poprženom luku na masti. Možda vam nije po opisu ukusno, ali kušajte. Iznenaditi će te se.

Pržena kožara

Zaboravljeni specijalitet pri pečenju rakije. Komade kože od slanine natakните na metani štapić i pecite iznad žeravice. Pecite dok ne postanu hrskavi. Tijekom pečenja povremeno mažite kriške kruha s kojim će te sve na kraju i pojesti.

Pirjane gljive

Sastojci: 50 dag gljiva, 1 žlica masti, 1 žlica kisanog peršina, 1 žlica brašna, 1 žlica vrhnja, papar, sol.

Oprane i očišćene gljive narežite na tanke listiće. Na vrućoj masti pirjajte malo peršin, dodajte gljive, posolite, promiješajte i pirjajte desetak minuta. Pobrašnite gljive, popaprite, promiješajte i na kraju dolijte vrhnje, sve još malo popirjajte.

Priznati stručnjak gljivarstva prof. dr.sc. g. Romano Božac pronašao je na brdima Baniji tartufe, i to ne samo crne nego i bijele.

Juhe

Juha od mladih kopriwa

Sastojci: 1 l mlijeka, 1 kg mladih kopriwa, kiselo vrhnje, ulje, 10 dag brašna, 2 češnja češnjaka.

Mlade koprive očistite, operite, prokuhajte u slanoj vodi i izrežite. Na ulju popržite brašno dok ne porumeni (zaprška) i dodajte zdrobljeni češnjak. Dodajte koprive, ulijte mlijeko, malo vode i začinite solju i paprom i kuhajte oko 10 minuta, uspite vrhnje i još kratko prokuhajte.

Kopriva se pripremala na razne načine u proljeće kad se pojavila na prisojnim stranama (suncanim stranama; mjesto izloženo suncu) pored trnja, gomila i uz zidove ili na pitomini u vrtovima (pitomina - obrađen dio vrtova), kod kuća i pojila. Kopriva se brala mlada i od nje se pravila juha (čorba), sa ili bez suhog mesa i pita zeljanica. Sušila se i za čaj.

Klin juha

Sastojci: 1 žlica masti, 1 glavica luka, 1 žlica brašna, malo mljevene crvene paprike, vezica zeleni za juhu („grincajg“), kockice starog kruha.

U dubokoj posudi popržite na rastopljenoj masti sitno kosani luk, kad požuti dodajte brašno (dobiti će te zapršku). Kad se sve dobro upržilo dodajte mljevenu crvenu papriku (pazite ne smije biti previše vruće jer će se paprika karbonizirati i sve pokvariti), ulijte vruću vodu i stavite izrezanu zelen za juhu. Posolite i kuhajte oko pola sata. Poslužite s kockicama kruha poprženih na masti i preliveno juhom.

„Klin juha“ po staroj priči: malo ovog, malo onog, i dobije se juha za prste polizati.

Juha od mladog graška

Na pirjani luk dodajte sušena rebra koja ste prethodno prokuhali, mladi grašak, veće komade mrkve, malo češnjaka i lovor. Kratko popirjajte, prelijte vodom i kuhajte. Dodajte krumpir izrezan na kriške, korijen peršina i lišće, i male svježe paprike. Kuhajte bez zaprške.

Juha od riječnih rakova

Sastojci: 20 rakova, čista goveđa juha, mast (danas maslac), češanj češnjaka, 2 žlice brašna, kockice prepečena kruha na masti.

Oprane rakove stavite kuhati u čistu goveđu juhu. Kuhanim rakovima izvadite meso iz repa i škara (klijesta), ostatke stavite u mužar (avan) i dobro ih istucite (usitnite). Procijedite tekućinu kroz gazu u manju posudu. Dobili ste račji maslac. Ostatak (usitnjenu krljušt raka) stavite u gazu i prokuhajte u vodi u kojoj ste kuhali rakove. Na rastopljenoj mast (danas maslacu) popržite kosani češnjak i umiješajte račji maslac pomiješan s brašnom. Uspite u juhu, dodajte izvađeno meso raka iz repa u klijesta, i još jednom kratko provrite. Juhu poslužite s kockicama preprženog kruha.

Krumpir čorba

Na ulju popržite kosanu glavicu luka da porumeni. Dodajte komadiće govedeg meso od rebara, kratko popržite. Dodajte izrezanu slaninu na kockice, suho meso i krupno izrezanu mrkvu. Pirjajte dok ne omekša. Ulijte vodu, dodajte krumpir izrezan na četvrtine i jedan feferon. Kuhajte. Pred kraj dodajte malo domaćih rezanaca, nekoliko kriški svježe paprike, lovorov list i papar u zrnju. Na kraju zagustite zaprškom (zaprg) od malo brašna i češnjaka i mljevene crvene paprike. Prokuhajte i poslužite.

Glavna jela

Grah (Banija i Kordun)

Sastojci: 3 suhe svinjske nogice, 10 dag suhe na kockice izrezane slanine, 3 veća krumpira, 2 glavice luka, malo brašna, mljevena crvena paprika, sol, papar, žlica masti.

Grah namočite preko noći. Sutradan ga ocijedite, stavite u novu vodu i kuhajte 20 minuta. Odlijte i ovu vodu, naližite drugu toplu vodu, dodajte oprane svinjske nogice i kuhajte dok grah ne omekša. Dodajte očišćene i izdubljene krumpire nadjevene slaninom, začinite i kuhajte još pola sata. Tijekom kuhanja dolijevajte tople vode. Luk iskošite, popržite na masti, dodajte brašno, popržite, dodajte mljevene crvene paprike, promiješajte i uspite „zafrig (zapršku) u grah. Začinite solju i paprom koliko treba i kratko prokuhajte na laganoj vatri.

Krumpir možete zamijeniti kiselim zeljem, ali tada slaninu stavite u grah sa svinjskim nogicama izrezanu na manje komade.

Bilo je različitih vrsta graha, kao npr.: lozovac, trešnjak, sićo, zeljo, puter, bijeli,.... Spremao se u duboke uske drvene posude zvane stuble ili stublike i to zato da u njih ne dođe žižak (štetni kukac u grahu i žitu) i tako uništi i te kako važnu zimsku namirnicu. Uz grah lozavac stavljala se očišćena stabljika kukuruza kako bi mogao rasti i motati se uz nju. Ime lozavac dolazi od riječi lozati tj. puzati.

Vojnički grah

Sastojci za 10 osoba: 1 kg graha, manja glavica češnjaka, 20 dag luka, 2 mrkve, 1 korijen peršina, pola vezice peršina, 3 dag koncentrata rajčice, 1 kg svježeg junećeg mesa, 15 dag masti, sol, papar, list lovora, žličica mljevene crvene paprike, 2 žlice brašna.

Grah stavite u hladnu vodu i kuhajte ga 2 sata, Vodu ocijedite, naližite hladnom vodom da prekrije grah, i kuhajte 10-15 minuta da provri. Na vreloj masti popržite polovinu usitnjenog luka i na sitno izrezanu mrkvu, dodajte meso odvojene od kosti i izrezano na kockice. Sve zajedno popirjajte dok ne ispari tekućina. Maknite s vatre. Iz prokuhanog graha ocijedite vodu i dodajte mu preostali usitnjeni luk, popirjano meso sa svim preostalim sastojcima, podlijte toplom vodom (ili čistom mesnom juhom) da prekrije grah i kuhajte uz povremeno dolijevanje toplom vodom, dok svi sastojci ne omekšaju. Na preostaloj zagrijanoj masnoći popržite

brašno, skinite s vatre, pospite mljevenom crvenom paprikom i kosanim češnjakom, sve dobro izmiješajte (napravili ste zapršku). Gotovom grahu dodajte lovor, začinite koliko treba, uspite koncentrat rajčice razmućen u toploj vodi, i na kraju zapršku („zafrig“). Sve prokuhajte još 20 minuta. Prije posluživanja dodajte kosani peršin.



Slike vojničkog graha
koji se pripremao i u vojničkoj pokretnoj kuhinji



Vojnička kuhinja iz I. svjetskog rata



Vojnička kuhinja II. svjetski rat



Današnja vojnička kuhinja

Vojnički grah s mesom

Vojnički grah i Vojnički gulaš spadaju u najraskošniji i najcjenjeniji obrok koji je ostao u sjećanju svih vojnika. Pripremanje velike količine graha i gulaša daje jelu poseban okus kojeg je nemoguće ostvariti kod pripreme obroka za nekolicinu. Probajte koristeći ovaj naputak:

Sastojci za 6 dl graha (jednu osobu): grah 120 g, brašno pšenično tip 800 8g, luk svježi 20 g, češnjaka 1g, mrkva svježa 10g, rajčica koncentrat 3g, meso goveđe sirovo 100g, mast ili ulje 20g, mljevena crvena paprika u prahu 0,3g, papar u prahu 0,1g, peršinov list 1, lovorov list 0,01g, sol po okusu.

Možete „pojačati“ dodavanjem suhih rebrica (15 g). Kobasice nikada ne stavljajte kuhati u grah, jer će promijeniti okus, Kuhajte ih posebno u toliko vode da ih samo pokrije.

Normativ osigurava oko 6 dl gotovog jela. Prebran grah potopite u odgovarajuću količinu hladne vode i držite na hladnom mjestu da se moči 1-3 sata. Ocijedite vodu u kojoj je grah močen, pa grah stavite u veću posudu (lonac) ili kotlić, nalijete hladne vode da ga prekrije i kuhajte 10-15 minuta od trenutka kad proključa (zavri). U međuvremenu na zagrijanu mast (daje fini tek jelu) ili ulje i dodajte polovinu sitno sjeckanog luka i mrkve, izrezanu na kockice ili je naribajte, malo popržite i dodajte meso bez kostiju izrezano na kocke. Sve zajedno pirjajte sve dok ne ispari tekućina, skinuti s vatre i odložite na stranu. Prokuhani grah ocijedite, dodajte mu polovinu sitno izrezanog luka, popirjano meso s ostalim sastojcima (namirnicama), podlijte toplom vodom i kuhajte uz povremeno nadolijevanje tople vode dok sve namirnice ne omekšaju. **Grah do stavljanja zaprške ne miješajte.** Pripremite zapršku; zagrijte masti ili ulja, dodajte brašno i pržiti da blago porumeni. Kada brašno porumeni, isključiti grijanje, odmah dodati mljevenu crvenu papriku u prahu, kosani češnjak i sve dobro izmiješajte. Kada grah omekša dodajte lovorov list, koncentrirani sok od rajčice, prethodno razmućen u toploj vodi, posolite i zapržite uz stalno miješanje graha da se zaprška dobro razmiješa. Grah sa zaprškom kuhajte još 20-30 minuta. Dodajte papar u prahu, sitno kosani peršinov list, kontrolirajte okus i po potrebi dosolite.

Zapečeni grah

Sastojci: 60 dag graha, 2 glavice luka, glavica češnjaka, 8 pečenih crvenih paprika, mljeveni papar, list lovora, 2 dl ulja, 1 veći poriluk, 1 žlica šećera, 1 žlica mljevene crvene paprike, 1 mrkva, sol.

Grah stavite preko noći u vodu. Sutradan odlijte vodu, stavite novu hladnu vodu i prokuhajte ga. Kad je kuhao oko 5 minuta, skinite s peći i izlijte vodu. U ocijeđeni grah stavite izrezani poriluk na komadiće, ribanu mrkvu, šećer, i prelijte vodom tako da bude jedan prst iznad graha. Kuhajte 45 minuta, ne više da se ne raskuha. Na ulju popržite kosani češnjak, maknite s vatre, umiješajte mljevenu crvenu papriku i dodajte grahu. Začinite solju, paprom, dodajte lovor i lagano promiješajte. Ovako pripremljeni grah stavite u zemljanu posudu. Očistite pečene paprike i nju stavite preko graha. Očišćenu glavicu luka malo popržite na ploči štednjaka, izrežite na kolute i stavite preko pečenih paprika. Zapecite u pećnici pola sata na 200 °C. Vrijeme pečenja u pećnici zavisi o ukusu kako pečeno želite.

Ako jelo pripremate na ulju tada je to posno jelo, inače se radi na svinjskoj masti.

Bob

Sastojci: 0,5 kg boba, 3 lovora, 1 glavica luka, 4 češnja češnjaka, 1 žličica ljute mljevene crvene paprike, 1 žlica brašna, 2 žlice ulja, mlaka voda, sol.

Bob stavite u dublju posudu, prelijte toplom vodom da ga pokrije (ne više) i ostavite ga preko noći. Sutradan očistite bob od ljuski, stavite ga u toplu vodu i kuhajte dok se ne sasvim ne raskuha. Kad je gotov procijedite ga, propasirajte s malim dodatkom vode u kojoj se kuhao. Na zagrijanom ulju popržite sitno kosani luk, dodajte brašno, promiješajte (napravili ste zapršku – „zafrig“) i skinite s vatre. Dodajte mljevenu papriku i promiješajte (uvijek treba biti oprezan s mljevenom paprikom jer se na visokoj temperaturi karbonizira i sve može nepopravljivo pokvariti), vratite natrag na vatru i uspite pasirani bob. Smanjite temperaturu, dodajte još šalicu mlake vode i uz neprestano miješanje kuhajte 4-5 minuta. Dodajte lovorov list, šalicu (za crnu kavu) mlake vode, posolite, smanjite temperaturu na najmanje i ostavite još 5-6 minuta. Naši stari su to vrlo lijepo radili: krčkali: primaknuli-odmaknuli od sredine peći na kraj peći. Prije posluživanja češnjak izrežite na tanke listiće i pospite po bobu.

Bob - mahunarka najsličnija grahu ali dva puta krupnija. Izuzetno ukusna ali i zaboravljena namirnica. Bob pripremljen na opisani način, na ulju, često se radio kao posno jelo, dok se na masti radio za obične dane (dane kad nije post).

Varica

Sastojci: ukupno 0,5 kg slanutka, graha, kukuruza i pšenice, luk, dosta suhih kožica (noviji dodatak), sol, papar, mljevena crvena paprika, kosani peršin, neki dodaju kopar.

Zrnje namačite u vodi, nakon toga sve to kuhajte. Dodajte luk izrezan na krupne komade, Kukuruz kuhajte posebno dok ne omekša i tek tada ga dodajte ostalim sastojcima. Kožicu također kuhajte posebno dok ne omekša, i tada je dodajte ostalom zrnju. Začinite sa solju, paprom, mljevenom crvenom paprikom. Dodajte po želji i kopar.

Varica (vara) se pripremala samo o Varvarinom danu, o svetoj veliko mučenici Varvari (Barbari). Tog dana bi domaćica u lonac ili tenderu spravila svakakvog žita i kuhala. Dok se varica kuhala djeca bi pjevala: *vari vari varice, da se rađaju janjice i djetići junačići*.

Sveta Barbara (Varvara) slavi se 4. prosinca, kršćanska svetica iz 3. stoljeća. Djevica i mučenica, zaštitnica rudara, groma, vatre i dobre smrti, jedna od 14 svetaca pomoćnika u nevoljama. Po njoj je nazvan grad Santa Barbara u Kaliforniji. Na dan sv. Barbare (kao i na dan sv. Lucije devet dana kasnije) stavlja se pšenica u tanjuriće kako bi proklijala i zazelenila za Božić.

Jelo varica pripravlja se i samo od zrna kukuruza, tj. kukuruzno zrno kuhalo se kao varivo.

Mahune s krumpirom

Sastojci: 1 kg svježih mahuna, 4-5 manja krumpira, 5 strukova mladog luka, 2 mrkve, 3-4 češnja češnjaka, 2 žlica pirea od rajčice, 2 žlice kosanog peršina, 1 žlica mljevene crvene paprike, 2 žlice ulja, 7,5 dl tople vode (ili čiste kokoške juhe), sol, papar.

Mahune očistite, operite i izrežite na manje komade. Na ulju popržite kosani luk, dodajte mrkvu izrezanu na kockice, mahune, oguljen i izrezan krumpir na četvrtine, pire od rajčice, kosani češnjak i 2,5 dl vode (ili čiste juhe). Pirjajte na jakoj vatri 10 minuta uz stalno miješanje, smanjite temperaturu, dodajte još 2,5 dl vode ili juhe i nastavite pirjati/kuhati još oko 20 minuta.

Mljevenu crvenu papriku pomiješajte u 2 žlice vode, i prelijte preko mahuna. Posolite, popaprite, promiješajte i sve stavite u zemljanu posudu (danas vatrostalnu). U posudu u kojoj su bile mahune stavite malo vode, tek toliko da pokupi ostatke mahuna i sve prelijte preko mahuna, sada u zemljanoj posudi. Stavite u pećnicu i pecite na 250 °C oko pola sata.

Mahune su sušili za zimu. Obrane mahune malo se pofure (obare, blanširaju) i osuše, a neki su ih obrane nizali na konac i sušili, kažu da je ovaj način praktičniji, mahune se bolje čuvaju i ukusnije su.

Mahune na dubički način

Sastojci: 60 dag janječeg buta, 1 l. vode, 20 dag goveđeg suhog mesa (pastrme), 2 dag češnjaka, 2 dag luka, 1,5 dag mrkve, 15 dag krumpira, 1 kg mahuna, sol, papar, mljevena crvena paprika.

Janjeće meso izrežite na krupnije komade, a luk i mrkvu na sitnije i sve zajedno pirjajte. Kad je meso gotovo podlijte s 1 l vode, posolite, popaprite i dodajte očišćene mahune. Kuhajte oko pola sata. Dodajte krumpir izrezan na krupne kriške i kuhajte još 20 minuta. Poslužite toplo.

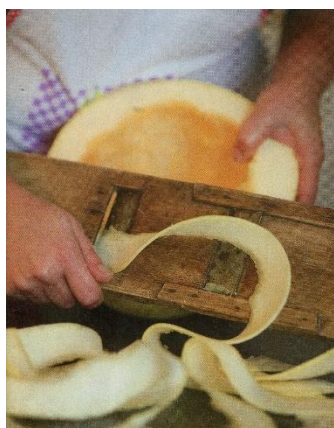
Kostajničke pletenice

Priprema pletenica počinje već u kolovozu. Buću, još zelenu i meku, ogulite i raspolovite, izvadite koštice i očistite sredinu (unutrašnjost). Tako pripremljene buće ostavite jedan dan na suncu da povenu i sutradan lakše režu. Ribežom za buće izrezujete dugačke trake od mesa buće, okrećući je polako ispod ribeža. Trake objesite na okrugli štap ili uzicu od konopa (špaga) i ostavite na suncu da se dobro osuše. Suše se dva-tri dana. Osušene pletenice, uvrnute kao duga ženska kosa, spremite u lanenu vrećicu i odložite na prozračno suho mjesto.

Kostajničke „pletenice“ skuhaite i od njih možete pripremiti posno varivo, kao što je to bio običaj za Badnjak, ili kao prilog Božićnoj pečenici, ili na salatu (začinjeno češnjakom, paprom, solju, octom i mašću – danas uljem).

Salata od „pletenica“ – pletenice izrežite škarama na rezance dugačke 10 cm. Kratko prokuhajte (2-3 minute), procijedite i ohladite. Napravite mješavinu od kisanog češnjaka, rastopljene masti (bućinog ili repičinog ulja) i octa i prelijte pletenice. Po želji možete dodati i zrna kuhanog kukuruza šećerca, kao što su to nekada radili. Lagano promiješajte, posolite, popaprite i poslužite uz hladnog odojka.

Pletenice možete dodati u juhu ili variva.





Krumpir u tepsiji

Oguljeni krumpir izrežite na tanje ploške, stavite u podmazani pleh (tepsiju) u redovima. Između redova slažite pileće meso ili slaninu, ili svinjska rebra. Posolite, popaprite i pecite u zagrijanoj pećnici.

Krumpir gulaš

Sastojci za 6 osoba: 1 kg krumpira, mast, 25 dag kobasica, 1 žlica crvene mljevene paprike, malo octa, sol, papar, mažuran, kiml, 1,5 dl vrhnja, 2 žlice pirea od rajčice.

Kobasice narežite na debele kolute. Očišćeni luk sitno izrežite. Oguljeni i oprani krumpir izrežite na kockice. Na zagrijanoj masti popržite kobasice i luk da malo porumeni. Dodajte krumpir, začine, ocat, promiješajte i poklopite. Temperaturu smanjite na najniže i pirjajte oko pola sata. Umutite vrhnje i pire od rajčice, umiješajte u krumpir. Odmah poslužite.

Mladi grašak

Sastojci: 1 kg mladog graška, 2 l vode, 2 glavice luka, 2 mrkve, sol, papar, 1 vezica peršina, 4 češnja češnjaka, 2 žlice brašna.

Očišćeni mladi grašak prelijte s vodom, dodajte izrezani luk, mrkvu izrezanu na kolutiće, i kuhajte dok grašak ne bude sasvim mekan. Umiješajte brašno razmućeno u malo hladne vode i umiješajte u grašak. Začinite kosanim češnjakom i začinima po želji.

Petrinjski perkelt

Sastojci: 75 dag teletine, 6 dag masti, 20 dag luka, sol, crvena mljevena paprika.

Luk iskošite, popirjajte na zagrijanoj masti i dodajte kockice mesa. Sve zajedno popirjajte. Dodajte vrlo malo vode, tek toliko, pospite crvenom mljevenom paprikom. Prije nego je meso omeknilo dodajte vrhnje, prokuhajte i poslužite uz željenu tjesteninu.

Teleća plućica na kiselo

Sastojci: 75 dag plućica, 4 dag korijena peršina, 4 dag mrkve, 2 dag luka, 5 dag masti, 5 dag brašna, 2 lista lovora, malo octa, žličica šećera, sok limuna, sol, papar.

Plućica očistite, operite i stavite kuhati u posoljenu vodu zajedno sa peršinom mrkovom, lukom, octom, lovorom i paprom. Kuhana plućica izrežite na rezance. Na pravite zapržak od masti i brašna, kad malo zažuti dodajte kosani luk i kosano lišće peršina. Popirajte i promiješajte. Podlijte juhom (vodom u kojoj su se kuhala plućica), dodajte sok od limuna, sol, papar, i na kraju plućica izrezana na rezance. Sve prokuhajte i začinite po potrebi.

Banijska sarma



Sastojci: 2 glavice kiselog zelja (kupusa), 50 dag miješanog mljevenog mesa, 10 dag riže, mast, glavica luka, 2 mrkve, sol, papar, mljevena crvena paprika.

Luk izrežite, mrkvu izribajte i sve popirajte na masti. Dodajte mljeveno meso, sol, papar i pirajte 15 minuta. Na kraju dodajte rižu. Pirajte sve podlijevajući s malo vode. Kad riža omekani - gotov je nadjev. Od glavica kiselog zelja (kupusa) odvajajte list po list i stavljajte na svaki po jednu žlicu nadjeva. List uvijte u rolicu i slažite u lonac. Kad ste sve sarme stavili u lonac podlijte vodom tako da prekrije sarme, kuhajte 2 sata. Preko sarmi možete složiti suha svinjska rebra, pospite malo mljevenom crvenom paprikom.

Dobar kiseli kupus imao je karakterističnu žutu boju od dodanih kukuruznih zrna pri kiseljenju. Rasol su pili kao lijek.

Zapečeni krumpir sa kobasicama

Sastojci: 1 kg krumpira, 3 dl vrhnja, 3 češnja češnjaka, mast, ribani tvrdi sir, sol, papar, kobasice.

Krumpir ogulite i izrežite na tanko okrugle ploške. U zemljanu posudu namažite mašću i stavite izrezani krumpir. Polovini vrhnja dodajte malo mlijeka (po želji), prelijte preko krumpira, posolite, pospite kosanim češnjakom, dodajte ostatak krumpira i ponovite postupak s vrhnjem. Na kraju pospite ribanim sirom. Pecite u zagrijanoj pećnici na 225 °C oko 40-45 minuta. Ako sir počne tamniti prekrijte alu-folijom. Poslužite s prženim kobasicama.

Krztatma



Sastojci za 10 osoba: 2,5 kg mesa (janjeće, ovčje ili teleće), 20 dag maslaca, sol, papar, lovor, peršin, 1 klinčić; tijesto: 60 dag brašna, 5 jaja, sol, voda.

Meso izrežite na krupnije nomade (jedan komad u porciju), posolite, složite u pleh, prelite rastopljenim maslacem, zapecite (popržite) u pećnici uz dodatak malo vode da porumeni. Kad meso porumeni (malo se zapeklo) podlijte vrelom vodom, po potrebi još malo posolite, dodajte biber u zrnu, list lorbera i jedan klinčić. Lagano pirjajte u pećnici sve dok meso ne potpuno omekani.

Po želji možete prije nego što pržite meso zažutiti kosani luk i na njega staviti meso i pržiti.

Ovako pripremljeno jelo poslužite uz prilog od tijesta.

Brašno zamijesiti sa jajima i soli da tijesto bude tvrdo, razvaljajte ga na tanke jufke (kore), osušite i izrežite na tanke rezance. Rezance kuhajte u slanoj ključaloj vodi tri minute, a zatim procijedite i operite. Maslac istopite, prelite preko pilava i zagrijati ga u pećnici.

Prilikom posluživanja staviti u tanju komad mesa, tijesto i prelite vlastitim umakom krztatme, pospite mljevenim paprom i kosanim peršinom.

Fijaker gulaš



Sastojci: 1 kg goveđeg mesa za gulaš, 70 dag luka, 10 dag masti (danas 1 dl ulja), 1 žličica pirea od rajčice, 1 l vode, 3 žlice mljevene crvene paprike, 3 češnja češnjaka, ribana kora jednog limuna, 1 žličica octa, sol, papar, po 1 žličica kimla i mažurana, 8 kiselih krastavac, 4 jaja (prženo na oko), 2 para hrenovki (4 komada; viršli, frankfurtske kobasice).

Na zagrijanom ulju propržiti do zlatnosmeđe boje očišćen i sitno izrezan luk. Maknite s vatre i nakon nekoliko sekundi dodajte mljevenu crvenu papriku (ako mljevenu papriku dodajete na vruće tada će se karbonizirati i pokvariti jelo; postati će grko i neukusno). Promiješajte, podlijte vodom (sa vodom pomiješajte ocat) i nastaviti pirjati luk. Kada je luk gotov pasirajte ga i vratiti ponovo u istu posudu. Dodajte mu oprano i na krupnije kocke izrezano meso, pire od rajčice i ostale začine (zgnječeni češnjak, sol, papar, kiml, mažuran), poklopite i na smanjenoj temperaturi oko 2,5 do 3 sata nastavite pirjati. Gulaš je gotov kada meso postane mekano tj. raspada se. Tijekom pirjanja po potrebi dodati još vruće vode. Na kraju razmutite jednu žlicu brašna sa žlicom hladne vode i umiješajte u gulaš. Prokuhajte još 2 do 3 minute.

Ispržite jaja na oko i hrenovku (*viršl*; vrsta malih kobasica u paru, *njem.* Würstel). Hrenovku nakon prženja zarezite na četiri mjesta (ne režete do kraja) tako da izgledom podsjeća na rascvjetali cvijet. Kiseli krastavac također oblikujte u rascvjetali cvijet.

Gulaš stavite na topli tanjur i preko gustog umaka od gulaša položite jaje na oko, krastavac i hrenovku. Gulaš poslužite s okruglicama od kruha.

U nekim naputcima (receptima) upućuju da jaja skuhate i poslužite kuhana jaja uz pržene hrenovke i krastavce.

*Fijaker gulaš – gulaš za otmjene goste, koji putuju kočijom (putnička zaprežna kola s rasklopnim krovom; *njem.* Fiaker, *fr.* fiacre, prema imenu hotela St. Fiacre u Parizu gdje su se takva kola mogla iznajmiti.

Jelo je po svemu sudeći „doputovalo“ u nekadašnju Vojnu Krajinu (Banija, Kordun) zahvaljujući časnicima tadašnje K&K Monarhije i pripremalo se u hotelima ili poštanskim stanicama kao što je bila poznata gostionica i prenoćište u Zagrebu, Lovački rog - *Jägerhorn*).



Fotografija: željeznice. net



Austrijska diližansa (putnička kočija) iz 1899.

Goveđi gulaš s krumpirom

Sastojci: 70 dag mekane govedine, 4 manje glavice luka, sol, papar, lovor, mast, crvena mljevena paprika.

Govedinu izrežite na kocke i stavite je na 10 minuta u hladnu vodu. Luki iskošite i na zagrijanoj masti popržite dok ne omekša. Dodajte ocijeđeno meso, podlijte vodom od mesa i pirjajte dok ne omekani. Na kraju dodajte lovor, posolite, popaprite i umiješajte zapršku od mljevene crvene paprike, brašna i masti. Poslužite sa kuhanim krumpirom.

Goveđi gulaš na vojnički način



Sastojci za jednu osobu: 6 dl graha, 3 dag goveđeg mesa, 1,5 dag pšeničnog brašna tip 800, 5 g suhe slanine, 8 g masti ili ulja, 1 g češnjaka, 10 dag luka, 3 dag krumpira, 8 g mrkve, 5 g peršinova korijena i lista, 3 g celerova korijena i list, 15 g konzerviranog đuveča, 4 g koncentrat rajčice, 1 kom/10 osoba jaja, 0,3 g crvene mljevene paprike, 0,1 g papra, 0,01 suhog lovorovog lista, sol po ukusu.

Naputak (recept) osigurava oko 3 dl gulaša po osobi. Na masnoći popržite kosani luk i slaninu. Dodajte mrkvu, korijen peršina i celera narezano na kockice, i goveđe meso izrezano na kockice. Sve zajedno pržite da pusti sok, a nakon toga dodajte kosani češnjak i slatku mljevenu crvenu papriku (po želji i ljute paprike), dodajte toplu vodu ili temeljac od kostiju i pustite da kuha na laganoj vatri. Kada sastojci omekšaju uključujući i meso dodajte sitno izrezan krumpir i konzervu a te potrebnu količinu vode za broj osoba koje poslužujete uzimajući u obzir da svaka osoba dobije oko 3 dl. U međuvremenu zamijesite tijesto, koristite brašno, vodu, jaja i sol da biste dobili tvrdo tijesto od kojeg naćinite trgance koje potom dodajte uz miješanje u gulaš. Dodajte lovorov list, koncentrat rajčice razmućen u malo mlake vode i ostavite za kuha oko 15 minuta, Na kraju provjerite ukus i dodajte po potrebi papar i sol, sitno nasjeckan peršinov i celerov list i poslužite.

Goveđa pržolica na kordunaški način

Sastojci: 4 odreska, 8 jaja, suhe šljive, 4 kisela krastavca, 12 dag suhe slanine, 2 žlice kosanog peršina, papar, sol, mast (ulje).

Odreske malo potucite, posolite, popaprite i ispecite ih na vreloj masti s obje strane. Umućenim jajima dodajte kosanu slaninu, šljive kojima ste izvadili koštice. Ispecite četiri omleta, na svaki stavite ispečenu pržolicu (odreske), ukasite kiselim krastavcima i pospite kosanim peršinom. Odmah poslužite.

Potkriža



Sastojci: 50-70 dag brašna, sol, mlačna voda, 3 žlice masti, 50 dag junetine, 80 dag luka, sol, papar.

Brašno posolite i sa mlačnom vodom dobro izradite tijesto kao za pogaču. Istanjite u podmazanom plehu na debljinu oko 3,5 cm i pecite na temperaturi od 220 °C oko 40-45 minuta. Izvadite iz pleha i ohladite je. Najbolje je napraviti pogaču dan ranije (ako radite isti dan tada postupite na slijedeći način: pogaču stavite u plastičnu vrećicu i odložite je u hladnjak, lakše će se potkrižati – trgati, lomiti, sjeći, iskrižati). Pogaču izrežite na „šnitice“ dužine 3-4 cm i debljine 2-3 mm, što tanje to ukusnije. Prokuhajte vodu, otprilike 2,5-3 dl, posolite je i popaprite, stavite mast i prelijte preko iskrižane pogače. Poklopite i s vremena na vrijeme promiješajte. Meso izrežite kao za gulaš i popržite ga na zagrijanoj masti da malo posmeđi. Dodajte luk izrezan na rezance i popržite zajedno s mesom dok ne postane staklast. Podlijte s 3 -4 dl vode i pirjajte dok meso ne omekani a luk dobije smečkastu boju. Pirjajte oko 2 sata na laganoj vatri. Tijekom pirjanja dodajte malo tople vode ako treba. Kad je gotovo ne bi trebalo ostati više od 1,5 dl tekućine. Kad je pogača upila svu vodu stavite je u zagrijanu i podmazanu zemljanu posudu s mašću, prelijte mesom i umakom, i stavite na kratko u pećnicu da se još jednom zagrije. Poslužite toplo.

Potkriža; potkrižati – poderati, sjeći pod nekim kutom. Zimi se umjesto mesa koristi pastrma.

Kordunska ja(h)nija

Sastojci: 60 dag junetine bez kosti, mast (ili ulje), 4 glavice luka, 1 mrkva, sol, papar, mljevena crvena paprika, 4-5 dl vode.

Meso izrežite na kocke srednje veličine, luk iskošite. Na zagrijanoj masnoći malo popržite luk da dobije žućkastu boju, dodajte meso, promiješajte, pojačajte vatru i popržite ga da dobije smeđu boju. Smanjite vatru, začinite, dodajte ribanu mrkvu, podlijte vodom i pirjajte na laganoj vatri dok meso ne omekša. Tijekom pirjanja promiješajte i podlijte vodom ako treba. Gotovo jelo mora biti tekuće, berem 4 dl vode. Poslužite uz lepinju ili pogaču.

Svinjetina u vrhnju s domaćim rezancima

Sastojci: 50 dag luka, 1,5 dl ulja, 75 dag svinjetine od buta rezane na štapiće, 0,5 dl vrhnja, sol, papar.

Luk izrežite na sitno, stavite u hladno ulji i pirjajte dok se ne raskuha, podlijte toplom vodom po potrebi. Dodajte meso i dalje pirjajte. Kad je meso gotovo, dodajte vrhnje, posolite i popaprite, ostavite još da prokuha oko 15 minuta uz stalno miješanje. Poslužite sa širokim domaćim rezancima.

Lonac s janjetinom i bijelim grahom

Sastojci: 1, 5kg janjetine, 20 dag suhe slanine, sol, papar, 2 češnja češnjaka, 2 glavice luka, 3 lista lovora, 40 dag bijelog graha, 4 žlice pirea od rajčice, mast (ulje).

Grah namočite dan ranije. Ocijeđeni grah stavite u novu posoljenu vodu i kuhajte otprilike 1 sat. U međuvremenu narežite janjetinu na manje komade i naglo ispržite na masnoći. Izvadite meso, na istoj masnoći popržite kosani luk i tanke odreske slanine. Vratite meso, dodajte ocijeđeni kuhani grah, pire rajčice, lovor i zgnječeni češnjak. Dolijte toliko vode da bude pokriveno. Poklopite i kuhajte dok grah i meso ne budu mekani. Poslužite vruće.

Slunjski kupus

Sastojci: 2 kg kiselog kupusa, 40 dag mesnate dimljene slanine, 40 dag domaćih malo odimljenih kobasica, 50 dag dimljene vratine, 20 dag luka, 15 zrna kleke (borovice), 4 zrna papra, lovorov list, 0,5 dl bijelog vina (po želji), 2 žlice domaće masti (ili 0,5 dl ulja), sol.

Vratinu, slaninu i kobasice prokuhajte u manje vode. Kupus ocijedite, luk nasjeckajte i ispirajte na masti, dodajte kupus, pirajte dok se voda ne ispari, a kupus omekša i postane slatkast. Dodajte meso s vodom u kojoj se kuhalo, kleku, lovor, papar i vino. Solite tek na kraju kada probate jer je meso slano. Vodom zalijte da su meso i kupus u vodi i lagano kuhajte još jedan i pol sata. Poslužite uz kuhani oguljeni cijeli krumpir.

Kordunaško-bosanski lonac

Sastojci: 50 dag govedine, 50 dag svinjetine, 25 dag teletine ili 1 teleću goljenicu, 25 dag krumpira, 2 glavice češnjaka, 1 veliku glavicu luka, 2 velike mrkve, 1 malu glavicu kelja, 3 zelene paprike, 20 dag mahuna, 3 velike rajčice, 1 korijen peršina, 1 mali korijen celera, žlica masti, žlica mljevene crvene paprike, 10 - 15 zrna papra, 1 klinčić, sasvim mali komadić cimetove kore, 2 dl bijelog vina, žlica masti.

Meso narežite na veće komade. Krumpir ogulite i narežite na kriške. Korjenasto povrće očistite i narežite na veće komade. Rajčice ogulite i narežite na kriške, a paprike na četvrtine. Mahune očistite, a veće razrežite napola. Očišćeni luk narežite na veće komade, a glavice češnjaka ogulite samo izvana i stavite kuhati cijele pa će kuhane imati poseban okus. Slažite redove mesa i povrća, a između stavljajte začine. Mast otopite u pola litre vode, dodajte vino i time zalijte jelo. Pokrijte što bolje (nekad se zemljani lonac pokrivao pergamentom i vezao) i kuhajte tri-četiri sata da se sve raskuha (nekad se stavljalo u krušnu peć nakon pečenja kruha i ostavljalo preko noći). U ekspres-loncu kuhajte jedan sat i pol.

Kordunaška kalja

Sastojci: kupus, mrkva, paprika, celer, luk, rajčica (paradajz), masnija junetina ili janjetina s kostima, sol, papar.

Sv povrće usitnite samo kupus izrežite nešto krupnije. U veću posudu slažite red kupusa, potom svô ostalo povrće, red mesa, pa opet red kupusa i na kraju red preostalog povrća sa začinima. Stavite na vatru i zakuhajte, čim prokuha smanjite temperaturu kakao bi se nastavilo krčkati (lagano kuhati), barem 1,5 sat.

Najbolja je drugi dan kad se podgrije i posluži uz domaći kruh.

Neki „zaprže“ kalju mješavinom malo ulja i brašna, zaprškom, koja se umiješa i sve malo prokuha 15 minuta.

Za ovo staro jelo nema točno određenih pojedinačnih količina, koristilo se onoliko koliko se imalo i što se imalo.

Kordunaški janjeći but

Sastojci: 1 veći janjeći but (oko 2 kg), 60 dag suhe slanine, 6 dag mrkve, 1 glavica luka, 1 vezica povrća za juhu (peršin, celer, ...), 2 dl bijelog vina, 5 dag češnjaka, 10 dag teleće kože s koljenice, 2 žlice brašna, mast (ili 1,5 dl ulja), sol, papar, ružmarin.

Meso nabodite trakama slanine i na ugrijanoj masnoći zapecite da dobije sa svih strana lijepu rumenu boju. Dodajte narezanu mrkvu, luk, usitnjenu vezicu povrća za juhu (peršin, celer,..), papar, ružmarin. Sve malo popržite, podlijte vinom i 1 dl vode. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180 °C oko 3 sata, uz povremeno okretanje i podlijevanje buta. Kad je meso pečeno izvadite ga. Posebno skuhaite mrkvu narezanu na kolutiće, luk narezan na kockice kao i teleće kože, sve dobro umiješajte (možete umiješati električnim strojem; mikserom), dodajte u umak natrag u posudu u kojoj ste do sada pekli, umiješajte malo brašna (sve će se malo zagustiti), razrijedite s malo vina ako je potrebno, dotjerajte okus i sve kratko prokuhajte. Meso narežite, podgrijte u pećnici, prelijte umakom i poslužite uz žgance.

Riba na „reš“

Sitnu barsku ili riječnu ribu očistite, posolite, uvaljajte u kukuruzno brašno, gusto poredajte u podmazani pleh (tapsiju) i ispecite u zagrijanoj pećnici.

Deverika pečena u pećnici

Sastojci: 4 deverike, 1 dl ulja, 2 češnja češnjaka, peršin, sol, papar.

Očišćenu ribu operite i obrišite suhom krpom. Nožem zarežite po leđima na svaki centimetar i u otvore stavite mješavinu kositog peršina i češnjaka. Posolite i popaprite. Prelijte uljem i pecite u pećnici 45 minuta na 200 °C.

Posno jelo.

Pastrva na kajmaku

Sastojci: 1,5 kg pastrvi, kukuruzno brašno, 20 dag kajmaka, 1 dl vinskog octa, 3 - 4 češnja češnjaka, zelen peršina.

Pastrve očistite, operite, osušite, izrežite na odreske, posolite i ostavite da malo odstoji. Kajmak rastopite i zagrijte. Pastrve uvaljajte u kukuruzno brašno i pržite na zagrijanom kajmaku na umjerenoj vatri. Kada je pečena, složite u dublju posudu. Pomiješajte preostali kajmak od pečenja, dodajte mu vinski ocat i zgnječeni češnjak. Prelijte preko ribe i pospite nasjeckanim peršinom. Poslužite s kuhanim krumpirom.

Šaran na krajiški način



Sastojci: 1 kg šarana, 50 dag svježe rajčice, 20 dag vrganja, 2 češnja češnjaka, 1 limun, ulje, sol, papar, mljevena slatka crvena paprika.

Očišćene šarane stavite u lim, prelijte uljem, posolite, popaprite i na njih složite sitno narezane rajčice i češnjak. Pecite u pećnici oko 20 minuta. Dodajte izrezane vrganje i izmiješajte ih s umakom u limu, ulijte malo mlake vode, posolite, popaprite, dodajte crvene mljevene paprike i zapecite još do 20 minuta. Prije posluživanja pokapajte sokom limuna.

Šaran s krumpirom



Sastojci: šarana od 1 kg, nekoliko reznjeva slanine, mljevena crvena slatka paprika, 2 glavice luka, 0,5 kg krumpira, 5 dag mrkve, 2 dl vrhnja, sol.

Šarana očistite i samo s jedne strane mu zarežite kožu na nekoliko mjesta. U otvore stavite režnjeve slanine, ribu posolite iznutra i izvana, pospite mljevenom crvenom paprikom. Posudu za pečenje namažite uljem ili maslacem (nekad mašću), pospite lukom izrezanim na kolute, prekrijte narezanim krumpirom na ploške, krumpir pospite ribanom mrkvom. Na mrkvu stavite šarana tako da strana sa slaninom bude okrenuta prema gore, prelijte vrhnjem i zapecite na srednje jakoj temperaturi. Kad se krumpir „iskrčka“ (jelo tiho ključa na laganoj vatri) i riba je gotova.

Piletina u tarani

Sastojci: 1 kg pilećeg bijelog meso ili krilca ili bataka, 2 glavice luka, sol, papar, malo mljevene crvene paprike, 1 jaje, brašno.

Odvojite meso od kostiju i kožica, i izrežite na komadiće. Na zagrijanoj masnoći (nekad mast danas ulje) popržite luk izrezan na trakice (rebarca), dodajte piletinu i sve zajedno pirjate. Posolite popaprite, promiješajte, maknite s vatre i umiješajte malo mljevene crvene paprike. Umijesite čvrsto tijesto za taranu od jajeta i brašna, ostavite ga da se malo posuši. Izribajte tijesto na ribežu i stavite ga u zemljanu posudu koju ste prethodno zamastili. Stavite na taranu (ribano tijesto) red mesa, pa opet red tarane i tako redom dok ne utrošite sve namirnice. Zapecite u pećnici 20-tak minuta.

Kordunaška kvrguša

Sastojci za tijesto: brašna, 2 jaja, voda, sol; piletina (bataci, karabatak, bijelo meso po želji), domaće kiselo vrhnje.

Od navedenih sastojaka izradite gušće tijesto nego je za palačinke. Tijesto mora biti tekuće ali tako da se teže izlijeva u zamašćeni pleh za pečenje. Komade piletine, bez kosti, posolite i stavite na tijesto do polovine tj., da ga tijesto potpuno ne prekrije. Između piletine mora biti dosta tijesta. Pecite u zagrijanoj pećnici da se zapeče. Kad porumeni prelijte domaćim kiselim vrhnjem. Kad je kvrguša pečena izvadite piletinu iz tijesta i složite je na tijesto. U udubljenja će ući sok od mesa i vrhnje i još malo u pećnici, sada već isključenu, da se malo „otпусти“. Ovako pripremljenu kvrgušu stavite s okruglim plehom na sredinu stola, kad se

malo ohladi. Prema običaju svaki sa svojom žlicom uzima i sve se konzumira zajednički.

Kvrgušu možete pripremiti i na drugi način: izlijte tijesto na vrelu masnoću, ne više od prsta debljine i ispecite. Za to vrijeme ispecite komade pilettine bez kosti i kad je tijesto

pečeno stavite pilettinu na tijesto i zapecite u zagrijanoj pećnici na 250 °C. Prelijte vrhnjem, posolite, poparite i ponovno kratko zapecite.

Nepisano je pravilo da se kvrguša uvijek priprema u okruglom plehu (okrugloj posudi).

Na isti način pripremali su nekada i ježa. Nakon razbijanja, odvajanja pečenog blata u kojem ostanu bodlje i dlačice zajedno s kožom, meso se posoli i jede. Kažu da je sličnog okusa na pilettinu

Pečena patka u blatu

Stari čobanski način pripreme. Patku s perjem ali bez iznutrica oblijepite debelim slojem blata, najbolje od zemlje bjeluše (naziv je dobila zbog bjelkastosive boje ili drugi naziv *prahulja*) ili gline. Zapalite vatru da se napravi žar. Stavite patku u žar, prekrijte je žarom i pepelom, ostavite 1,5 do 2 sata. Zbog visoke temperature blato će se stvrdnuti (ispeći) i na kraju popucati što je znak da je meso pečeno. Odvojite blato sa kožom, posolite i uživajte.

Najčešće se nije znalo čija je patka, uzela se ona koja se mogla uhvatiti.

Na isti način pripremali su nekada i ježa. Nakon razbijanja, odvajanja pečenog blata u kojem ostanu bodlje i dlačice zajedno s kožom, meso se posoli i jede. Kažu da je sličnog okusa na pilettinu

Panirani fileki („pohani“ škembići)

Sastojci: 1 kg fileka (juneći ili goveđi), 1 vezica zeleni za juhu („grincajg“-peršin (korijen i zelen), celer (korijen i zelen), mrkva, korabica), lovor, papar u zrnu, češnjak, brašno, jaja, mast (ulje).

Fileke operite, stavite u veću posudu, nalijte vodom i kuhajte sa polovicom količine soli, zeleni za juhu, lovor, nekoliko zrna papra, nekoliko češnja češnjaka.

Kada fileki omekane na pola izvadite fileke i zelen za juhu i odlijte vodu. Fileke operite u čistoj vodi i ponovno ih stavite u vodu zajedno s izvađenom zeleni za juhu i dodajte novu. Ponovno kuhajte sve zajedno dok ne omekane. Fileki se moraju kuhati u najmanje dvije vode kako bi izgubili svoj miris. Skuhane fileke dobro ocijedite i ohladite. Izrežite na komad željene veličine, uvaljate u brašno, umućena jaja (paniranje bez prezla (krušnih mrvica). Ispecite na vreloj masti.

Nadjeveni fileki

Sastojci: 30 dag telećih prsa, 20 dag janječeg flama (masni mekani dio goveđeg mesa uz rebra; potrbušina), 30 dag goveđih kostiju, 1 teleći želudac, zelen za juhu, lišće peršina ili kopra, češnjak, papar, sol.

Želudac prokuhajte u slanoj vodi i ohladite. U posoljenu vodu stavite kosti, meso i zelen za juhu, kuhajte oko 2 sata. Kada je skuhan, meso odvojite od kostiju i iskošite, dodajte kosani češnjak i peršin (ili kopar), posolite i popaprite. Dodajte malo vode u kojoj se kuhalo meso i kosti, smjesu dobro izmiješajte i nadjenite kuhani želudac. Otvor sašijte koncem i malo prokuhajte, ostavite da se ohladi. Ohlađeni želudac – fileke, izrežite na ploške, malo poprskajte octom (ili limunovim sokom) i poslužite za doručak ili meze.

Prase pečeno u pećnici

Sastojci za više od 10 osoba: 1 prase (što manje to slađe), voda, pivo, slanina za premazivanje.

Prase dobro operite i skinite sve dlake, najbolje je da ga obrijete, tako su nekada radili. Ponovno ga operite i dobro obrišite, mora biti suh. Posolite ga i ostavite na hladnom i prozračnom mjestu. Dobro ga je barem jednom okrenuti da bude ravnomjerno slan. Prije pečenja plitko zarežite kožu kako bi dobili „rešetku“ i ukusnu hrskavu kožicu. Pećnicu zagrijte na 250 °C. Na dno pleha (posude za pečenje) stavite u križ daščice kako bi prase ležalo na njima. Prasetu možete u usta staviti crvenu jabuku, uši zaštitite pergament papirom (to je masni papir; danas se koristi alu-folija) a u trbušnu šupljinu stavite daščice poprečno kako bi zadržao oblik, a unutrašnjost bila ispunjena zrakom kako bi se i tu dobro ispekao. Podlijte s 1-2 čaše vode. Pecite oko 15 minuta na jakoj temperaturi, smanjite temperaturu na 140 °C i pecite dalje uz podmazivanje mašću, pivom, slaninom i povremenim dodavanjem tople vode. Podmazujte i tekućinom – sokom s dna

pleha, koja daje poseban okus. Kad je već pečenje pri kraju tada je i sok od pečenja poseban specijalitet, delikatesa: kriške kruha umočite u njega s obje strane i u .. slast.

Ohlađeno prase izrežite na željene komade tako da na svakom bude malo kože, mesa i slaninice.

Nekadašnje pećnice bile su puno veće od današnjih, jer su i same peći bile veće. U pećnicu je bez problema stala posuda s prasetom težine od 10-12 kg, koje se peklo ne samo za Božić, nego i za druga slavlja. Pečenje praseta traje 4-6 sati što zavisi od težine i pasmine.

Božićna pečenica u Kordunu je posebna zbog toga što se u nju stavljao zec, koji se prvi jeo.

U drugim krajevima stavljalo se pile ili kokoš, što je stari običaj, jer su pijetla smatrali demonskom životinjom, te je posvećivali bogu sunca, Svarogu, Svarunu. Isto tako nije rijetkost stavljanja dunje ili jabuke.

Ujutro, na dan Božića, jela bi se pečenica „da ne mori ljutina” i „radi dobrog zdravlja”.

Keške (češke) gusta kompaktna kaša od raskuhane pšenice i kuhanog kokošjeg mesa.



Sastojci: 60 dag pšenice ili ječma, 1 domaće pile (bolje je starije ili kokoš (mlada), sol.

Domaće pile očistite, operite i stavite kuhati. Pšenicu isperite i ostavite da se namače u vodi dok se pile (kokoš) skuha. Kad je pile (kokoš) već gotovo, izvadite pšenicu iz vode, stavite u veću posudu i zalijte juhom od piletine. Neka kuha na laganoj vatri oko 2 sata. Povremeno promiješajte i svaki put kad ukuha nadolijte juhe dok se pšenica dobro ne raskuha. Kad je već gotovo stavite skuhanu meso piletine, koje ste prije jako isitnili. Po ukusu posolite i sve izmiješajte toliko da se sjedini u jednu smjesu. Stavite keške na hladno. Podgrijavajte samo onoliko koliko je potrebno za jedan obrok. Za podgrijavanje: u tavicu stavite 1 žlicu

maslaca te onda podgrijte. Poslužite toplo uz odojak, burek ili ga možete jesti samo sa kruhom.

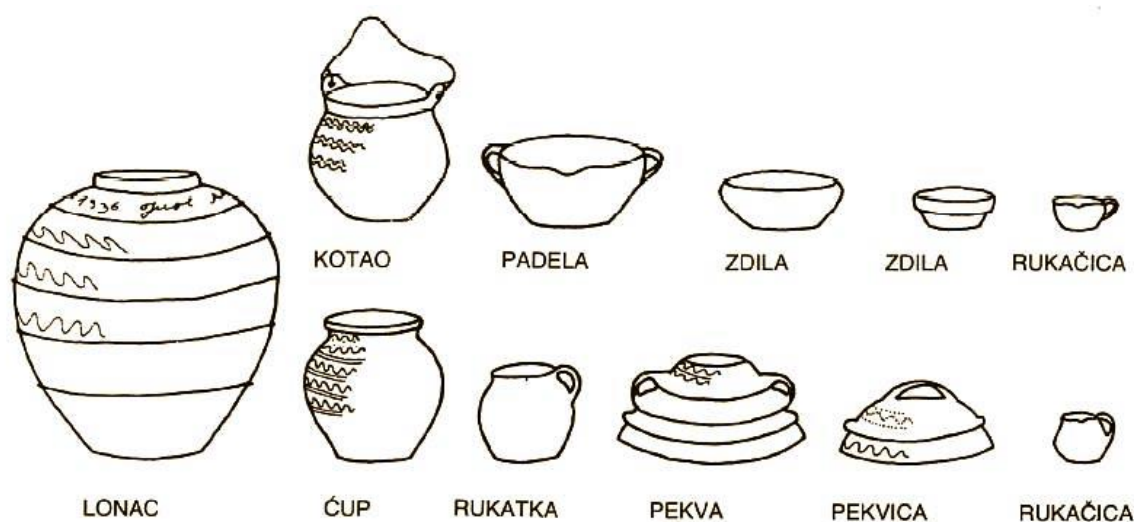
Keške pripremljene na stari način.

Pšenica se očistila od kukolja, zemlje i kamenčića, te se oprala u tri do četiri vode. Od kilograma pšenice skuhalo se za desetak ljudi. Poškropilo se vodom, istupalo u stupi i preko noći ostavilo sušiti. Sutradan se na vjetru očistilo od pljeve i takva se stavljala kuhati oko pet minuta. Promijenila se voda i nastavilo kuhanje. U drugi lonac stavila se kuhati kokoš ili pijetao, i s tom juhom podlijevala pšenica. Jelo se kuhalo dugo na laganoj vatri, bilo je potrebno češće promiješati. Nakon osam sati kuhanja očistilo se kokošje meso od kosti, usitnilo i dodalo pšenici. Keške se ne sole, niti dodaju drugi začini. Za kojih deset sati kuhanja keške su gotove i ostavljale na hladnom mjesto. Iz lonca se po potrebi uzima određena količina, zagrije se, posoli i prelije rastopljenim maslacem. Keške na hladnom mogu trajati i desetak dana.

Zemljane posude

Nekadašnja domaćinstva uglavnom su posjedovala razne posude izrađene od rogova, kore bundeve, kože drveta, zemlje (gline). Najčešće su se koristile drvene (od javora ili bukve) za spremanje različitih suhih namirnica (brašna, graha, luka i dr. ali i za priготavljanja nekih jela, npr., miješanje tijesta, i jela (razne zdjele. Znalo se već tada da je drveno posuđe, ako se dobro očisti, higijenski najpovoljnije) i zemlje za spremanje (jaja, kobasica, kosane svinjetine, masti, sira, soli, papra i svih ostalih mirodiје) mlijeka. Za pripremanje jela (kuhanje, pirjanje i pečenje na ognjištu, krušnoj peći i kasnije samo pećnici), zemljane posude uglavnom su imale dva osnovna oblika:

- okrugla posuda za kuhanje, visoka je koliko i široka, dok je dno užе. Na vrhu je imala dvije rupice (jedna nasuprot drugoj) u koju se umetala željezna šipka za koju se posuda objesila, kako bi ovisila
- okrugla široke ili dugoljaste posude, koje nisu visjele nego su se stavljale u neposrednu blizinu vatre (ognjište ili peć) ili u krušnu peć. Iz takvih posuda se hrana i jela, tj. u njima se jelo i posluživalo



Danas nam proizvođači nude dva osnovna tipa posuda:

- posude od vatrostalne gline, koje je najpogodnije za pripremu jela od različitih namirnica u malo vode (jela se termički dugo i polako obrađuju). Uglavnom to posuđe ima lijep izgled te se u njima pripremljena jela mogu iznijeti na stol

- posude od kremenaste gline, otporne su na nagle promjene temperature tako da je njena primjena moguća i za kratkotrajno odlaganje jela u zamrzivaču kao i upotreba u pećnici i iznad otvorenog plamena

Neke pripreme jela zahtijevaju da se posuda zatvori pergament-papirom ili alufolijom, ne zaboravite napraviti 3-4 otvora iglom kao bi para mogla izlaziti van. Prije prve upotrebe treba provjeriti da li je posuda vatrostalna tj. da li se može staviti u pećnicu. Događa se da naoko posude izgledaju čvrsto (otporne na toplinu) a u stvari su samo posude za posluživanje hrane. U posudu stavite slanu vodu i ljuske krumpira, zagrijte pećnicu do 250 °C (tekućina će vreti). Ostavite u pećnici i pustite da se sve ohladi, izlijte tekućinu i dobro očistite kako bi bila potpuno suha kada je odlažete.

Posude od gline moraju se polagano zagrijavati i ne smiju se stavljati u vruću pećnicu ako u njima nema hrane, vode ili masti. Kod naglih promjena temperature mogu puci (ili napuknuti). Uvijek ih je potrebno zagrijavati i hladiti polagano.

Naše bake i none su uvijek stavile sloj soli u pećnicu ili na ploču štednjaka, prije nego su stavljale zemljanu posudu, kako bi spriječile njeno pucanje.

Prije odlaganja dobro je operite i osušite. Ispod cakline je porozna i ukoliko se okrhne ostati će na tim mjestima mrlja i oštećenje će se širiti. Također nije uputno ostavljati jela da dugo stoje ili da u njima pripremate kiselu hranu, jer se na taj način rastvara caklina unutar posude. Nakon nekoliko korištenja posuda poprimi miris raznih jela, koje će te ukloniti tako da na laganoj vatri u posudi kuhate kore od krumpira.

Glinene posude će dulje trajati ako ih prije prvog korištenja protrljate češnjakom, nakon toga napunite mješavinom vode s malo octa i sve pustite da provri. Nakon toga ostavite da se sama ohladi.

Za pečenje mesa postoje posude iz dva dijela (oba glinena) koja se dobro prijanjaju jedan uz drugi, tako da se para tijekom pripreme ne gubi. Kod takve posude tijekom pripreme nije potrebno dolijevanje vode i masnoće. Posude se namoče u vodu oko 15-20 minuta prije pripreme jela, te se na taj način zagrijavanjem stvara para koja vlaži jelo i daje mu sočnost.

Posuda od vatrostalnog stakla je prikladna da se jelo pripremljeno u njoj iznese na stol (isto kao i keramička ili porculanska), praktična je za pranje, ali treba znati da je prilično osjetljiva i potrebno je njome pažljivo rukovati.

Hladnu posudu sa namirnicama ne stavljajte na zagrijanu ploču, kao ni vrelu posudu s jelom zagrijavati zajedno kad i ploču ili pećnicu.

Kod korištenja grijače električne ploče ne prelazite podijeljak označen sa II (od ukupno III) dok u pećnici može izdržati i veću temperaturu. Jelu koje kuhate nikada ne dodajte hladnu vodu, nego uvijek toplu.

Vatrostalnu posudu stavljajte uvijek na električnu ploču koja nije veća od dna, jer i tada može puknuti.

Zemljane posude također imaju zemljani poklopac ili ako ga nemate, otvor zatvorite pergament papirom ili alu-folijom. Ne zaboravite napraviti nekoliko rupica (4-5) kao odušak (da para može izlaziti).

Naša zemljana posuda, *kotlić od pečene gline* nasaden na tri vlastite glinene nožice – *rajngla, rajngljak* – koja se mogla kupiti još prije desetak godina na tržnici u Samoboru, bila je obavezna posuda plešivičkih vinogora. Proizvodio ju je i prodavao lončar iz seoca Rastoki na plešivičkom vinogorju, gospodin Imbra Šoštarić. Posuda je zanimljiva iz zbog toga što je skoro identična posudi pronađenoj u blizini Novog Mesta, za koju se procjenjuje da je stara 2.500 godina i da je iz doba Kelta.

Teško da su stanovnici plešivičkog vinogorja kopirali tu posudu, ona je ostatak naše stare kulinarske kulture, naša autohtona posuda kao što su autohtona i jela spremljena u njoj.

Uz g. Imbru Šoštarića bilo je u Rastoki 1916. godine, kad je pekao nauk uz svog strica, 14 lončarov, i govorio je:

iz tih rajngljakov vam je jako dobro jelo: mleko, kromper i meso, ki ga ima. Mi seljaki vam tega več ne rabimo, sad su došli štednjaki. Ali rajngljake kupujejo gradski ljudi, za kuhanje v kletima i vikendicama.....

Krumpir na rajngljak

Sastojci: krumpir, luk, sol, papar, mljevena crvena paprika, mast, voda.

Krumpir ogulite i narežite na jako tanke ploške. Luk narežite na sitno i propržiti na masti da postane staklast (svijetao). Dodajte krumpir, podlijte vodom da skoro do kraja prekrije krumpir. Začinite po ukusu i dodajte obilato crvene paprike jer je bitno da jelo dobije crvenu boju. Kuhajte dok se krumpir ne skuha uz povremeno miješanje.

Poslužite uz željeno mesno jelo.

Hajdučka večera s projom

Sastojci za proju: 30 dag kukuruznog brašna, 10 dag čvaraka, 2 jaja, sol, 25 dag kajmaka; masnoća za lim i prženje paprike; 60 dag paprike, 40 dag svježeg kravljeg sira, 25 dag kajmaka, 5 jaja, brašno.

Zamijesite rjeđe tijesto od brašna, sitno nasjeckanih čvaraka, kajmaka, jaja, soli i vode. Zamastite lim, ulijte tijesto i pecite oko pola sata. Paprikama odrežite gornji dio i očistite ih od sjemenki i unutarnjih uzdužnih pregrada. Pomiješajte 4 žumanca s kajmakom, sirom i malo soli. Od bjelanaca napravite snijeg, lagano ga umiješajte u smjesu žumanaca i sira, pa time nadjenite paprike. Zatvorite ih odrezanim gornjim dijelom („poklopac”), uvaljajte u brašno i umućeno jaje pa ispržite povremeno okrećući. Uz papriku poslužite ispečenu proju koja se lomi rukama.

Hajduk; 1.odmetnik od osmanske (turske) vlasti, jedan od družine koja se odmetnula i četovala protiv Turaka; 2. pandur, sluga kod suda (Ugarska, Srijem); 3. Ugarski pješak iz 18. stoljeća (prvobitno je značenje mađarske riječi – plaćeni vojnik na turskoj granici protiv Turaka; 4.odmetnik uopće: sinonimi: razbojnik, lupež, kradljivac.

Zapečeni grah

Sastojci: 0,5 kg krupnog graha, 1,5 kg luka, 3 dl ulja, crvena mljevena paprika (po želji samo ljuta ili pomiješana sa slatkom), sol, papar.

Grah kuhajte, uz napomenu da jednom promijenite vodu. Očišćeni luk stavite nakratko odležati u hladnu vodu, nakon toga ocijedite ga i izrežite na tanje kolute i ispržite na ulju. Grah ocijedite i posolite. Luk posolite i pospite crvenom mljevenom paprikom. U posudu slažite red luka, red graha tako da na vrhu ostane grah. Zalijte uljem i pecite oko pola sata. Jelo pripremljeno na ovaj način ukusno je i hladno.

Grah s dimljenim rebrima

Sastojci: 40 dag graha, 60 dag dimljenih svinjskih rebara, 3 glavice luka, 5 dag dimljene slanine, 2 češnja češnjaka, sol, papar, 1 ljuta feferona.

Grah namočite i drugi dan skuhaite u drugoj vodi. Prije kuhanja vodu posolite, dodajte joj nasjeckani luk, slaninu narezanu na kockice i oprana i narezana rebra. Kuhajte dok sve ne omekša. Luk će se raskuhati i zgusnuti umak. Potkraj kuhanja dodajte kosani češnjak i narezani feferon. Ako treba još malo popaprite.

Janjetina s bijelim grahom

Sastojci: 1,5 kg janjetine, 20 dag suhe slanine, 2 češnja češnjaka, 2 glavice luka, 3 lista lovora, 4 dl bijelog kuhanog grah, 3-4 žlice pirea od rajčice, ulje (ili mast), sol, papar.

Meso izrežite na manje komade i popržite ga na ulju do smeđe boje. Kada ste to uradili izvadite ga i na istom ulju popržite kosani luk i slaninu izrezanu na tanke odreske. Vratite meso natrag, dodajte grah, lovor, kosani ili još bolje zgnječeni češnjak i razmućeni pire od rajčice u malo vode. Vode dolijte toliko da sve bude pokriveno. Posudu zatvorite i kuhajte dok sve ne omekani. Jelo se poslužuje što toplije.

Pastirski ručak

Sastojci: 1 kg kukuruznog brašna, 3 žlice kajmaka, 20 dag suhe šunke, sol.

Kukuruzno brašno stavite u posudu i stavite u zagrijanu pećnicu da malo porumeni, da se malo zaprži. U kipuću posoljeno vodu lagano, uz stalno miješanje, stavljajte brašno. Pazite da se ne stvore grudice. U posudu, u redovima stavite: na dno, stavite kajmak, preko njega kuhano kukuruzno brašno i preko svega složite odreske šunke. Tako napravite u nekoliko redova i zapecite u pećnici.

Pastirski kotleti s ovčjim kiselim mlijekom

Sastojci: 1 kg janjećih kotleta, 1 l ovčjeg kiselog mlijeka, 8 jaja, 3 žlice brašna, 2 češnja češnjaka, sol.

Janjeće kotlete naglo ispecite i izrežite na podjednake komade. U posudu stavite nekoliko žlica soka od pečenja, dodajte smjesu od razmućenih jaja, ovčjeg kiselog mlijeka, kosanog češnjaka, brašna i soli. U smjesu složite komade kotleta i zalijte preostalim sokom. Pecite u zagrijanoj pećnici a gotovo je kada meso porumeni i sok postane gust.

Svadbarski kupus



Potrebno je: 50 dag svinjskog mesa, 50 dag junećeg mesa, 30 dag suhih rebara, 30 dag suhe slanine, 2 glavice kupusa, 1 svinjska suha nogica, 10 zrna bibera, 4 lista lovora, 2 glavice luka, 2 suhe crvene paprike, 2 žličice mljevene crvene paprike

Na dno lonca stavite slaninu izrezanu na ploške. Iz kupusa odstranite korijen, a obje glavice kupusa izrežite na 8 dijelova i izvadite korijen. U lonac preko slanine stavite red kupusa, red pomiješanog raznog mesa i po jednu polovinu količine izrezanog luka, lovora i mljevene crvene paprike. Slažite nekoliko redove dok sve ne utrošite. Odozgo staviti kupus, a preko njega suhe crvene paprike. Podlijte hladnom vodom da *ogrezne* (bude pokriveno vodom, utone u vodu) i kuhajte na tihoj vatri (*krčka*) oko 4-5 časova. Za vrijeme kuhanja ne smije se miješati, već lonac povremeno protresti da ne zagori. Pri kuhanju voda mora zavreti kao bi malo ishlapila da kupus ne bi bio jušnat (čorbast). Jelo kušajte i samo po potrebi posolite.

Uz svadbarski kupus služiti proju.

Kordunaški svadbarski kupus



Sastojci: 2 kg kiselog kupusa, 30 dag svinjetine, 30 dag junetine, 30 dag janjetine, 30 dag suhih rebara, 10 dag suhe slanine, 3 glavice luka, papar u zrnju, lovorov list, mljevena crvena paprika, svinjska mast.

Luk očistite i izrežite na rezance i propržite na zagrijanoj masti, maknite s vatre i umiješajte mljevenu crvenu papriku (mljevena crvena paprika nikada se ne smije dodavati u vruću tavu ili mast, jer bi se karbonizirala i sve bi pokvarili – jelo bi bilo gorko). Kupus izrežite na osmine i odstranite korijen. Pripremite zemljani loncu. Na dno lonca stavite red kupusa, malo preprženog luka, pa red mesa izrezanog na manje komade. Slažite u nekoliko redova naizmjenično dok ne utrošite namirnica i završite kupusom. Između redova stavite, lovorov list, zrna papra, suha rebra i slaninu. Pritisnite kupus i podlijte vodom do dvije trećine lonca, poklopite i pustite da provri na jakoj vatri. Smanjite temperaturu na najmanje i neka *krčka* najmanje 5 sati. Najbolje je jelo pripremiti navečer i ostaviti krčkati cijelu noć.

Ukusno, obilno, energetsko i poznato jelo koje se pripremalo i izvan uobičajenog ceremonijala svadbe.

Meso iz zemljanog lonca (Krale)

Sastojci: maslac (neki koriste mast), 50 dag teletine, 50 dag janjetine, 50 dag luka, 20 dag paprike, 5 dag mrkve, 5 dag korijena peršina, 20 dag rajčice, sol, papar.

Zemljanu posudu namažite maslance ili mašću, složite narezano povrće i meso izrezano na kocke. Sve posoliti i popaprite po želji, odozgo staviti izrezanu rajčicu na krupno, malo maslaca, podlijte s oko 1 dl vode i staviti u zagrijanu pećnicu (*rernu*) krčkati 2 sata.

Jelo za koje se kaže da ne treba iskustvo. Malo vremena, zemljana posuda i sastojci, sve je što Vam treba za ovo ukusno i dobro poznato tradicionalno jelo.

Banijske loptice iz zemljane posude

Sastojci: 30 dag telećeg krtog mesa - krtine (nemasnog mesa) 30 dag svinjske krtine, 30 dag mljevenog mesa, mast (maslac; ulje), 30 dag dimljene slanine, 30 dag dimljenih kobasica, 15 dag tvrdog ovčjeg sira, 4 dl kiselog vrhnja, 30 dag pečurki iz octa (mariniranih), 3 dl bijelog suhog vina, 1 glavica luka, pečeni krompir, 4 mrkve, sol, papar.

Mljevenom mesu dodajte kosani luk, papar i sol. Oblikujte loptice i popržite ih na masti (ili maslacu, ili ulju). Pržene loptice stavite u zamašćenu (mašću, maslacem ili uljem) zemljanu (keramičku) posudu za pečenje. U preostaloj masnoći ispržite teletinu izrezanu na komade. Meso posoliti i popaprite, i dodajte lopticama u zemljanoj posudi. Nakon toga, ispržite svinjsko meso i slaninu. Posoliti i poparite i dodajte prethodno složenom mesu u zemljanoj posudi. Na kraju dodajte i ispržene kobasice. U preostalu masnoću ulijte bijelo vino, popaprite i posolite, malo prokuhajte i prelijte meso u zemljanoj posudi. Na kraju dodajte marinirane šampinjona i mrkvu. Uspite malo vode i stavite u zagrijanu pećnicu na 200 stepeni. Pecite oko 2 sata. Prelijte odozgora kiselo vrhnje i stavite komade ovčjeg sir, pecite na istoj temperaturi još 10 minuta.

Posluživanje: na veliki tanjur stavite kolute pečenog krumpira, a odozgo složite jelo iz zemljane posude. Prelijte sokom iz zemljane posude i ukrasite kosanim lišćem peršina i celera.

Meso s graškom

Sastojci: 25 dag telećeg ili junećeg mesa, 20 dag pileće jetre, 75 dag graška, 1 korijen mrkve, 1 zelena paprika, 2 krumpira, 1 korabica, 1 glavica luka, 2 češnja češnjaka, 3 žlice ulja, 1 žlica kosanog peršina, 1 žlica majčine dušice, sol, papar.

Meso izrežite na kocke. Luk izrežite na listiće, češnjeve češnjak iskošite i na zagrijanoj masnoći ispirajte. U posudu naizmjenično slažite povrće (izrezano na kocke), meso i jetrica. Svaki red

pospite kosanim peršinom i majčinom dušicom. Posolite i popaprite prema okusu. Dodajte ulje, podlijte vodom tako da sve pokrije. Kuhajte na umjerenoj vatri i za vrijeme kuhanja ne miješajte nego samo protresite posudu nekoliko puta. Ukoliko treba dodajte malo vode. Jelo je gotovo kad se napola smanjilo i ostalo vrlo malo vode.

Đuveč

Sastojci: 0,50 kg svinjetine, 0,50 kg govedine, 1,5 dl ulja (ili masti), 1,5 kg rajčice, 0,75 kg luka, 1 veći patliđan, 5 paprika (babura), 2 veće tikvice, 15 dag riže, lišće peršina, sol, papar.

Luk iskošite, češnjak i peršin također samo to uradite što sitnije možete. Papriku izrežite na rezance, oguljene ili neoguljene tikvice na kolutove a rajčicu na manje komade. Svo povrće osim rajčice, pomiješajte zajedno, posolite i zalijte s uljem (ili rastopljenom mašću). U posudu

stavite prvo na dno polovicu od ukupne količine rajčica, prekrijte povrćem i na kraju opet ostatke rajčice. Zalijte uljem, vodom (nešto manje od 0,5 l) i pecite na umjerenoj vatri skoro 2 sata. U tijeku pečenja, ako je potrebno, dolijte vode, ali pazite jelo ne smije biti jušno.

Đuveč; đuveče (*tur.* güveç) vrsta jela: raskošni složenac od mesa i povrća; 1. komadi mesa pomiješani s lukom, rižom i krumpirom koji se peku u zemljanoj posudi. Đuveč je i konzervirano meso pomiješano s raznim povrćem; 2. zemljana posuda u obliku duboke manje tave (tignja) u kome se peče đuveč i slična jela.

Đuveč od somovine

Sastojci: 1 kg soma, 1 kg luka, ulje, malo mljevene crvene paprike, 2 paprike (babure), zelen peršina, 1 patliđan, 2-3 tikvice, 2-3 krumpira, 1 šalica riže, 3 rajčice, sol, papar.

Soma očistite i izrežite na komade. Luk iskošite i zažutite na zagrijanoj masnoći, dodajte mljevenu crvenu papriku (pazite – masnoća ne smije biti jako vruća da se paprika ne karamelizira i tako pokvari cijelo jelo), usitnjenu svježu papriku (baburu), kosani peršin, oguljen i izrezan na kockice patliđan, izrezane tikvice i krumpir. Posolite, popaprite i uspite rižu. Promiješajte i ostavite sve da malo odleži. Ribu malo popirjajte i sve složite u zemljanu posudu. Preko cijele mase složite izrezane rajčice na kocke, prelijte masnoćom i vodom, tako da bude pokriveno. Pecite u pećnici. Jelo ne smije biti potpuno suho ali ni jušnato. Poslužite sa salatom.

Kruh i pogače

Kruh (*kruv*)

Kruh se zakuhava (priprema) sa kvasom. Komade tijesta ostavite ukisnuti u malo vode i tako se dobije kvas. Svaki put se ponovno otkine komad tijesta za slijedeći kruh i tako svakodnevno. Kasnije se počela koristi germa (kvasac).

Kruv se peče u okruglim posudama (tepsijama, tevsijama, plehovima) i obavezno se prije stavljanja u rernu, rol (pećnicu) zasjekao po sredini da kora ne popuca.

Djeci se obično davala *šnjita* (šnita - komad odrezanog kruha) preko cijelog kruha namazan svinjskom mašću, posoljeni, popapričen (mljevenom crvenom paprikom) ili pošećeren.

Najbolja mast za mazanje bila je troja – mast s dna kante sa sitnim komadićima čvaraka ili *uzrnčana* mast (mast koja koagulira u zrnca s proljeća, kada poraste temperatura).

Poseban okus kruh je poprimao kad se pekao u tepsiji obloženoj s listovima svježeg zelja (kupusa).

Ljepina (*izvlakača*)

Od tijesta za kruh se djeci pekla ljepina otkidajući komade, razvlačeći ih i prži na vreloj masti. Po želji se mogu i pošećeriti. Ljepinice su prvo postale specijalitet sajmovi a nakon toga i restorana.

Ljepinice su majke pripravljalale djeci jer djeca nisu „mogla sačekati ispečeni topli kruh“, tako je slučajno napravljeni proizvod postao specijalitet.

Petrinjska pogača



Sastojci I.: 25 dag maslaca (putra), 12 dag šećera, 2 jaja, 2 žumanjka, malo soli, ribane limunove korice, brašna po potrebi.

Sastojci II.:

25 dag maslaca ili 18 dag masti, 50 dag brašna, 1 jaje, 3 žumanjka, 10 dag šećera, malo domaćeg kiselog vrhnja, malo soli, germe (kvasac).

Sastojci III.: 25 dag maslaca (putra), 25 dag šećera, 5 žumanjaka, germe (kvasac), malo soli, domaćeg kiselog vrhnja, brašno po potrebi.

Petrinjske pogače sa i bez kvasca



Bez kvasca: na dasku za miješanje tijesta stavite 1-2 kg prosijanog brašna, posolite i zamijesi s vodom u kojoj ste rastopili malo sode bikarbone. Pogaču mijesite što duže kako bi peče bila ukusnija (miješanjem je obogaćujete zrakom). Kada na tijestu izbiju mjehuri, tada je najbolje, a tijesto treba biti što tvrđe umiješano. Pogaču razvijte na debljinu 3-4 prsta, izbodite vilicom, stavite na vrelu peć s jedne

i druge strane da se malo zapeče, zatim stavite u pećnicu i pecite na tihoj vatri dok se ne ispeče.

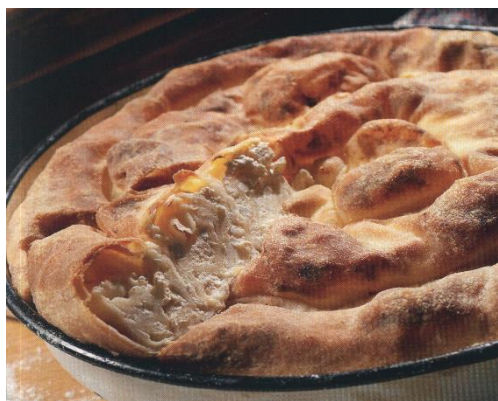
Ako pravite masnu pogaču, u tijesto stavite žlicu masti, 2-3 cijela jaja, i zamijesite kao u prethodnom naputku.

Pogača s kvascem: zamijesite kvascem razmućenim u mlijeku.

Petrinjska pogača bila je i kruh i kolač, i žene su se nadmetale (natjecale) tko umijesiti i ispeći bolju pogaču, što je bio znak prestiža. Pekla se za radove u polju, za hodočašća, za blagdane i za svaki dan. U pogače su stavljale „svoje male tajne“ dodatke kako bi bila ukusnija i bolja od - komšiničine (susjedine) pogače. Pogača se uvijek radila od istih sastojaka samo je bila različita količina.

Nakon što se umijesilo tijesto od svih navedenih sastojaka, prije pečenja površina se iskrižala vilicom ili nožem, kakao bi se, pečena, lakše trgala. Pogača se nikada nije rezala, nego uvijek trgala.

Kordunaška masnica



Sastojci: vučeno tijesto (brašno, jaje, sol, mlaka voda), svježi sir i jaja za nadjev, ulje.

Umijesite i razvaljajte tijesto. Izmiješajte jaja, sir i malo šećera, te nadjev premažite preko tijesta. Umotajte, premažite uljem, stavite u okruglu limenu posudu premazanu uljem i pecite na 180°C. Poslužite toplo.

Kordunaški somun



Sastojci: 1kg brašna, čaša mlijeka, 2 vrećice kvasca, žličica šećera, 3 žličice soli, čurekot (crno mirisavo sjeme biljke *Nigella sativa* L., kojim se posipaju somuni i peksimetri (*tur.* çörek otu – doslovno: čurekova trava), mlake vode po potrebi da se napravi tijesto kao za kruh.

Zagrijte pola čaše mlijeka da postane mlako, dodajte šećer i kvasac, razmutite i ostavite kako bi kvasac fermentirao i dignuo se. Uspite u brašno, dodajte sol i preostalo mlijeko (također mlačno). Mijesite tijesto, dodajući pomalo i tople vode koliko treba, dok se ne počne odvajati od posude. Odložite tijesto na toplom da se digne (uzađe). Premijesite ga još jednom na pobrašnjennoj dasci (radnom stolu) i podijelite na komade veličine na koje želite da vam budu somuni (najčešće veličine dunje). Od svakog komadića napraviti lopticu (ne mijesite previše tijesto, nego laganim pokretima oblikujte loptice). U zdjelu stavite vode, smočite dlanove i vrškovima prstiju (jagodicama) pritiskujte po loptici da se istanji i oblikujte somun. Svaki put kad se tijesto počne lijepiti za ruke, uronite ih u vodu. Ne pritiskujte previše jer će te istanjiti somun i postati će kao *pituljica*.

Ako više volite sredinu somuna deblju uzmite lopticu u jednu ruku i vucite samo krajeve dok sredina ostane malo napuhanija.

Pospite čurekotom i pecite u pećnici (najbolje je u peći na drva). Pecite samo nekoliko minuta, kad se napuhnu - još koju sekundu.

Somun – lepinja, najčešće se pripravlja na slijedeći način od 1 kg brašna i 1 dag kvasca: kvasac razmutite u mlakoj vodi i stavite na toplo mjesto da se digne. Nakon 15 – 20 minuta, uzašli kvasac stavite u brašno i zamijesite malo rjeđe tijesto dodajući mlake vode. Potom tijesto ostavite da odstoji. Premijesite ga i oblikujte somun promjera 15-30 cm, Tko oblikovan somun stavite da odstoji, Iskrižajte ga nožem i ispecite.

Kolači i ostala slatka jela

Kisela pita

Tijesto kao za kruh, razvucite rukom na debelo pola prsta. Pospite smjesom sira, vrhnja i jaja. Pomastite uljem, zarolajte, stavite u tepsiju (pleh), ostavi da se digne ispeče u pećnici (rolu, roru). Može se peći i bez ičega (nadjeva).

Uštipci sa kvascem



Sastojci: 50 dag brašna, kvasac, malo ulja, sol, 1 jaje.

Brašnu dodajte sol, malo ulja i zamijesite s malo tople vode u kojoj ste prethodno otopili kvasac (mora se dignuti, zapjeniti). Kad ste dobro izradili tijesto ostavite ga pokrivenog čistom kuhinjskom krpom oko 1,5 sat da odleži (da se digne). Na zagrijanom ulju pržite uštipke koje ste oblikovali vlažnim rukama u malu pogačicu i pomazali uljem da se tijesto ne bi ljepilo ili oblikovali u male kore/(jufke). Pečene uštipke poslužite uz sir za mazanje ili kiselo mlijeko.

Brza gibanica

Sastojci: 50 dag kora (jufki) za gibanicu, jaja, malo mineralne - gazirajuće vode, 30 dag mekog sira kravliji ili ovčji), 2 šalice ulja, 1 čaša kiselog vrhnja, malo soli ako sir nije slan.

Umutite jaja s malo mineralne vode, dodajte ulje i izdrobljeni sir. Sve dobro izmiješajte, dodajte vrhnje i ponovno izmiješajte. Pleh nauljite i stavite koru, uzmite dvije kore i umočite ih u mješavinu sa sirom i stavite na koru u plehu,, ponovno stavite jednu koru, pa ponovno dvije zgužvane i tako redom dok ne

utrošite sav materijal. Na vrhu mora biti kora premazana uljem. Ovako pripremljenu gibanicu pecite na umjerenj temperaturi. Pečena bi trebala biti šupljikava. Poslužite toplo.

Jednostavni kolač od jabuka

Sastojci za tijesto: 9 žlica svinjske masti, 9 žlica šećera, 14 žlica mlijeka, 1 jaje, 1 vrećica praška za pecivo, 80 dag brašna, 4 žlice mlijeka; nadjev: 1 kg kiselih jabuka, (najbolje su kisele jabuke za kolače), 20 dag šećera, 2 vanilin šećera, 3 dl vode, cimet, krušne mrvice, šećer u prahu.

Jabuke ogulite i izribajte, dodajte šećer, vanilin šećer, cimet i vodu. Sve kuhajte kao kompot. Jabuke su kuhane kad se sva voda pokuha. Izradite tijesto od masti izmiješanom sa šećerom, jajem, mlijekom, brašnom i praškom za pecivo. Kad ste dobro izradili podijelite u dva dijela. U nepodmazan pleh stavite jedan dio razvaljanog tijesta na veličinu dna pleha, pospite krušnim mrvicama, stavite nadjev od jabuka i prekrijte drugim dijelom razvaljanog tijesta. Gornju koru (tijesto) izbockajte vilicom i premažite mlijekom. Pecite na 200 °C oko pola sata.

Banijske pite savijače ili gibanica napravljena sa višnjama, jabukama, trešnjama, šljivama ili sirom, prelive se skorupom, prije nego se do kraja ispeku, daju im posebnu sočnost i okus.

Kolač od jabuka

U pleh (protvan, tepsiju) stavite šećer da prekrije dno, preko njega ulijte malo ulja toliko da se šećer smoči. Na to složite očišćene polutke jabuka i pecite u zagrijanoj pećnici dok jabuke ne omekšaju. Umutite 5 jaja, 5 žlica šećera, 5 žlica brašna, i 1 prašak za pecivo (umjesto praška za pecivo nekada su koristili sodu-bikarbonu) i time prelijte vruće jabuke. Ponovno pecite. Pečeni kolač preokrenite da jabuke budu odozgo i preko njih prelijte bjelanjak od jednog jajeta. Kratko zapecite.

U današnjoj varijanti možete po kolaču staviti šlag - tučeno slatko vrhnje.

Orasnice ili orašnice



I. inačica:

Šećer topite uz stalno miješanje da se lagano karamelizira, potamni, ali ne zagori. Na pomašćeni papir stavite jezgre oraha (čitave ili izrezane) i prelijte karameliziranim šećerom. Sačekajte da se ohladi i izrežite na komadiće.

II. inačica:

Pomiješajte šećer i jaja pa stavite na laganu vatru da se šećer otopi. Dodajte mljevene orahe i sve skupa izmiješajte u kompaktnu smjesu te ostavite da se ohladi. Kad je smjesa hladna otkidajte male kuglice i oblikujte kiflice koje potom uvaljajte u kosane orahe. Na podmazani pleh složite kolačiće i posušite ih u pećnici (ne pecite).

III. inačica (modernija inačica):

Umijesite 4 bjelanjka s 30 dag šećera i 30 dag mljevenih oraha. Možete dodati i 5-6 mljevenih petit keksa (petit). Ponovno otkidajte loptice i oblikujte kiflice. Uvaljajte u kosane orahe i sušite u pećnici na 100 °C 30-40 minuta.

IV. inačica



Sastojci: 2 jaja, 25 dag šećera u prahu, mljeveni orasi, sjeckani orasi

Pomiješajte jaja sa šećerom te dodajte mljevene orahe toliko da smjesu možete oblikovati u valjčiće koje ćete potom uvaljati u sjeckane orahe. Pecite u zagrijanoj pećnici na 170 °C dok ne dobiju malo tamniju (smečkastu) boju.

Šljivoš

Šljive očistite od koštica i stavite u pleh, pospite šećerom i pecite u zagrijanoj pećnici dok ne puste sok i omekšaju. Izvadite, ohladite i koristite kao namaz za kruh, pogače ili kolač.

Šapice



Zamijesite tijesto od masti, brašna, vrhnja, žumanaca, praška za pecivo (ili sode bikarbone), vanilin šećera, vrlo malo kristal šećera i mljevenih oraha. Svinjske masti stavite više nego vrhnja. Sve dobro izmiješajte, uspite brašno i izradite

srednje tvrdo tijesto. Otkidajte manje komad tijesta i u njih utisnite polovice reznjeva oraha. Oblikujte loptice i malo ih stanjite da dobijete šapice. Ostavite ih da se dignu i ispecite u podmazanom plehu u zagrijanoj pećnici. Ohlađene uvaljajte u kristal šećer i šećer u prahu. Ovako napravljene šapice možete sačuvati do 1-2 mjeseca u papirnatim vrećicama na suhom i tamnom mjestu.

Šapice ponegdje nazivaju i *prace*. Uz njih se ženilo, krstilo, sahranjivali i Božić slavilo. Za ove suhe kolačiće ima mnogo različitih naputaka/recepata i različitih *modli* (kalupa) leptirića, cvjetića, mašnica, ribica, ružica, ... Modli za šapice, prace, su okrugli sa razgovijetnim širokim rebrima.

Naputak/recept za kojeg se pretpostavlja da je vrlo star: kao mjera služio je lončić sadržine $\frac{1}{2}$ litre;

3 jaja, $\frac{3}{4}$ lončića mljevenog šećera, ribana korica limuna, sok 2 limuna, 1 prašak za pecivo, $\frac{1}{2}$ lončića mljevenih oraha, pun lončić svinjske masti, glatko brašno.

Jaja dobro izmiješajte, dodajte šećer i sve dobro žicom za miješanje umiješajte. Dodajte ribanu koricu limuna i sok limuna, te prašak za pecivo. Sve dobro izmiješajte. Dodajte mljevene orahe, mast koju ste u zasebnoj posudi izmiješali vilicom, i na kraju umiješajte glatko brašno koliko ga smjesa primi. Ovako pripremljeno tijesto izradite rukama i ostavite na hladnom mjestu bar 2 sata. Tijestom ispunite modlice (kalupe) i ispecite u pećnici. Pečene kolačiće istresite iz modlica i kad se ohlade uvaljajte u mljeven šećera, jer u protivnom neće otpustiti.

Bombice od krumpira

Sastojci: 25 dag krumpira, 25 dag šećera, 25 dag mljevenih oraha, šećer u prahu, 2, dl voda.

Krumpir operite i stavite kuhati u slanu vodu, Još vruć ogulite i ispasirajte. Šećer prelijte s vodom i stavite „špinati“ - pržiti šećer dok ne posmeđi. Špina se oko 6-7 minuta tj. dok se ne počne lijepiti za stranice posude. U ušpinan (karameliziran) šećer dodajte mljevene orahe, pasiran krumpir, miješajući dobro izjednačite smjesu. Ostavite malo hladiti i kidajući uzimajte manje komadiće, oblikujte kuglice manje od veličine oraha, uvaljajte u šećer u prahu i slažite u papirne košarice. Tako pripremljene bombice ostavite 2 sata da se na zraku osuše.

Pecivo (kifle) s nadjevom od oraha

Sastojci: 80 dag brašna, 4 dl mlijeka, 12 dag rastopljenog maslaca, 6 žlica šećera, 4 žličice vanilin šećera, malo soli, 1 dag suhog kvasca, 3 žumanca, ribanu kora 1 limuna; nadjev: 25 dag mljevenih oraha, 15 dag šećera u prahu, 5 žlica krušnih mrvica (prezli), 2 žličice vanilin šećera, malo cimeta (na vrhu noža), 2 dl mlijeka; žumance.

Brašno pomiješajte s kvascem, dodajte šećer i vanilin šećer, sol, ribanu koru limuna, rastopljeni maslac i mlako mlijeko. Izradite glatko tijesto, oblikujte polu loptu, pokrijte čistom kuhinjskom krpom i ostavite da naraste (uzađe) na sobnoj temperaturi. Nakon pola sata ponovno premijesite i ostavite da naraste. Tijesto razvucite (oblikujte) u oblik valjka, izrežite na odreske debljine dva prsta, svaki odrezak ponovno premijesite i oblikujte u elipsu. Nadjev: pomiješajte orahe sa šećerom u prahu i krušnim mrvicama, dodajte vanilin šećer, cimet i mlijeko. Dobro izradite i pola sata ostavite na sobnoj temperaturi da stoji. Žlicom uzimajte nadjev i stavljajte na svaku elipsu od tijesta, uvijte u pecivo (kiflu) i stavite u nauljeni pleh. Peciva premažite umućenim žumancem s 3-4 kapi vode i pecite u zagrijanoj pećnici na 200 °C. Nakon 10 minuta smanjite temperaturu na 180 °C i pecite još 8-10 minuta. Pečeno pecivo ostavite da se malo ohladi i poslužite.

Cvibak



Sastojci: 4 jaja, 25 dag šećera, 40 dag brašna, 2 šake rezanih oraha, 2 šake suhih groždica.

Od bjelanjka istucite snijeg i polako umiješajte šećer. Dodajte umiješane žutaljke i kad se smjesa učvrsti dodajte orahe, brašno i suhe groždice. Ulijte u podmazani pleh (lim) i ispecite u zagrijanoj pećnici Pecite oko 40 minuta, što zavisi o pećnici.

Cvibak, tvrdo pecivo od *njem.* Zwieback – dvopek, prepečenac, peksimet.

Pemski kolačići

Sastojci: 20 dag masti, malo germe (kvasac), brašna po potrebi, 6 žlica vrhnja.

Od navedenih sastojaka izradite tijesto, razvaljajte ga, izrežite okrugle oblike čašom, napršnjakom napravite u sredinu otvore (rupe). Ispecite na vrućoj masti. Dok su još vrući nanižite ih na konac i uronite u vrelu vodu. Odmah izvadite i uvaljajte u brašno.

Pemac; Čeh ili Nijemac iz Češke. Čeh pripadnik nacionalne manjine u našim krajevima (od *njem.* Böhme-Čeh, Böhmen - Češka;

Napršnjak, naprstak; navlaka za vrh prsta od tvrdog materijala, služi da se potiskuje igla pri šivanju.

Sirnica

Sastojci: 40 dag brašna, 50 dag sira, 1 jaje, sol, voda, ulje, vrhnje.

Brašno posolite i izradite tijesto s malo tople vode, ostavite ga odleži 20 minuta. Ponovno premijesite, razvaljajte, premažite uljem, ostavite da ponovno odleži 15 minuta kao bi omekšalo i lakše se razvlačilo. Pripremite smjesu od sira, jajeta i malo soli. Razvucite tijesto (koru/jufku) i prerežite je na 3-4 dijela. Na svaki komad stavite na sredinu sir, prebacite tijesto sa svih strana preko sira. Rukama malo stisnite i rubom tanjura izrežite na komade veličine 5-6 cm. U okrugli namazani pleh slažite komade u krug. Pecite u zagrijanoj pećnici oko pola sata na temperaturi 220 °C. Pečenu sirnicu (ili piti kako je neki nazivaju) prelijte vrhnjem i na kratko još zapecite da se vrhnje dobro upije. Odmah poslužite.

Pržene pogačice



Sastojci: 25 dag svježeg ovčjeg sira (možete ga zamijeniti i s kravljim), 2 jaja, 1 dl ulja, 1,2 dl mlijeka, 60 dag brašna, 2 žličice praška za pecivo, sol, 2 žlice brašna, ulje za prženje (nekad su se sva jela pržila u svinjskoj masti).

Brašno (0,5 kg) pomiješajte s praškom za pecivo, posolite i umijesite izmrvljeni sir. Sir dobro istrljajte s brašnom, umućenim jajima, uljem i mlijekom. Dobro izjednačenoj smjesi dodajte ostalo brašno (10 dag) i napravite glatko mekano tijesto. Na pobrašnjenom stolu razvaljajte tijesto na debljinu 0,5 cm i čašom oblikujte krugove. Na zagrijanoj masnoći pržite pogačice s obje strane do žutosmeđe boje. Tijekom prženja pogačice moraju plivati u vreloj masnoći. Pogačice izvadite šupljom žlicom i stavite na papirnati ubrus da se ocijedi ulje. Poslužite toplo.

Prženice s trešnjama

Sastojci: 30 dag brašna, 2 žličice suhog kvasca, 1 žlica šećera, 1 žličica soli, 1 žlica ulja, 3 dl mlakog mlijeka, 25 dag trešanja, 1 žlica griza (krupice), 4 žličice vanilin šećera, ulje za prženje.

Brašno pomiješajte s kvascem, dodajte sol, šećer, ulje, mlijeko i izradite tijesto. Pokrijte ga čistom kuhinjskom krpom i ostavite na sobnoj temperaturi da uzađe (naraste). Trešnje operite, izvadite koštice i stavite u cjediljku da se ocijede. Pomiješajte trešnje s grisom, vanilin šećerom i umiješajte drvenom žlicom u tijesto. Metalnom žlicom namočenom u vruću vodu uzimajte, koliko stane na nju, i stavljajte na uzavrelu masnoću (nekad se to radilo na masti) pržiti do lijepe žutosmeđe boje. Prženice izvadite i stavite na kuhinjski papir da upije masnoću. Po želji pospite šećerom.

Krajiška obaruša

Sastojci: 50 dag brašna, 1 dl domaćeg vrhnja, 20 dag svježeg domaćeg kravljeg sira, 2 žlice masti, sol, vrela voda.

Brašno posolite i zamijesite s vrelom vodom da ne bude previše mekano ni suho. Dobro ocijedite da ne ostane brašno suho i stavite u mašću podmazani pleh i raširite po cijelom plehu. Polijte malo vrućom masti i pecite u zagrijanoj pećnici oko 15 minuta na 220 °C. Izvadite iz pećnice, prelijte vrhnjem i vratite u pećnicu da se zarumeni. Izvadite, prelijte s vode i ponovno vratite na kratko u pećnicu. Gotovu obarušu iskidajte na zalogaje žlicom dok je još vruće, pospite sirom i maslom, po želji i kosanim češnjakom. Poslužite toplo.

Obariti; jelo preliti vrelom vodom i kratko kuhati u pari; popariti.

Pita sa žutom tikvom

Sastojci: 90 dag kora (jufke) za baklavu, 1,5 kg žute tikve, 3 jaja, 8 žlica šećera, 2 žličice šećera, 2 žličice vanilin šećera, 2 dl mlijeka, 25 dag maslaca, šećer u prahu.

Tikvu ogulite u sameljite u stroju za mljevenje meda. Dodajte šećer i pržite na rastopljenom maslacu (uzmite 1 žlica od 25 dag maslaca) podlijevajući mlijekom uz stalno miješanje. Pirjajte dok sva tekućina ne ispari (pokuha se). Ohlađenoj tikvi dodajte žumanca umiješanih s vanilin šećerom i snijegom od bjelanaca. Lagano promiješajte. Pleh namažite 1 žlicom maslaca, stavite tri kore jednu preko druge tako da svaku poprskate rastopljenim maslacem. Preko treće kore stavite nadjev od tikve i ponovite postupak dok ne utrošite sve sastojke. Zadnji red kore premažite maslacem i stavite peći. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180 °C oko 45 minuta. Pečenu pitu poprskajte hladnom vodom, pokrijte čistom kuhinjskom krpom i ostavite hladiti. Po želji pitu pospite šećerom u prahu.

Pečena tikva

Sastojci: tikva za pečenje, med, sok limuna.

Tikvu dobro obrišite, prerežite na pola i očistite od sjemenku (sjemenke je najlakše vaditi metanom žlicom) Polovinu tikve izrežite na komade i stavite peći na temperaturi od 220 °C. Pečenu tikvu ostavite 10 minuta da se malo ohladi, premažite je mješavinom meda i soka limuna po želji, poslužite toplo ili hladno.

Pivarice (pivske loptice)

Sastojci: 50 dag brašna, 2,5 dl ulja, 1,5 dl piva, 2 žlice šećera, 2 žličice praška za pecivo; za sirup: 35 dag šećera, 2,5 dl vode, 1 limun; 3 žlice kosanih oraha.

Brašno pomiješajte s praškom za pecivo, dodajte šećer, ulje, pivo i izradite glatko mekano tijesto. Od tijesta uzimajte (kidajte) male loptice, svaku rastanjite na veličinu dlana, pospite orasima i preklopite i opet oblikujte loptice. Namažite pleh masnoćom, stavite loptice i pecite u zagrijanoj pećnici na 220 °C 15-17 minuta. Pečene ostavite malo hladiti. Mlačne loptice umočite u prethodno pripremljeni sirup, stavite na keramički poslužavnik i još malo prelijte vrućim sirupom.

Sirup: šećer prelijte vodom i stavite na vatru da uzavri. Smanjite temperaturu, ostavite još 5-6 minuta, iscijedite sok limuna i u vruć sirup umačite loptice. Ne zaboravite tijekom pripreme sirupa miješati.

Pivarice su najbolje ako ostanu barem 2 sata u sirupu a zatim poslužuju. Umjesto oraha možete koristiti marmeladu po izboru, suho grožđe i drugo.

Pivarice također možete oblikovati u trake širine 3 cm i duge 10 cm, svaku nadjenite željenim nadjevom i smotajte u rolu. Pečene zalijte prelivom/sirupom i tako ostavite preko noći. Sutradan ih pospite mljevenim orasima.

Ljevuša (ljevača, ljeuša)



Na Baniji i Kordunu pripremaju dvije vrste ljevača (ili *zlevanki* kao ih nazivaju u drugim dijelovima Hrvatske): od pšeničnog brašna i miješanog pšeničnog i heljdinog brašna.

Ljevača od pšeničnog brašna

Sastojci: 1 l žlica brašna, 2 jaja, 1,5 dl mlijeka, 1,5 dl vruće vode, 1,5 dl mineralne vode (kisele vode), 4 žlice ulja, sol: preljev: 2 žlice kajmaka, 2 žlice vrhnja, 2 jaja.

U pleh (tepsiju) stavite ulje i sve gurnite u zagrijanu pećnicu da se ulje dobro zagrije. Umiješajte razmućena jaja, mlijeko, mineralnu vodu, vruću vodu, i sve zajedno izmiješajte s brašnom u jednoličnu smjesu, koja mora biti gušća nego za palačinke. Izvadite pleh iz pećnice i u njega ulijte smjesu i vratite u pećnicu. Visina ljevače ne smije biti veća od 1,5 cm. Kad gornja površina posmeđi i naprave se „brda“ (mjestimično nabubri kao planinski reljef) izvadite iz pećnice i izrežite u plehu na veće kocke. Prelijte mješavinom (koju ste napravili ranije) od vrhnja, kajmaka i jaja. Vratite u pećnicu i zapecite još oko 5 minuta da se sve zapeče.

Ljevača od pšeničnog i heljdinog brašna

Sastojci za ljevaču (tijesto): 10 žlica pšeničnog brašna, 10 žlica heljdinog brašna, sol, 3 jaja, 1 šalica za bijelu kavu – mlijeka, 1 šalica za bijelu kavu mineralne vode (kisele vode), 5 žlica ulja; preljev: 0,5 kg kajmaka, 2 jaja, malo mlijeka da se lakše umiješa.

Tijesto napravite od svih sastojaka kao za palačinke, ali nešto gušće, i podijelite u dva dijela. Prvi dio tijesta izlijte pleh koji ste prethodno dobro zagrijali zajedno s uljem u pećnici. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 °C. Kad je tijesto pečeno izvadite ga i prelijte s polovinom količinom mješavine od: jaja, kajmaka i malo mlijeka. Vratite u pećnicu i zapecite. Izvadite iz pećnice i prelijte drugom polovinom tijesta. Kad se tijesto na površini zapeklo izvadite i prelijte ostatkom preljeva. Ponovno zapecite.

Diplomatske palačinke

Sastojci: 4 jaja, 3 žlice šećera, 1 vrećica vanilin šećera, 7 dag maslaca, 4 žlice brašna, 2 dl mlijeka. Trebali bi dobiti 4-5 palačinki, 6 šnitica torte, ali nije problem povećati smjesu.

Najfinije su kada su vrlo malo pečene, da gornji sloj gotovo curi po tanjuru.

Pjenasto umutite žumanjke, šećer i vanilin šećer. Dodajte maslac omekšan na sobnoj temperaturi, brašno i mlijeko. Na kraju, lagano, pjenjačom umiješajte snijeg od 4 bjelanjka. Pecite u tavi za palačinke (tava s dugačkom drškom) koju ste malo namazali maslacem prilično debele palačinke. Pecite ih samo s jedne strane, vrlo kratko, kada se gore pojave mali mjehurići, istresti je pažljivo na tanjur s nepečenom stranom prema gore. Tako svaku slijedeću staviti gore, slažite kao tortu od palačinki. Zadnju palačinku preokrenite i zatvoriti tortu. Pospite šećerom u prahu.

Najčešće se poslužuju sa šumskim ili običnim jagodama izrezanim na tanke listiće i prelivene medom.

Stari hotel Slunj u Slunju, jedinstvene i vrlo atraktivna lokacija na stijeni iznad Rastoka, s pogledom na Stari grad. bio je poznat i po ovim palačinkama, na koje su dolazili mnogi diplomati kao i tadašnji predsjednik Jugoslavije Tito. Nekadašnji najvažniji hotel Slunja, izgrađenom prije 2.svj.rata, ostao je odrezan novom cestom od kanjona Slunjčice i Starog Grada s kojim je bio presudno povezan, pa je nakon što je cesta probijena morao biti zatvoren i nije imao nikakve šanse da preživi.

Na starom kućištu zidana prizemnica iz 1842. godine podignuta je 1852. jednokatnica koja je postala kasnije temelj hotela.



Štangice od oraha

Umiješajte 30 dag šećera s 2 bjelanjka u gustu smjesu. Polovicu odvojite za glazuru. U drugu polovicu umiješajte 25 dag mljevenih (ili sitno kosanih) oraha. Razvaljajte obje polovice tijesta i stavite dio bez oraha na dio s orasima. Izrežite na štapiće i polako ispecite.

Medenjaci

Sastojci: 1 kg glatkog brašna, 25 dag šećera, 2 jaja, 6 žlica meda, 3 žlice rastopljenog maslaca (putra), žličica sode bikarbone, malo cimeta, 2-3 mljevena klinčića.

Napravite tijesto od svih navedenih sastojaka, oblikujte medenjake (male pogačice, modlima – kalupima ili čašom) i ispecite u pećnici.

Medenjaci (stari naputak)

Sastojci: 30 dag brašna, 2 žlice meda, 1 žlica masti, 1 žličica sode bikarbone, 10 dag šećera. 2 jaja.

Izmiješajte sve sastojke, oblikujte male pogačice, stavite ih u podmazani pleh mašću i ispecite. **Za medenjake se koristi isključivo kestenov med koji im i daje karakterističan okus.**

Alva

Poslastica za djecu koja se pripravlja jednostavno i brzo od jedne mjere brašna, maslaca i šećera i dvije mjere vode.

Brašno popržite, uz stalno miješanje, u tavi na malo rastopljena maslacem da porumeni. Pazite, brašno ne smije ni malo pregorjeti. Gotovo je kad smjesa počne sama otpadati od kuhače. Dobivena smjesa se zove - pečeno brašno ili *hamur*. U vodi rastopite šećer, mora uzavreti i prelijte brašno uz brzo miješanje. Ukuhavajte dok sve ne postane gusto. Žlicom odvajajte komade na tanjur da se ohlade i pospite šećerom.

Nekada se umjesto šećera koristio med.

Štrudla

Dva decilitra mlijeka, jedan decilitar vode i jednu čašu od 2 dl šećera, stavite da provri. Kad se ohladi dodajte pola paketića svježeg kvasca (germe) i jednu žlicu šećera. Ostavite da se kisne. U brašno dodajte jedno jaje, dva žumanjka i jednu žlicu umućene masti, dodajte ukisli kvasac i izradite tijesto. Ostavite ga da se odmara, digne. Razvaljajte na debljinu prsta, premažite željenim nadjevom i savijte u rolu. Stavite u podmazani pleh (protvan, tepsiju), ostavite da se digne i nakon toga pecite u zagrijanoj pećnici. Pecite jedan sat.

Nadjev od maka, koji se najčešće radio: 25 dag maka sameljite i stavite u 0,5 l mlijeka da se kuha oko deset minuta. Na kraju pošećerite i po želji dodajte malo cimeta.

Salčići

Sastojci: 30 dag sala, 40 dag brašna, 3 žumanjka, 2,5 dl bijelog suhog vina, 1 vrećica suhog kvasca (7 g), 1 žličica soli; šećer u prahu, pekmez po izboru.

Salo dobro očistite od žilica, sameljite u stroju za mljevenje mesa i ostavite u hladnjaku najmanje 3 sata. Brašnu dodajte kvasac, sol, umućena žumanca, bijelo vino i izradite mekše tijesto. Tijesto mijesite najmanje 10 minuta rukama. Tijekom miješanja povremeno pospite brašnom dasku na kojoj mijesite i poprašite ruke. Razvucite kore debljine 1 cm i premažite je $\frac{1}{4}$ sala. Presavijte tijesto u oblik knjige i ostavite 5 minuta odležati. Postupak ponovite još 3 puta tj. sve dok ima sala. Nakon zadnjeg premazivanja i odmaranja (5 minutnog odležavanja tijesta) razvaljajte tijesto i oblikujte kvadratiće 10 x 10 cm. Na svaki nanosite malo pekmeza (najčešće se stavlja od marelica(kajsija), presavijte svaki kvadrat kao malu knjižicu i stavite u zamašćeni pleh. Pecite u zagrijanoj pećnici na 220 °C oko 15 minuta, smanjite temperaturu na 200 i nastavite peći još 5-7 minuta. Još vruće salčiće uvaljajte ili pospite šećerom u prahu.

„Suk“ (svitak, štruca)

Sastojci: 50 dag brašna, 1 vrećica suhog kvasca, 1,5 dl mlake vode, 1 žličica soli, $\frac{1}{2}$ žličice šećera, 1 jaje.

Napravite *pjenicu* (germa, kvasac) za tijesto: u zdjelici umiješajte s mlakom vodom kvasac, šećer, i ostavite na toplom da se diže. Brašnu dodajte sol, ulijte pjenicu (uzašli kvasac), dodajte umućeno jaje, sve izmiješajte i na pobrašnjennoj dasci izradite dlanovima glatko tijesto. Nakon 10-ak minuta, kada se tijesto prestalo lijepiti za ruke ili dasku, premjestite ga u čistu zdjelu, poklopite i ostavite da se diže dok mu se ne udvostruči volumen. Dignuto tijesto prerežite na jednake dijelove, od svakog oblikujte (sukanjem) *suk* – *štrucu*, *svitak* (nešto smotano u valjak) i stavite kuhati u lonac s vrelom i posoljenom vodom. Kada štruce isplivaju na površinu okrećite ih i kuhajte dalje, sveukupno 40-ak minuta. Gotove štruce izvadite, prerežite na kriške debljine jednog centimetra, stavite na tanjur i prelijte željenim preljevom, koji može biti slan ili sladak (umak od pečenja, mesa na „saft“, mješavine sira i vrhnja ili samo sirom ili vrhnjem, pekmezom ili samo šećerom; po želji).

Sukati – vrteći oblikovati; *sukalo* – kuhinjsko pomagalo (oruđe) za rastezanje tijesta (jufki). Vjerojatno je riječ za ovo jelo – *suk* – nastalo kao skraćeni oblik od *sukati*; saviti nešto u smotak – valjak.

Biba



Sastojci: 50 dag glatkog brašna, 2 dag svježeg kvasca, 1 jaje, 1 žličica soli, 3 dl mlijeka, 1 žlica masti; *za nadjev*: 15 dag šećera, 6 g cimeta, 5 dag groždica.

Kvasac razmutite s malo toplog mlijeka i šećera te ostaviti na toplom da nastane *pjenica*. Od brašna, soli, pripremljenog kvasca (*pjenice*), jajeta i mlijeka zamijesiti mekano tijesto. Izrađeno tijesto podijelite na 3 loptice i ostavite da odmaraju oko pola sata. Svaku lopticu razvaljajte u krug, premažite mašću i slažite jednu preko druge, vrh ne premazujte. Ostavite tijesto odstoji još oko 15 minuta pa zatim premažite i po površini, ostavite još kratko da odstoji. Tijesto razvucite rukama, kao savijaču, od sredine u krug otprilike na veličinu 50×60 cm. Cimet i šećer pomiješajte i pospite po tijestu. Preko toga rasporedite groždice, zarolajte savijaču, savijte je na pola, smotajte pletenicu, stavite u podmazan protvan i ostaviti da tijesto odmara još pola sata. Prije pečenja premažite preostalom rastopljenom mašću, pecite na 220 °C oko 40 minuta. Gotovi štrudl – Bibu - pokrijte vlažnom krpom. Nakon nekoliko minuta, dok se malo ohladi, izrežite.

Karlovačke šnite

Sastojci: 3 bjelanjka, 4 žutanjka, 14 dag šećera, 3 dag maslaca, 2-3 žlice oštrog brašna, 14 dag grubo kosanih oraha, 14 dag sira od dunja narezanih na kockice (kitn(i)kez, kotonjata), cimet, maslac, krušne mrvice.

Istucite bjelanjke s malo soli i 2-3 žlice šećera u čvrst snijeg. Pjenasto umutite žutanjke s preostalim šećerom, dodajte omekšali maslac i dobro izradite. Dodajte cimet, grubo kosane orahe (stavite u plastičnu vrećicu, pokrijte krpom i istucite ravnim djelom bata za meso; to je najlakše) i kitnkez narezan na kockice (uvaljajte ga malo u brašno da se ne lijepi jedna za drugu). Pažljivo umiješajte snijeg, smjesu izlijte u duguljasti rebrasti kalup koji ste prethodno namazali maslacem i posuli krušnim mrvicama. Pecite pola sata u zagrijanoj pećnici na 180 °C.

U sezoni dunja obavezno se radi, delikatesa, sir od dunja. Prosinac je doba kad se radi jednostavan kolač i profinjenog okusa sa sirom od dunja.

Krajiški pupak

Sastojci: 50 dag brašna, 4 jaja, 5 g kvasca, 50 dag šećera, slatko od šljiva.

Razmrвите kvasac u malo mlakog mlijeka i držite 15-20 minuta na toplom mjestu da kvasac naraste. U brašno dodajte narasli kvasac i jaja. Lupajte dok se ne pojave mjehurići. Potom pokrijte posudu čistim platnenim ubrusom i stavite na toplo da bi tijesto naraslo.

Izrežite na trake dužine 6 cm, širine 1,5 cm. Trake namotavajte na prst i oblikujte kupe (stošce) – pupak. Složite ih u nauljeni pleh (tepsiju). Pecite oko pola sata na srednjoj temperaturi, u zagrijanoj pećnici. Izvadite iz pećnice i prelijte ukuhanim šećerom (agdom) i ukasite slatkim od šljiva, ili drugim slatkim iz „zimnice“.

kolač koji se često priređuje u mjestu Krale „turskoj hrvatskoj“, zapadno od Bihaća.

Kordunaški uštipci

Razmutite germu u šalici, pustite da se digne i ubacite u smjesu. Žličica šećera, žličica soli, dodajte brašno i dobro izlupajte tijesto. Stavite da se ukiseli (digne), zagrijte ulje ili mast (na masti je bolji ukus).

Izlupajte 4-5 jaja. 2 cijela i 2-3 žumanjka. Uspite pola vode, pola tople varenike, nešto manje od litre. Sa žlicom uzmite tijesto i stavljajte da se prži. Ne treba previše ugrijati ulje ili mast jer uštipci brzo potamne a iznutra ne budu bas pečeni. (Pisarno izvorno prema kazivanju)

Graničarski kolač

Sastojci: 2 dl kukuruznog brašna, 2 dl pšeničnog brašna, 2 dl mlijeka, 1,5 dl ulja, 2 dl šećera, jaje, prašak za pecivo, 1 dag domaćeg pekmeza od šljiva, 2 dag šećera u prahu, malo soli.

Sve sastojke dobro izmiješajte. Nešto manji lim premažite masnoćom, pospite brašnom i u njega uspite masu. Pecite u pećnici na umjerenoj temperaturi. Kad je kolač ispečen premažite ga pekmezom od šljiva i preko njega pospite šećerom u prahu. Kolač izrežite kalupom (izbadaćem) za pogačice u obliku polumjeseca, poslužuje se topao ili ohlađen.

Baklave od suhih šljiva

Sastojci: 50 dag tankih kora (najmanje 10 kora/jufki); nadjev: 50 dag suhih šljiva, 25 dag meda, 30 dag oraha, 0,5 kg šećera (za sirup).

U pola litre vode dodajte 50 dag šećera i kuhajte dok se malo ne zgusne. Skinite s vatre i ostavite da se ohladi. Po želji, ukusu, možete dodati nekoliko koluta limuna.

Šljive stavite u vodu, pola sata, da omekšaju. Izvadite šljive, ocijedite, izvadite koštice i sitno iskošite. Orahe također iskošite. Spojite šljive, orahe i med. U nauljeni pleh redajte 4 kore (svaku pouljite), na njih raširite ½ od ukupne količine nadjeva, prekrijte s 2 kore i na njih raširite ostatak nadjeva. Prekrijte s 4 kore. Baklavu izrežite na romboide prije pečenja. Pecite na 200 °C oko 45 minuta. Vruću baklavu prelijte hladnim sirupom.

Božićna česnica

Sastojci: 1 paket tankih kora (jufki); nadjev: 30 dag mljevenih oraha, 10 dag usitnjenog suhog grožđa, 10 dag šećera, malo otopljenog meda.

Sve sastojke, osim kora i meda; pomiješajte zajedno. Pouljite pleh i slažite u redovima: red kore, poskropite kore uljem, raširite nadjev, polijte malo medom, i tako sve dok ne utrošite namirnice. Običaj je da se u česnicu stavi i vrijednija kovanica (dukat). Gornju koru premažite mješavinom ulja i vode. Prije stavljanja u pećnicu česnica se pokrivala masnim papirom (danas alu-folijom) da ne požuti, tj. zagori. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 °C oko 20 minuta. Pečenu prekrijte čistom krpom.

Po starim običajima česnica se pripremala od brašna, izvorske vode ili s malo Blagoslovljene vode (Svete vodice). Mijesila se rano ujutro na Božić.

U pojedinim kućama su česnicu pripremali samo od kora i jabukovog pekmeza i nazivali je gibanica.

Po običaju su domaćice kupovale nešto novo za kuhinju pred Božić kako bi se „ponovile“ za Božić. Ako je kupila pleh (posudu za pečenje) tada je u njoj i spravljala česnicu koja je simbol zdravlja i sreće ukućana, simbol rodne godine i simbol općeg blagostanja obitelji. U nekim kućama je bio običaj da česnicu mijesi domaćin kuće.

Ispečenu česnicu pokrivenu čistom kuhinjskom krpom, domaćin je sa svim ukućanima, oko stola, okrene tri puta kao slavski kolač, prelomi po sredini i prvo odlomi tri komada:

prvi komad ide Bogu, drugi položajniku (osoba koja na Božić prva uđe u kuću, obično je to muškarac, simbolično predstavlja one mudrace koji su pratili zvijezdu s istoka i došli novorođenom Isusu (Hristu) na poklonjenje), a treći prolazniku. Nakon toga se pogača lomi na onoliko dijelova koliko ima ukućana. Onaj tko dobije dio česnice u kojoj je kovanica, po narodnom vjerovanju, biće sretan cijele godine i pod blagoslovom Božjim, te se njemu povjerava početak važnog posla u toku cijele godine. Kad se završi lomljenje česnice, ukućani jedni drugima čestitaju praznik i sjedaju za stol.

Božićni običaj pravoslavnih

Badnja večera 6. siječanj

Neki običaju su se u međuvremenu prilagodili vremenu i mjestu gdje živimo. Danas više nije običaj da se večera na podu, već za stolom ispod kojeg je prostrta slama.

Dan prije Božića naziva se Badnji dan. Za njega su vezani lijepi običaji. Prije sunčevog zalaska odlazi se u šumu i sijeku se badnjaci ili veseljaci. Domaćin unosi badnjak u kuću na desnom ramenu, a za njim idu ukućani. Domaćica ga posipa medom, vinom i pšenicom. Na ognjištu gori sve do jutra. U kuću se također unosi i slama.

Večera na podu je stari običaj iz vjerovanja da će ukućani na taj način biti najbliži dušama pokojnika. Večera je bila u miru i tišini a ako je netko bio s nekim u svađi, Badnjeg dana se mora obavezno pomiriti.

Domaćica priprema večeru koja se sastojala od neparnog broja posnih jela: juha od sušene ribe, pečeni krumpir, kuhani grah sa lukom kao salatam, ribu prženu na ulju, posna salata (kiseli kupus/zelje, turšiju ili krumpir salatu), crno vino, mošt (za žene)..... Na stolu također mora biti zdjelica medom, božićna svijeća, i zdjela sa četiri velike rumene jabuke, žito, kukuruz, novac, suhe šljive i orasi.

Djeca su se posebno veselila jer si na Badnji dan darivana slatkišima. Običaj je bio da se po slami i čoškovima kuće pobacaju orasi i drugi slatkiši, a djeca su ih tražili pijukajući kao pilići.

Riba

Sastojci: 3 kg ribe po izboru, malo brašna, ulje, sol.

Ribu očistite, izrežite na odreske (zavisno koju ribu pripremate), posolite, uvaljajte u brašno i ispecite na vrućem ulju.

Badnji grah

Sastojci: 0,5 kg graha, vezica zeleni, ½ glavice luka, list lovora, malo sode bikarbone; ulje, mljevena crvena paprika, 50 dag luka.

Grah koji ste namočili dan prije, stavite u posudu s 1 l vode i kuhajte 15 minuta. Odlijte vodu, dolijte novu vodu i kuhajte zajedno s izrezanim lukom, zeleni za juhu, lovorom i malo soli. U grah također stavite žlicu ulja i na vrhu noža sode bikarbone. Kuhajte najmanje 1,5 sat na laganoj vatri, tijekom kojeg mora polako vreti. Zemljanu posudu nauljite s 2 žlice ulja, pospite mljevenom crvenom paprikom i prekrijte sve s kosanim poprženim lukom. Uspite na sve kuhani grah, promiješajte i zapecite u zagrijanoj pećnici na 200 °C oko 20 minuta.

Badnji kolač (pogača)

Sastojci: 1 kvasac, malo šećera, 80 dag brašna, malo soli, 1,5 čaša vode.

Kvasac stavite da ukisne (umiješajte kvasac, malo mlake vode, žlicu šećera, žlicu brašna). Umijesite kiselo tijesto od ukisnutog kvasca, brašna, soli i malo mlake vode. Ostavite ga 15 minuta da se digne, razvaljajte ga na veličinu pleha za pečenje na debljinu prsta. Stavite u namazani pleh, išarajte i izbodite vilicom, te ostavite još 15 minuta da se digne. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 °C oko pola sata. Ispečeni kolač umotajte u čisti ubrus, stavite na poslužavnik uz posudicu soli i ostavite da malo odstoji.

Božićni doručak

Jedino se tih dana pred doručak pije rakija, jedu orasi i jabuke, a onda sir i mlijeko.

Božićni ručak

Prvog dana Božića ne odlazi se nikuda iz kuće, obitelj na okupu uživa u ručku. Božićni ručak je prvi mrsni objed poslije dugog posta i uvijek bogat i raznovrstan. Česnica i pečenica su uz kokošju juhu i pečenom tučevinom (puretina) obavezni. Od pečenice se ostavljaju glava i lopatice za Novu godinu ili kako se još naziva Mali Božić ili Vasilica (praznik Svetog Vasilija).

Rano ujutro na Božić, domaćica zamijesi tijesto od kojeg peče pogaču, koju zovu česnica. U nju stavljaju metalni novčić zlatni, srebrni ili obični, odozgo zabodu grančicu s badnjaka. Česnica ima ulogu slavskog kolača na Božić. Kada je česnica pečena, iznosi se na sto gdje je već postavljen božićni ručak. Domaćin od pečenice za Božić siječe najprije lijevu lopaticu (plećku), negdje i glavu, dio od rebara i srce. Srce se isječe na onoliko dijelova koliko u kući ima ukućana, i svaki član obitelji prvo pojede komadić srca. Kada svi stanu za stol, domaćin zapali svijeću, uzima kadionicu, okadi ikone, kandilo i sve prisutne, preda nekom mlađem kadionicu koji kadi cijelu kuću. Ukoliko neko zna pjeva božićni *tropar* (1. srednjovjekovan zbirka crkvenih napjeva; najstariji sačuvani iz 10.st.; 2. najstariji oblik bizantske himnodije), a ako ne, čita se „Oče naš“ naglas. Kad se molitva završi pristupa se lomljenju česnice. Česnica se okreće kao slavski kolač, preljeva vinom i na kraju lomi. Lomi se na onoliko dijelova koliko ima ukućana. Onaj tko dobije dio česnice u kojoj je novčić, po narodnom vjerovanju, biće sretan cijele te godine. Kada se završi lomljenje česnice, ukućani jedni drugima čestitaju blagdan i sjedaju za stol.

Božićni kačamak

Sastojci: 60 dag teletine bez kostiju, 70 dag kukuruznog brašna, 1 glavica luka, 1 žlica masti, sol.

Meso izrežite na komadiće i skuhaite na tihoj (laganoj) temperaturi da dobro omekani. Dolijte vruću vodu toliko da u posudi s mesom bude 2 litre tekućine. Dodajte mast i pustite da provri. U posudu s vrelom vodom polako sipajte kukuruzno brašno neprekidno miješajući kuhačom (drvenom). Kada se kačamak zgusne i meso zajedno s brašnom pretvori u jedinstvenu smjesu, dodajte zgnječen češnjak i promiješajte. Kačamak još prokuhajte oko 10 minuta. Poslužite toplo.

Jedno od jela koje se obavezno iznosilo na božićni stol. Osim božićne pečenice i česnice ovo ukusno staro jelo simbolizira Božić.

Obični kačamak

Oguljeni krumpir skuhaite. Kada je skuhan dodajte pšenično brašno koje će upiti vodu i kuhajte smjesu dok se brašno ne skuha. Skinite posudu s vatre i dodajte pripremljeni *mrs*. *Mrs* se radi od malo maslaca, što masnijeg sira i kajmaka (ili gustog domaćeg vrhnja). Sve tiskajte (gnječite) drvenim batom da dobijete izjednačenu smjesu. Poslužuje se uz kiseli kupus.

Vasilica

Sastojci: 60 dag brašna, paketić kvasca, po 1 žličica brašna i šećera, 1 žličica soli 1 jaje, 3 dl mlijeka, 25 dag maslaca, med za premazivanje.

Kvasac razmutite u šalici s malo toplog mlijeka i po jednom žličicom brašna i šećera. Poklopite i ostavite da se digne (da kvasac uzađe). Od brašna, uzašlog kvasca, malo soli, mlijeka i jajeta izradite meko tijesto za razvlačenje. Razvucite četvrtastu koru i premažite je 1/3 rastopljenog maslaca, preklopite kao lisnato tijesto i ostavite da se „odmara“ 15 minuta. Postupak ponovite još dva puta kao i odmaranje po 15 minuta. Na kraju razvucite kore na debljinu od 0,5 cm i izrežite na 6 dijelova (kvadrata). Stavite u namazani pleh (tepsiju) i izbockajte površinu vilicom na više mjesta. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200-220 °C oko 20 minuta, da dobije lijepu rumenu boju. Izvadite i još vruću i obilno premažite medom.

Osam dana poslije Božića pravoslavna crkva proslavlja Novu Godinu i spomen da svetog Vasilija Velikog. Arhiepiskop grada Kesarije u Kapadokiji, Vasilije, nazvan Velikim, umro je 14. siječnja 379. godine, u 45 godini života. U svoje vrijeme nitko mu nije bio ravan po mudrosti. Smatra se učiteljem cijele crkve, ocem istočnog monaštva, braniocem vjere od heretika. Sastavljač je teksta liturgije, koja nosi njegovo ime. Kod Srba se slavi kao krsna slava, a kod Grka i Rusa kao imendan. Kod Srba se praznik naziva i Malim Božićem i priprema se kolač *vasilica*. Kod Grka je sličan kolač nazvan *vasilopita*.

Kordunašaka hladetina - bogojavljenka pihtija

Sastojci: 2 svježe svinjske nogice, 3 suhe svinjske nogice, 1 svježa teleća ili juneća koljenica, 2 svinjska uha, vezica peršinovog lista, sol, papar, 2 češnja češnjaka, 1 žličica crvene mljevene paprike.

Očišćene noge operite i stavite u veću posudu. Dodajte svinjske uši i sve nalijte hladnom vodom. Kuhajte prvo na jačoj, a zatim na umjerenj temperaturi. Posolite i dolivajte mlakom vodom. Kuhajte sve dok meso s nogu ne počne otpadati. Pred kraj kuhanja popaprite. Izvadite meso iz posude, odvojite ga od kostiju i usitnite. Juhu procijedite. Gotovu juhu razlijte po posudama, rasporedite svuda po juhi usitnjeno meso i tucan češnjak. Promiješajte, pospite kosanim peršinom i ostavite na hladnom mjestu hladiti (stegnut će se). Ako se po vrhu hladetine skupi masnoća, pažljivo je skinite. Pospite čistu površinu crvenom mljevenom paprikom, izrežite hladetinu u svakoj posudi na pravilne dijelove i poslužite.

Uskršnji doručak

Sastojci: 15 jaja, 45 dag slanine, 20 dag maslaca, 20 dag brašna, 4 dl vrhnja, 7 dl mlijeka, 45 dag ribanog tvrdog ovčjeg sira, 1 češanj češnjaka, 1 prstohvat majčine dušice (priza), 1 prstohvat origana, 1 prstohvat bosiljka, 10 dag kosanog peršina, 10 dag krušnih mrvica izmiješanih s malo maslaca.

Na laganoj vatri otopite maslac, dodajte brašno, promiješajte, dodajte vrhnje i mlijeko i miješajući napravite umak. Gotovom umaku dodajte ribani sir uz stalno miješanje na laganoj vatri, miješajte sve dok se sir ne otopi. Maknite s vatre dodajte kosani češnjak i peršin, i začinite po želji i okusu. Slaninu izrežite na tanke ploške, popržite je tako da bude hrskava, ocijedite je i razmrвите. Pleh zamastite, na dno polijte malo umaka na njega stavite red tvrdo kuhanih jaja izrezanih na kolute, red razmrvljene slanine, pa opet umak. Slažite u ovakvim redovima dok ne utrošite sve namirnice. Gornju površinu pospite pripremljenim krušnim mrvicama. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180 °C oko pola sata, sve dok mrvice ne potamne a u umaku se stvore mjehurići.

Ovako pripremljeno jelo možete pripremiti i dan ranije i ujutro ga samo podgrijte.

Uskrsni perez

Sastojci: 50 dag brašna, 10 dag domaćeg maslaca (putra), 10 dag masti, 10 dag sitnog šećera, 3 žumanjka, 5 žlica domaćeg kiselog vrhnja, korica limuna.

Specifični petrinjski kolač, od oblikovanog tijesta u okrugle trake, oblikuje se – smotao u oblik puža, slova S ili dva slova SS oblika križa (predstavlja – svastiku, izvorno simbol sunca).

Uskršnja pogača

Sastojci: 90 dag brašna, 14 g suhog kvasca, 12 dag maslaca, 50,5 dl ulja, 2 žličice soli, 1 žličica šećera, 0,5 l mineralne vode, 2 žlice brašna, 1 žumanjak, 1 žlica mlijeka, uskršnja jaja, polovine ljuske jaja.

Brašnu dodajte kvasac, sol, šećer i dobro promiješajte. Otopite maslac dodajte brašnu kao i ulje i mineralnu vodu. Dobro izradite tijesto (mijesite barem 10 minuta). Oblikujte poluloptu, premažite je uljem i ostavite pokriveno čistom kuhinjskom krpom na sobnoj temperaturi oko 1,5 sat, da se digne (uzađe). Tijesto ponovno premijesite i podijelite na dva dijela. Jedan dio razvaljajte i izrežite na trake dužine 60-70 cm. Trake iskrižajte, prebacite jednu preko druge kao da radite pletenice. Drugi dio tijesta razvaljajte na veličinu pleha za pečenje i stavite ga na dno pleha koji ste prethodno premazali masnoćom. Uz rub tijesta stavite ispletene trake. Na sredinu tijesta stavite polovine ljuske jaja, premažite pogaču mješavinom jaja i mlijeka, i ostavite još pola sata da odstoji na sobnoj temperaturi. Pleh poklopite i pecite u zagrijanoj pećnici oko 20 minuta na temperaturi od 180 °C. Skinite poklopac i pecite dalje još 25-30 minuta. Pečenu pogaču izvadite iz pećnice i ostavite 10 minuta da odstoji, izvadite ljuske jaja i stavite ih na poslužavnik. Na mjesta (udubine) gdje su bile ljuske stavite uskršnja jaja, pokrite pogaču i ostavite na sobnoj temperaturi da odstoji još 1 sat.

Slatko

Običaj od starina bilo je posluživanje gostiju, jednom vrstom zakuske – slatkim, koje je domaćica spremala tijekom godine, kakao bi ga imala u svim prilikama.

Posluživanje je imalo i svoja pravila:

<i>ako je gost došao do podne ili navečer</i>	poslužuje ga se slatkim, zatim dva-tri puta rakijom i na kraju crnom kavom
<i>ako je gost došao po podne ili poslije večere</i>	tada ga se poslužilo nekoliko puta vinom, zatim slatkim i na kraju kavom

Slatko se posluživalo u staklenkama dok su imućnije kuće na srebrnom poslužavniku na kojem je bio i tanjurić s žličicama (opet srebrnim) i nekoliko čaša s vodom.

Slatko se razlikuje od kompota po tome što za šećernu otopinu treba više šećera, koji se s voćem jače ukuhava i ne treba je spremati u „patent staklenke“ (s gumenim prstenom, metalnim zatvaračem), ili još prije crijevom, već je dobra obična staklenka koja se povezuje pergament papirom (ili danas celofanom).

Ne pasterizira se, već se kuha na slabijoj ili jačoj vatri prema vrsti voćnih plodova od koje se slatko pripravlja.

Domaći dodatak jelima

Sastojci: 50 dag mrkve, 30 dag korijena peršina, 1 veći korijen celera, 20 dag paškanata (pastrnjak, pastrnak), 2 vezice kosanog lišća peršina, 1 žličica soli.

Mrkvu, celer, korijen peršina i paškanat ogulite, operite i osušite, izribajte na najmanjem otvoru ribeža. Pomiješajte sa kosanim peršinom, dodajte sol i sve dobro promiješajte. Raširite na velikom poslužavniku u tankom sloju i ostavite da se dobro osuši. Dobro osušeni domaći dodatak jelu spremite u potpuno čistu staklenku, zatvorite i odložite na suhom i prozračnom mjestu.

Zaprška – zaprg

Na masti ili ulju popržite brašno da porumeni. Dodajte kosani češnjak i kratko popržite. Maknite s vatre i umiješajte mljevenu crvenu papriku. Koristi se kao dodatak raznim jelima.

Stupani ječam i pšenica; pripremaju se za zimnicu na taj način što se za stupanje (tučenje) odabere najbolje žito i dobro očisti. Tako pripremljeno žito uspe se u vruću vodu da se neko vrijeme moči. Kada je kora „poskočila“ (nabubrila) voda se ocijedi i vruće žito saspe se u stupu u kojoj se stupa (tuče) drvenim vratilom (batom) kako bi se odvojila kora od jezgre. Nakon odvajanja kore žito se uspe u protvan (tapsiju) ili neku drugu odgovarajuću posudu u kojoj se suši i odvojeno od mekinja ostavlja za zimu. Od ječma se kuhala čorba sa suhim mesom, a od pšenice koljivo (žito) za krsnu slavu ili druge potrebe u prehrani.

Stupa; kamena sprava u kojoj se tuče moka ječma, pšenica ili kukuruz, da izgubi vanjsku kožicu, a kasnije se kuha i jede u željenom jelu.

JELA od kestena

Juhe

Kestenova juha s prosom, zob i rižom

Plodove operite i stavite kuhati. Kad su kuhani malo ih ohladite hladnom vodom i ogulite. Oguljene kestene zdrobite i stavite ih pirjati na malo ulja, dolijevajući toplu vodu. Kad su omekšali dodajte začine (sol, papar, ..) i proso te kuhajte na laganoj vatri još pola sata. Od žitarica možete dodati još zob i rižu. Od povrća dodajte lisnate dijelove po ukusu. Pri kraju kuhanja dodajte kosani peršin i celer, i ribanu mrkvu. Začinite još po ukusu.

Juhu možete pripremiti samo od kestena ili s raznim povrćem ili žitaricama, prema osobnoj želji. Ovo je vrlo stari naputak, a riža je noviji dodatak.

Juha s kestenima I. način

Sastojci: 50 dag kestena, 1 lovorov list, 1 glavica luka, 1 celerova grančica, 1 velika mrkva, 2 žlice nasjeckane dimljene slanine (ili šunke), 3 dag maslaca, 1 l juhe, 2 žlice slatkog vrhnja, sol, papar.

Skuhajte kestene s lovorom, ogulite i protisnite. Ogulite mrkvu pa s celerom narežite na kocke. Oljušteni luk nasjeckajte. Povrće ispržite sa slaninom i maslacem, zalijte juhom i kuhajte da omekša. Povrće i kestene smrvite mikserom s malo juhe u gustu kašu. Umiješajte u preostalu juhu i dodajte vrhnje. Miješajte na umjerenoj temperaturi da dobijete krem juhu. Provjerite treba li još soli i papra.

Juha s kestenima II. način

Sastojci: 50 dag kestena, 8 dl krepke govedske juhe, 10 dag suhog crnog kruha, sol, papar, ulje, mljevena crvena paprika.

Zarezane kestene stavite u lim u zagrijanu pećnicu da se naglo napola ispeku. Ogulite ih i stavite kuhati u juhu da se počnu raspadati. Polovicu kestena izvadite i samo grubo zgnječite vilicom, preostale još malo kuhajte, a zatim mikserom skupa s juhom pretvorite u kašu. Dodajte mljevene crvene paprike, sol i papar po ukusu, te zgnječene kestene. Na ulju ispržite sasvim sitne kockice kruha, pa i to dodajte juhi neposredno prije posluživanja.

Juha s kestenima III. način

Sastojci: 5 dag šunke, maslac, luk, žalfija, 60 dag skuhanog kestena, čaša crnog vina, sjeme koromača, papar, slatko vrhnje.

Masnu šunku izrežite na kockice i ispržite na maslacu i dodajte poprženi kosani luk i struk izrezane žalfije na režnjeve. U to umiješajte skuhani kesten. Izmiješanoj masi dodajte crno vino, pustite da ispari i prelijte mlakom, malo posoljenom vodom. Ostavite da „krčka“ na tihoj vatri oko jedan sat i pri kraju kuhanja začinite sjemenom komorača, paprom i slatkim vrhnjem.

Juha s kestenima na IV. način

Sastojci: 10 dag pršuta i carskog mesa, po 5 dag luka i celera, 50 dag oguljenog kestena, čaša vina, 1 l vode, sol, aromatično bilje po želji.

Pršut i carsko meso izrežite na kockice. Primiješajte kosani luk i celer. Mješavinu zapržite na maslacu i dodajte oguljene kestene. Pošti ste dobro zapekli, dolijte vino. Čim vino ispari, dolijte vrele vode i zasolite. Polagano krčkajte juhu i na kraju začinite aromatičnim travama.

Juha od kestena na V. način

Sastojci za 6 osoba: 60 dag kestena, vezica celera, grančica ružmarina, 1 l mlijeka, kriška prepečena kruha, maslac i sol.

Sirove kestene ogulite i skuhajte u 1,5 l vode s ružmarinom i celerom. Nakon 20 minuta s plodova ogulite kožicu te ih protisnite u pire i pomiješajte s mlijekom. Sve ulijte u lonac u koji ste prethodno stavili prepečene kriške kruha, po želji na površinu narežite malo maslaca i stavite u pećnicu na nekoliko minuta prije nego što ćete poslužiti.

Čorba od kestena

Sastojci: 25 dag oguljenih kestena, 7,5 dag prošarane slanine, 2 krumpira, 2 mrkve, korijen peršina, struk poriluka, grančica celera, 1 jaje, žlica kiselog vrhnja, sol, papar, žlica ulja.

Oguljeni krumpir izrežite na kockice, mrkvu, peršin i poriluk na kolute, slaninu na režnjeve. Na zagrijanom ulju popržite slaninu. Dodajte 1 litru kipuće vode, stavite kestene, povrće i grančicu celera. Kuhajte na tihoj vatri („krčkajte“) jedan sat. Posolite i popaprite. Žumanjak i vrhnje umutite, ulijte u čorbu i ostavite da prokuha.

(Kestene ćete najlakše oguliti ako ih zarežete, stavite u ključalu vodu i kuhate 5 minuta.)

Prilozi i (ili) mala jela

Kesteni kuhani u mlijeku

Sastojci: 50 dag kestena, 5 dl mlijeka, 3-4 žlice šećera, 1 omot vanilin šećera, 1 žlica maslaca.

Zarežite kestene na ispupčenoj strani i stavite u dobro zagrijanu pećnicu da se raspucaju. Ogulite im tvrdi i mekanu koru, pa ih do kraja skuhajte u zašećerenom mlijeku s maslacem. Poslužite kipuće.

Slani pire od kestena

Sastojci: 2 kg kestena, 2,5 dl mlijeka, 1 dl juhe, 5 dag maslaca, sol.

Uzmite okrugle kestene, zarežite ih i stavite kuhati u posoljenu vodu, te kuhajte tako dugo da se mogu oguliti obje kore (oko sat i pol). Oguljene stavite opet na vatru s mlijekom, juhom, maslacem, pa miješajte da se sve pomiješa. Tad protisnite ili izmiješajte mikserom da dobijete pire. Posolite po ukusu i metnite opet na vatru. Miješajte i dodajte, ako je potrebno, još toplog mlijeka. Poslužite uz pečenke ili divljač.

Žganci od kestena

Kilogram brašna od kestena pomiješajte s toliko vode da smjesa postane gusta kao krema. Kuhajte otprilike jedan sat, baš kao i žgance. Poslužite sa slatkim vrhnjem.

Zelje s kestenima na dva načina

I način

Sastojci: 50 dag maruna, 1 glavica zelja, mast, sol, papar.

Kestenje skuhajte i ogulite. Oguljene prelijte kipućom vodom da lakše ogulite i unutarnju kožicu, te ga narežite na pola. Kupus naribajte i pomiješajte s kestenjem, stavite u zemljanu posudu, posolite, popaprite, promiješajte i zalijte vodom. Posudu, lonac; zatvorite pergament papirom i kuhajte u pećnici ili na štednjaku na laganoj vatri.

II. način

Sastojci: glavica crvenog zelja, 24 komada većih kestena, 5 žlica masti, 1 l juhe, malo brašna, sol, papar.

Očistite zelje, izvadite korijen (sredinu) i izrežite ga kao za salatu. Stavite u lonac, dodajte očišćene kestene i izrezane na ploške, podlijte otopljenom mašću i juhom. Posolite i popaprite. Hermetički zatvorite posudu poklopcem koji ste oblijepili (zatvorili) tijestom koje ste načinili od brašna i vode. Kuhajte, „krčkajte“, na slaboj vatri najmanje sat-dva. Brže ćete sve napraviti u loncu za kuhanje pod pritiskom. Poslužite uz pečeno meso ili kobasice.

Kesten kao prilog

Sastojci: 50 dag kestena, sol, papar, maslac.

Kestene skuhaite i pažljivo ogulite, Zagrijte maslac, stavite na nj kestene, posolite i popržite da dobije malo tvrđu koricu. Poslužite kao prilog uz mesna jela.

Pirjani kesteni

Sastojci: 25 dag skuhanih i očišćenih kestena, 10 dag vrlo tanko narezanog pršuta (bez bijelog-masnog dijela), 5 glavica ljutike, kvasina (vinski ocat), povrtna juha, 2 žlice maslinova ulja, list lovora, sol, papar.

Luk oljuštite i narežite na kolute. Na ulju kratko popržite i umiješajte pršut. Kad postane hrskav, nakapajte malo octa, prelijte čašu juhe pa pržite dok se sva tekućina ne ispari. Odlijte suvišak masnoće iz taviće pa umiješajte kestene. Posolite, popaprite i ispržite da postanu hrskavi. Pospite sitno mrvljenim lovorom.

Grožđe i kesteni

Sastojci: 40 dag sitnih glavica luka ljutike, 1 grozd ružičastog grožđa krupnih boba, 24 skuhan i oguljena krupna kestena, 1 dl suhog bijelog vina, maslinovo ulje, 2-3 celerova listića, ½ svežnjića peršinova lišća, sol, svježe samljeveni papar.

Oljuštite luk i pržite na 4 žlice ulja da požuti. Primiješajte skuhanke kestene i zajedno miješajte nekoliko minuta. Posolite. Zalijte vinom o kad se ispari, umiješajte bobice grožđa. Pržite još 5 minuta. Popaprite, umiješajte još malo ulja te nasjeckajte celer i peršin. Poslužite odmah.

Kesten u umaku od crvenog vina

Sastojci: 1 kg kestena bez ljuske, 1/8 l (2 dl) mesnog bujona, 1 žlica brašna ili jestivog škroba, 2 žlice maslaca, 1 žličica šećera, sol, 1 čaša (2 dl) suhog crvenog vina, svežnjić peršinova lista.

Prelijte kestene kipućom vodom, odstranite unutrašnju smeđežutu kožicu. Rastopite maslac, stavite šećer u maslac da karamelizira, dodajte kestene, poklopite i lagano pirjajte. Izmiješajte brašno ili škrob s mesnim bujonom. Prelijte mesnim bujonom kestene, dodajte vino, sol i prokuhajte lagano. Iznesite na stol sa svježim kosanim peršinovim lišćem.

Kesten kao prilog uz pečenje

Malo prije nego što se teletina, junetina, svinjetina, piletina ili drugo ispekla do kraja, pečenje u posudi obložite kestenjem koje ste najprije skuhalili ili obarili vodenom parom kroz sito i ogulili. Uz meso se treba sada dopeći, tj. da poprими zlaćanu boju.

Vrganji s kestenovim listovima

Sastojci: 12 podjednako velikih vrganja, kestenovo lišće, 2 češnja češnjaka, 2 žlice kisanog peršina, 2 žlice maslinova ulja, sol, papar.

Operite i obrišite listove. Odrežite nečisti dio stapki vrganja, očistite ih i obrišite vlažnom krpom. Gljive se ne peru. Češnjak iskošite i pomiješajte s peršinom, posolite i popaprite. Odvojite klobuke, stapke nasjeckajte i primiješajte im 1/3 smjese češnjaka. Lonac obložite listovima i dodajte nasjeckane vrganje, na njih složite klobuke. Pospite preostalom smjesom češnjaka i pokapajte maslinovim uljem. Pokrijte listovima i poklopite. Pecite 20 minuta i odmah, još vruće, poslužite.

Glavna jela

Puran s kostanjem

Sastojci: purana od 4 kg; nadjev: puranova iznutrica, 1 kg mesnatih kobasica, 3 dag kockica jabuke – renete, 5-6 suhih šljiva (bez koštice) osvježenih u vodi, 15-20 oljuštenih kestena pečenih u pećnici bar 15 minuta, sredina kruha natopljena mlijekom, maslac, ružmarin i kadulja (žalfija); nekoliko odrezaka prošarane slanine.

Iskošite puranovi iznutricu, oguljene mesne kobasice i slaninu. Mješavini dodajte očišćene i na kockice izrezane jabuke, suhe šljive, kestene. Kruh namočen u mlijeku. Sve dobro izmiješajte i nadjenite purana zajedno s maslacem, ružmarinom i žalfijom. Oba otvora zašijte i prsa obložite s nekoliko odrezaka prošarane slanine. Tako priređenog purana stavite u posudu omazanu maslacem i pecite u umjereno zagrijanoj pećnici. Dopola ispečenog posolite, povremeno okrenite i zalijevajte dobivenim sokom. Pred kraj skinite s prsa odreske slanine i dopecite da dobije lijepu koricu.

Zagorski puran uzgaja se kontinuirano od 16. stoljeća (kao dar biskupa Santo Dominga, Geraldinija 1523 godine; Alessandro Geraldini; Amelia, Italija 1455. – Santo Domingo 1525.), uz povremena križanja s europskim pasminama. Uzgojno je područje Hrvatsko zagorje, odnosno Krapinsko-zagorska, veći dio Varaždinske i sjeverozapadni dijelovi Zagrebačke županije. Odrasli su purani prosječne težine od 6 do 8 kilograma, a purice oko 4 kilograma. Tradicionalno se uzgajaju na otvorenom prostoru, uglavnom na livadama, u voćnjacima i šumarcima.

Početkom 20 stoljeća bio je vrlo tražen na kraljevskim dvorovima (kao blagdanski specijalitet) u Londonu i Beču, zatim u Njemačkoj, Italiji i Švicarskoj, kamo je putovao vlakom, zamrznut u ledu. Uzgojen u malim jatima koji su se hranili slobodno krećući livadama, voćnjacima, šumarcima, bila je tajna njihovog cijenjenog mesa. Pet sojeva zagorskog purana: brončani, sivi, svijetli, crni i žuti, bili su različiti samo po boji perja, dok je meso bilo jednakog okusa. Dr. E. Mayerhofer, prije sedamdeset godina, govori o sedmerostrukoj vrsti mesa odnosno „puretini s okusom govedine, teletine i svinjetine, na bataku zamamno je čvrsto, na prsima nježno bijelo, a područja sa strane i vrat namijenjena sladokuscima zbog malo masnijeg mesa“.

Pureća prsa obložena pireom od kestena

Sastojci: 25 dag filea purećih prsa, ulje, 5 dag kesten pirea, 3 dag prošarane slanine (špeka), mlinci, sol, papar, lišće peršina, rajčice.

Pureća prsa izrežite u odreske, potucite malo i oblikujte odrezak. Posolite, popaprite i obložite tankim odrescima prošarane slanine. Na sve to stavite ne slanu pjenicu od kesten pirea, zarolajte (uvijte) i ispecite u pećnici. Kad je pečeno, svitke izrežite na ploške, položite na kuhane i zamašćene mlince. Ukrasite zelenim peršinom i kockicama rajčice.

Nadjevena patka s kestenima

Sastojci: patka, sok, sol, papar, 0,5 dl ulja; za nadjev: 60 dag kestena, 25 dag junetine, 25 dag svinjetine, 10 dag bijelog kruha, 5 dag luka, 10 dag pečurki (šampinjoni), 2 dag maslaca, 1 jaje, 3 žlice kosanog peršina, sol, papar, svježe mljeveni muškatni oraščić; za umak: žlica gustina, 1 dl mošta, sol, papar; za garniranje(okruženje): 10 cijelih kestena, 7 manjih jabuka, 5 žlica brusnica, sol, papar.

Očišćenu patku iznutra natrljajte solju, paprom, mažuranom i prekrijte folijom i ostavite 1 sat u hladnjaku. Napola kuhani kesten ogulite, dio ostavite za garniranje (okruženje), ostale izrežite na kocke. Skuhanu i ohlađenu junetinu i svinjetinu sitno sameljite. Luk i pečurke usitnite i popirajte na maslacu. Kruh natopite u juhu, ocijedite i usitnite. Neoguljenim jabukama uklonite sredinu s košticama. Kesten, mljeveno meso, pirjane pečurke, kruh, peršin, sol, papar. Muškatni oraščić i jaje dobro izmiješajte da dobijete jednoličnu smjesu. Nadjenite patku, sašijte otvore i povežite batake i krila. Stavite patku u nauljeni lim, prelijte masnoćom i pecite oko dva sata u zagrijanoj pećnici, povremeno polijevajući pečenku njezinim sokom i s malo vode. Pred kraj poslažite i jabuke da omekšaju. Izvadite i ocijedite patku, jabuke držite na toplom, a masnoću od pečenja promiješajte s gustinom, vodom i moštom, prokuhajte uz dodatak soli i papra po ukusu. Procijedite i posebno poslužite. Rasijecite patku, poslužite na pladnju uz jabuke punjene brusnicama i cijelim kestenima oko njih. Za prilog poslužite crveno zelje (kupus) ili pire krumpir.

Guska nadjevena kestenjem

Sastojci: guska; nadjev: 50 dag kestenja, sol, papar, salo guske, kosani luk, malo vlasca, sitno izrezana iznutrica guske: želudac, srce i jetra, kosano lišće peršina, majčina dušica.

Kestenje skuhaite i ogulite ih skinite im koru. Na rastopljenom gušćjem salu popržite kosani luk i vlasac, dodajte sitno izrezanu iznutricu: želudac, srce i jetru, i sve popirajte. Pospite kosanim peršinom i majčinom dušicom. Očišćenu i dobro osušenu gusku posolite i poparite, nadjenite popirjanim nadjevom. Otvor zatvorite koncem, zašijte. Gusku premažite maslacem i stavite u zagrijanu pećnicu na 200 °C. Pecite podlijevajući je vlastitim sokom i povremeno vrućom vodom.

Martinjska guska s kestenom



Sastojci: 1 guska od 3,5 kg, 1 štruca kruha, 7 jaja, 3 dl mlijeka, 30 dag maslaca, pire od kestenja: 0,5 kg kestenja, kiselo i slatko vrhnje, sol, papar, mast od pečenja.

Očišćenu gusku dobro posolite i pecite u pećnici uz polijevanje masnoćom. U pećnicu s guskom stavite i posudicu s vodom koja će se isparivati i korica pečene guske postati će hrskava.

Štrucu kruha izrežite na kockice i u njih umijesite razmućena jaja, mlijeko i 30 dag maslaca. Dobiveno tijesto ostavite odležati 1 sat. Oblikujte tijesto u štrucu i kuhajte u slanoj vodi 1 sat.

Pire od kestenja: kestenje skuhaite, ogulite, napravite pire i pomiješajte s kiselim i slatkim vrhnjem, solju, paprom i mašću od pečenja.

Gusku izrežite na komade, oko nje složite ploške štruca od kruha i pire od kestenja, mast od pečene guske stavite u posudicu, da svatko polije po želji.

Guska je svoju ritualnu ulogu dobila kao kalendarski najprikladnija (početak mjeseca studenog), usto odlična sezonska pečenka, velika i tečna, dostojna je za blagovanje, tog jesenskog dana koji se u mnogim europskim narodima drži za početak novog razdoblja godine; urod je spreman, kraj gospodarskih radova, a čovjek je zahvalan prirodi.

Gusku možete pripremiti i na slijedeći način: očišćenu gusku dobro natrljajte solju, u koju ste umiješali 10 dag kimla (kumina) i malo papra, izvana i iznutra. U unutrašnjost guske stavite 1-2 jabuke i dunju. Pecite u pećnici, podlijevajte masnoćom od pečenja i mast stalno oduzimajte iz posude u kojoj se peče i stavite u drugu posudu. Kod posluživanja stavite je na stol da svatko uzme koliko mu treba.

Stari način pečenja Martinjske guske danas je potpuno zaboravljen. Prvo, guske su se nekad šopale i bile teže s više mesa i većom jetrom. Prije pečenja se dobro natrljala solju u koju se umiješa mljeveni kumina (kimla) i nešto papra (bibera). Gusku treba natrljati i izvana i iznutra. U unutrašnjost guske se stavi 1-2 jabuke, dunje ili kruške „Makarije“, već prema vremenu kad se peče. Mast koju guska pušta tijekom pečenja, mora se stalno oduzimati iz lima. Kratko vrijeme prije posluživanja, kad je guska već pečena, stavi se još neko vrijeme u vrlo vruću pećnicu, da joj kožica postane hrskava. Ako je guska stara, a nije premasna, stavi se u dobro zatvorenu posudu s malo vode i tako pirja jedan sat u pećnici. Zatim se peče na ranije opisani način.

Predjelo od guščjeg vrata, isto tako zaboravljen – prigrizak, uz domaće kobasice i šunku u svečanim prilikama.

Vrat debele stare guske ogulite (skinite kožicu). Nadjev: 15 dag govedine, 5 dag slanine, 6 dag riže, 2 žlice vrhnja, sol, papar i 3 dag masti. Slaninu iskošite i popirjajte na masnoći, dodajte riži i nastavite pirjati, posolite, popaprite, dodajte domaće kiselo vrhnje i mljevenu govedinu. Sve zajedno popirjajte. Nadjevom ispunite guščji vrat, sašijte otvor s obje strane i ispecite na masti. Ohlađeno izrežite na tanke ploške. Nadjev možete napraviti i od kosanog želuca i jetre guske i goveđeg mesa, i sve kuhati u juhi

Teleći odresci s kestenjem

Sastojci: 40 dag teletine za odreske, 20 dag kuhanih i očišćenih kestena, 1 žličica meda od kestena, 12 lovorova lista, 2 bobice kleke (borovice), 4 dag maslaca, 2 dl bijelog vina, sol.

Oprano i obrisano meso narežite na tanke odreske te dobro istanjite lupajući batićem. U velikoj tavi zagrijte maslac s klekom i lovorom, i u tome ispržite odreske s obje strane. Zalijte vinom i posolite. Pirajte na srednje jakoj temperaturi 6-7 minuta. Povremeno okrećite odreske. Umiješajte kestene i poslije 2-3 minute i med da meso i kesteni dobiju sjaj.

Juneći gulaš s kestenjem

Sastojci: 50 dag junetine bez kosti (vratina), 40 dag kuhanih i očišćenih kestenja, 2 glavice luka, 10 dag suhe mesnate slanine, 1 paprika babura, 3-4 češnja češnjaka, 1 žličica slatke mljevene crvene paprike, mast, lovor, papar, sol, 2 dl vode ili još bolje bijelo suho vino.

Na zagrijanoj masti popržite slaninu narezanu na kockice, dodajte iskosani luk (posolite ga), očišćenu papriku narezanu na rezančiće, usitnjeni češnjak, sve zajedno kratko popržite. U posebnoj posudi na zagrijanoj masnoći popržite meso narezano na kocke da dobije smeđu boju (meso možete prije prženja uvaljati u malo brašna; dobiti će te gušći umak). Prženo meso umiješajte ranije prženom lukom i paprici, dolijte toplu vodu i pirajte da meso posve omekani. Pospite mljevenom crvenom paprikom, posolite, popaprite, podlijte s 2 dl tople vode (ili vinom), dodajte posebno skuhamo i očišćeno kestenje. Sve zajedno kuhajte oko 10 minuta. Gulaš poslužite uz domaći kruh, svježju ili ukiseljenu salatu prema želji.

Goveđa pečenka s kestenima

Sastojci: 1 kg govedine (pisane pečenke), 4 žlice masti ili ulja, 0,5 l crvenog vina, 2,5 dl. bistre juhe, 50 dag crvenog luka (manje glavice), 2 režnja češnjaka, sol, majčina dušica, papar, 50 dag jabuka, 50 dag kestena, 1 žlica borovnice.

Meso natrljajte zgnječenim češnjakom i začinima (sol, papar, majčina dušica), pa ga na masnoći pecite u vrućoj pećnici. Preokrećite i podlijevajte vinom, juhom i vlastitim sokom. Napola pečenom mesu dodajte cijele glavice očišćenog luka, a

nešto poslije i reznjeve neoguljenih jabuka, te oljuštene kestene (prethodno ispečene).

Dovršite pečenje, pa meso, luk, jabuke i kestene odložite na toplo mjesto. Umak od pečenja procijedite, dodajte mu još malo vina i juhe i manji dio pasiranih jabuka i kestena. Prokuhajte, dodajte borovnice i dotjerajte okus. Umak poslužite posebno, a meso obložite lukom, kestenima i jabukama.

U Zagrebu je pravi jesenski užitek pečeni kesteni („kostanj pucanec“ i „mošt rezanac“), koji se od davnina sakuplja u kestenovim šumama na Medvednici. Osim što se kesteni peku ili kuhaju, koriste se i kao nadjev za guske, purice, srneći but i druge znane delicije, a da o slasticama i ne govorimo. Prije pečenja kestenov plod se mora zarezati na obloj strani, pecite ga u limu u pećnici. Pečen se lako oguli.

Gulaš od kestena

Sastojci: 80 dag govedine, 4 glavice luka, 2 češnja češnjaka, 1 zelena paprika, sol, mljevena crvena paprika, 70 dag kestena, masnoća.

Na masnoći popirjajte kosani luk, dodajte meso izrezano na kocke, papriku izrezanu na male kockice. Podlijte vodom i pirjajte dok meso potpuno ne omekša. Dodajte mljevenu crvenu papriku, posolite, podlijte vodom, dodajte skuhanu i očišćenu kesteni. Sve zajedno na tihoj vatri kuhajte još desetak minuta.

Jelu (luku) možete dodati i slaninu, kasnije malo crnog vina u isto vrijeme kad i vodu, i lovor. Dobiti će te novi okus.

Janjetina i kesteni

Sastojci: 1,5 kg janjetine (lošiji dijelovi), 2 žlice ulja, 1 žlica brašna, 0,5 l juhe, sol, papar, majčina dušica, lovor, 2 mrkve, 4 glavice luka, 1 grančica celera, 2 češnja češnjaka, 1 kg kestena.

Ogulite i nasjeckajte luk. Meso narežite na kocke i popržite na ulju da dobije smečkastu boju i pobrašnite. Pržite dalje miješajući. Ostružite, operite i narežite mrkve. Ispržite luk na ulju, dodajte meso i mrkvu pa pirjajte podlijevajući juhom. Dodajte usitnjeno začinsko bilje i češnjak nasjeckan na vrlo sitno. Posebno skuhanje i ogulite kestenje. Umiješajte u zgotovljeno meso, posolite, popaprite i pirjajte još 5 minuta. Odstranite sloj masti s vrha, jer bi jelo bilo premasno.

Pečena svinjetina s kestenima

Sastojci: 80 dag svinjske pečenke, 15 dag mesnate suhe slanine, 20 dag vrganja, 1 veća glavica luka, 3 dag masti, 5 dag suhog kruha (namočenog u mlijeko i protisnutog kroz sito), 1 jaje, tanka ploška suhe slanine (dovoljno velika da u nju umotate pečenku), sol, papar, 75 dag kestena i malo goveđe juhe.

Svinjetinu razrežite u veliki odrezak da ga možete saviti. Na rastopljenoj mast ispržite kosani luk s kockicama slanine i dodajte nasjeckane vrganje i kruh. Promiješajte i propirajte sve zajedno. Dobivenom smjesom nadjenite odrezak, uvijte u roladu, omotajte slaninom i povežite koncem. Pecite u pećnici na malo masti. Pečeno je kad sok, koji se pojavi kad meso ubodete vilicom, postane bezbojan. Kuhane kestene poslažite oko pečenja, otprilike 15 minuta prije nego što je savitak pečen, tako da se i kesteni preprže. Kao prilog poslužite žličnjake od krumpirova tijesta.

Zečevina s kestenjem

Sastojci: 1 zeca teškog 1,5 kg, 10 dag dimljene slanine, 5 dag maslaca, 3 dag brašna, 1 l crnog vina, 4 glavice luka, 1 kg kestena, 3 žlice kiselog vrhnja, peršinovo lišće, lovor, majčinu dušicu, 2 žlice ulja, 2 žlice konjaka, 2 dl juhe (može od koncentrata), 2 češnja češnjaka, sol, papar.

Narežite zeca na komade, stavite ih u porculansku zdjelu pa prelijte vinom i konjakom, posolite, popaprite, stavite 2 žlice ulja, lišće peršina, lovor i majčinu dušicu. Neka se marinira nekoliko sati. Na maslacu ispržite nasjeckani luk, stavite dobro ocijeđenu zečevinu i pržite miješajući da dobije smečkastu boju. Pobrašnite miješajući da i brašno dobije tamniju boju, i zalijte procijeđenom marinadom. Stavite lovor, usitnjeni češnjak, majčinu dušicu, začinite i pirajte sat i pol. U međuvremenu ogulite kestene i skuhaite u juhi. Slaninu izrežite na kocke i ispržite, dodajte je zajedno s kestenima u zgotovljeno jelo. Prokuhajte, dodajte vrhnje, još jednom malo prokuhajte i poslužite.

Srneći medaljoni s kestenjem

Sastojci: 60 dag srnećeg buta (bez kosti, opni i žilica), 10 dag maslaca, 1 dl ulja, 20 dag očišćenih i skuhanih keštena, 1 žlica groždica, 2 dl crnog vina, 1 dl kiselog vrhnja, 0,5 dl slatkog vrhnja, sol, papar, 1 žličica sitno kosanog peršinova lista, 1 žličica limunova soka, 1 žlica pekmeza od brusnica, skuhani krumpir, brašno i jaje za hruskavce, te brašno, jaje, mrvice i masnoća za prženje.

Srnetinu narežite na medaljone (tri po osobi), posolite ih, popaprite i ispržite na tavici, u kojoj ste zagrijali polovicu količine ulja i maslaca. Ispržene držite na toplome dok pripremate umak. U čistoj tavici zagrijte preostalo ulje i maslac. Kestene narežite na tanke ploškice i popržite na masnoći, zalijte vinom i kuhajte da se tekućina upola smanji. Ulijte kiselo vrhnje pa kuhajte dalje na umjerenoj temperaturi postupno dodajući slatko vrhnje, a na kraju još džem od brusnica i limunov sok. Po potrebi posolite i popaprite. Protisnite umak. Za hruskavce naćinite uobićajeno krumpirovo tijesto te umiješajte groždice. Oblikujte krokete, panirajte ih u brašno, umućeno jaje i mrvice pa ispržite. Poslužite tako da na tanjur stavite dio umaka, na njega medaljone i dopola također prelijte umakom. Kao prilog poslužite hruskavce, a još ukrasite kuhanim i poprženim kestenjem.

Kotleti vepra s kestenima

Sastojci: 6 kotleta od vepra; *za kvašu*: 0,5 l crnog vina, 6 žlica ulja, 5 žlica vinskog octa, 2 glavice luka, 2 režnja češnjaka, 2 - 3 lista lovora, 2 granćice celera, nekoliko listića ružmarina, 6 zrna papra; 1 kg keštena, 20 dag maslaca, malo juhe, začinsko bilje kao za kvašu; *za umak*: 2 mrkve, 1 glavica luka, 5 dag maslaca, 3 dag brašna, sol, papar, začinsko bilje.

Kotlete stavite u kvašu (luk i češnjak izrežite), ostavite da odstoje jedan dan i povremeno ih okrećite. Kestene skuhaite, ogulite i propirajte na maslacu sa začinskim biljem i malo juhe. Za umak sitno narežite mrkvu, luk i začinsko bilje. Kuhajte oko pola sata u malo kvaše. Zapršku napravite od masnoće i brašna, zalijte juhom, prokuhajte, umiješajte usitnjeno povrće i začinsko bilje. Prokuhajte, posolite i popaprite. Kotlete ispržite na masnoći, stavite na zagrijani poslužavnik i okružite kestenima. U tavicu od prženja ulijte malo kvaše, prokuhajte, ulijte umak, još jednom prokuhajte i prelijte preko mesa i keštena.

Kobasice s kestenima.

Sastojci: 1 kg keštena, 8 tankih domaćih kobasica, sol, papar, kosani peršinov list, mast.

Kestene stavite u kipuću vodu na nekoliko minuta, izvadite ih, ogulite i stavite ih u hladnu vodu ili još bolje u juhu od kocke. Kuhajte oko pola sata i ocijedite ih. Kobasice ispržite na masnoći, izvadite ih i stavite kestone da se malo poprže. Vratite kobasice, zagrijte sve zajedno, začinite, pospite kosanim peršinom i poslužite toplo.

Salata

Jesenska salata

Sastojci: 12 skuhanih kestena, 2 kisele jabuke, 6 maslina, 1 tvrdo kuhano jaje, 4-5 žlica majoneze razrijeđene s malo bijelog vina.

Narežite jabuke, masline (odstranite im koštice) i jaja, dodajte kestene i začinite majonezom. Poslužite uz hladno kuhano ili pečeno meso, te uz divljač.

Salata s kestenjem i matovilcem

Sastojci: 35 dag matovilca, 24 lijepa kestena, 1 glavica luka, grančicu-dvije celera, $\frac{3}{4}$ l juhe (od koncentrata), 7 žlica ulja (po mogućnosti maslinovo), 2 žlice kvasine (vinski ocat), sol, papar.

Zarežite kestenje, stavite u provrelu vodu i kuhajte 2 minute. Ogulite i stavite u juhu, a zatim i narezani luk, celer i papar u zrnju. Kuhajte 35 minuta da kestenje sasvim omekša. Proberite i operite matovilac, dodajte skuhanu i samo malo ohlađeno i krupno narezano kestenje. Začinite i dobro promiješajte, pa odmah poslužite dok je kestenje još mlako.

Kestenje s rikulom

Sastojci: tri pune šake kestenja, kitica rikule, malo obične salate, žlica pinjola, sok limuna, sol, đumbir (ingver).

U pećnici ispecite kestenje, ogulite ih i kuhajte 20 minuta u slanoj vodi. Kad se ohlade smiješajte kestenje sa svim sastojcima.

Pogačice

Pogačice od kestena

Sastojci: 0,5 kg krumpira, 0,5 kg kestena, 2 žumanjka, 1 žlica krušnih mrvica (prezla), ulje.

Posebno skuhaite kestene i krumpir u ljusci. Ogulite i izgnječite krumpir i kesten. Izmiješajte sve zajedno s žumanjcima u jednoličnu masu i oblikujte pogačice, uvaljajte ih u mrvicu i ispecite na vrelom ulju dok ne porumene s obje strane. Poslužite umjesto kruha.

Kruh od kestena

Sastojci: 50 dag glatkog brašna, 20 dag brašna od kestena, 1 jaje, 3 dag svježeg kvasca, 1,5 dl mlake vode, 0,5 dl vrhnja, 1 žlica octa od smokava, malo soli, 25 dag maslaca.

Zamijesite tijesto i ostavite ga se udvostruči. Otopite maslac i polovicu prelijte u kalup koji ste obložili papirom za pečenje. Položite štrucu tijesta u kalup ostatkom maslaca. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 °C oko 45 minuta.

Slatko - kolači

Okruglice s kestenima

Sastojci: 1,20 kg pirea od kestena, 20 dag krušnih mrvica (prezla), 5 dl soka od bresaka (ili marelica), 10 dag pekmeza od bresaka (ili marelica), 3 jaja, ulje.

Od kesten pirea napravite okruglice (duplo manje nego kad radite okruglice od šljiva),

uvaljajte u razmućena jaja, pa u krušne mrvicu i ispržite u dubokoj masnoći. Za umak: na pari miješajte sok, marmeladu i jedan žumanjak. Posebno istucite čvrst snijeg od bjelanjaka i polako umiješajte u sok. Poslužite toplo ili hladno.

Okruglice od kestena ili „knedli od kestena“ jedan je od niza specijaliteta Hrvatske Kostajnice poznate po raznim jelima od kestena.

Kuglice od kestena

Sastojci: 1 omot duboko smrznutog pirea od kestena (ili 1 kg skuhanog i pasiranog kestena), 15 dag šećera u prahu, 5 dag maslaca, malo slatkog tučenog vrhnja (šlaga), vanilin šećer, malo ruma, čokoladne mrvice.

Izmiješajte maslac dodajte ga otopljenom pireu i izmiješajte s rumom, šećerom i malo tučenog slatkog vrhnja tako da dobijete dosta gustu masu. Oblikujte kuglice veličine oraha, uvaljate svaku u čokoladne mrvice. Odložite na nekoliko sati u hladnjak da se stvrdnu.

Valjušci od kestena

Sastojci: 25 dag pirea od kestena, 2 jaja, 5-6 žlica mlijeka, ½ žlice maslaca i za prženje, 2 žlice ruma, 2 vanilin šećera, 8 dag šećera, cimet, mrvice, ulje, šećer u prahu, dodatak – džem od ribizla.

Zagrijavajte mlijeko, maslac i obje vrste šećera da se sve rastopi. U ohlađeno umiješajte kestene, cimet, rum i 1 jaje. Neka otvrdne u hladnjaku. Oblikujte u 20 kroketa pa ih uvaljajte u stučeno jaje te utapkajte u mrvice. Otresite višak mrvica pa ispržite u smjesi maslaca i ulja. Kako se koji isprži, premjestite ga šupljikavom žlicom na nekoliko slojeva papirnatih ubrusa. Pošećerite. Poslužite s malo razvodnjenim džemom.

Slatki popečci od kestena

Sastojci: 50 dag oguljenih i skuhanih kestena, 5 žlica šećera, 2 dl mlijeka, 3 žumanjka, 3 dag maslaca, vanilin šećer, krušne mrvice (prezli), masnoća za prženje.

Skuhajte kestene, smrvite, umiješajte u mlijeko, maslac i šećer. Miješajte na vatri da dobijete dobro isušen pire. Maknite sa štednjaka, pa umiješajte jedan po jedan žumanjak. Ohlađenu smjesu oblikujte u plosnate popečke (pogačice), uvaljajte ih u mrvice i ispržite. Pospite ih vanilin šećerom. Uz njih možete poslužiti pire ili kompot od jabuka.

„Štangice“

Sastojci: 75 dag pirea od kestena, 20 dag žele bombona, 1 žlica ruma, 15 dag šećera, čokolada.

Pire od kestena pomiješajte s usitnjenim žele bombonima i šećerom u smjesu. Rasporedite sve na alu-foliju debljine 4 cm i široko 10 cm. Prelijte ocaklinom (glazurom) od čokolade (vidi: Lagana torta od kestena) i odložite u hladnjak da se stegne. Kad je očvrsnuto okrenite kolač i prelijte sada donju stranu ocaklinom. Ponovo odložite u hladnjak da se stegne. Kad je sve stegnuto izrežite na „štangice“ (štapiće).

Kolač od kestena

Sastojci: 1 kg kestena, 10 dag maslaca, 20 dag šećera, 5 dag rezanih oraha, 10 dag čokolade, rum, malo mlijeka.

Kuhane kestene očistite od ljuske, protisnite, dobro izmiješajte s maslacem i šećerom, orasima, rumom. Mješavinu savijte u rolu, prelijte preljevom od čokolade.

Savijača od kestena

Sastojci za tijesto: 50 dag glatkog brašna, 2 žlice ulja, 1 žlica jabučnog octa, ½ žličice soli, 2 do 2,5 dl mlake vode. Nadjev: 1,3 kg kestena, 15 dag maslaca, 15 dag šećera, 1 vanilin-šećer, 3 jaja, 5 dl slatkog vrhnja, 2 žlice ruma, 5 dag mljevenih oraha.

U prosijanom brašnu napravite udubinu, stavite u nju ulje i miješajući dodajte mlaku posoljenu, octenu vodu. Umijesite mekano i glatko tijesto. Izradite ga rukom dok ne postane mjehurasto. Tijesto premažite uljem i ostavite 45 minuta stajati na toplom mjestu. Stolnjak pospite brašnom, tijesto stavite u sredinu i valjkom ga izvaljajte prvo prema duljini, a onda prema širini. Rukama ga izvlačite od sredine prema kraju koliko se god može. Okrajke odrežite, tijesto pospite orasima, polijte s 3 žlice slatkog vrhnja i na dvije trećine rasporedite nadjev.

Nadjev pripremite na slijedeći način: kestene stavite u lonac i kuhajte 10 do 15 minuta. Ogulite ih i protisnite ili sameljite. Pjenasto izmiješajte maslac i šećer, dodajte postupno žumanac, rum, kesten pa na kraju pažljivo umiješajte 3 dl tučenog vrhnja i čvrst snijeg od bjelanaca.

Savijte pomoću stolnjaka. Savijaču stavite u lim namazan maslacem, premažite je slatkim vrhnjem, stavite u pećnicu zagrijanu na 200 stupnjeva i pecite oko 40 minuta. Tijekom pečenja premažite je još jednom slatkim vrhnjem.

Jesenski nabujak

Sastojci: 60 dag kestena, 2 dl slatkog vrhnja, 5 jaja, 15 dag šećera, 10 dag maslaca, kalup, 1 vanilin šećer, 1 čašica ruma, 10 dag ušećerenih kestena, 5 dag šećera u prahu za posipanje.

Skuhano i oguljeno kestenje protisnite (propasirajte). Otopite maslac s vrhnjem i obje vrste šećera. Miješajte na vrlo niskoj temperaturi da se smjesa dobro poveže. U mlaku smjesu primiješajte jedan po jedan žumanjak, zatim pire od kestena, narezane ušećerene kestene i rum. Na kraju oprezno umiješajte vrlo čvrst snijeg od bjelanjaka. Ulijte u kalup namazan maslacem, pazeći da smjesa dopire samo do 2/3 visine. Pecite 10 minuta u pećnici, zagrijanoj na 170 °C, povećajte na 180 stupnjeva i pecite još 25 do 30 minuta, **ali nijednom nemojte otvoriti pećnicu**. Nabujak odmah pošeerite i poslužite.

Lagana torta od kestena

Sastojci: 20 dag skuhanog i protisnutog kestena (sirovog otprilike 35 dag), 8 dag maslaca, 4 jaja, 20 dag šećera, 12 dag brašna, ½ praška za pecivo; marmelada za mazanje, 3 dl slatkog vrhnja, 3 žlice šećera u prahu; za ocaklinu – 12 dag čokolade, 15 dag šećera, 2 dag maslaca.

Posebno pjenasto umiješajte maslac, a posebno žumanjke sa šećerom, zatim to pomiješajte, dodajte kestene, brašno, prašak za pecivo i snijeg od bjelanjaka. Uspite u namašteni i pobrašnjeni kalup za torte i pecite na laganoj vatri. Ispečenu i ohlađenu tortu prerežite vodoravno, donji list premažite marmeladom, napunite tučenim slatkim vrhnjem (umiješajte šećer u prahu), poklopite drugim listom. Otopite čokoladu i šećer s 2 žlice vode na pari. U sasvim glatku smjesu umiješajte maslac, pa prelijte ocaklinom tortu.

Lažna torta od kestena

Sastojci: 30 dag bijelog graha, 25 dag šećera, 1 žlica ruma ili maraskina, 3 jaja, 5 dag oraha; 3 dl slatkog vrhnja, marmelada za mazanje, 3 žlice šećera u prahu; čokoladnu ocaklinu.

Grah namočite dan prije, dobro skuhajte, pa protisnite kroz gusto sito. Šećer i žumanjke miješajte u pjenastu smjesu, dodajte grah, orahe i snijeg od bjelanjaka. Ispecite i dalje postupajte kao što je opisano u napatku (receptu) za - lagana torta od kestena.

Nadjevena peciva

Sastojci za 10 komada; za tijesto: 30 dag glatkog brašna i još malo za kalup, 20 dag kukuruznog brašna, 2,5 dag kvasca, 1 dl mlijeka, 7 dag šećera, 15 dag maslaca i još malo za kalup, 5 žumanjaka, malo soli; za nadjev: 25 dag skuhanih i protisnutih kestena (može i smrznutih), 2 vanilin šećera, 1-1,5 dl slatkog vrhnja.

Namrvite kvasac u mlako mlijeko, dodajte malo šećera i brašna. U preostalo brašno dodajte otopljeni maslac, uzašli kvasac, malo soli i žumanjke izmiksane sa šećerom. Dugo mijesite tijesto i ostavite ga na toplom da uzađe (da se digne). U međuvremenu zagrijavajte i miješajte protisnute kestene s vrhnjem i vanilin šećerom da se smjesa zgusne, i kušajte. Ako nije dovoljno slatka, dodajte šećera u prahu. Ohlađeno stavite u hladnjak. Premijesite uzašlo tijesto, podijelite ga u kalupice. U sredinu utisnite okruglice od kestenove smjese i pokrijte kuglicom tijesta. Neka još jednom uzađe. Pecite 30 minuta u pećnici, zagrijanoj na 180 °C.

Kandirani kesten

Sastojci: 90 dag kestena, 45 dag šećera, 3 dl vode

Kestene zarežite i ispecite, oljuštite i stavite kuhati u malo vode dok ne omekšaju. Posebno skuhajte gust sirup od šećera i vode. Ocijeđene kestene umaćite u šećerni sirup pomoću dvije nauljene vilice, i slažite na plitki lim premazan uljem. Kad se osuše, posipajte ih šećerom u prahu i odložite u prikladnu posudu, svaki sloj između dva lista masnog kuhinjskog papira. Tako pripremljeni kesteni mogu dugo stajati.

Medenjaci (stari naputak)

Sastojci: 30 dag brašna, 2 žlice meda, 1 žlica masti, 1 žličica sode bikarbone, 10 dag šećera. 2 jaja.

Izmiješajte sve sastojke, oblikujte male pogačice, stavite ih u podmazani pleh mašću i ispecite. Za medenjake se koristi isključivo kestenov med koji im i daje karakterističan okus

Napitci

Napitak od kestena

Sastojci: 5 dag pirea od kestena, 1 dl slatkog vrhnja, 1 dl šećernog sirupa, 1 žlica ruma, bobice ribizla iz džema.

Mikserom miješajte kestene s rumom, sirupom i 1 dl vode da dobijete sasvim gladak napitak. Ulijte u čaše. Vrhnje miješajte da se samo lijepo zgusne a ne pretvori u čvrstu pjenu (šlag) pa oprezno ulijte na površinu napitka. Pospite ribizlima.

Kesteni u soku bazge

Pečene, oguljene i ohlađene kestene poslažite u staklenku i prelijte sokom od bazge.

Kesteni u liker od ruma

Po polovici prerežite kestenje i prepecite ih s jedne strane, pa s druge strane. Zatim ih ogulite, ali pazite da ostanu cijeli, pa ih stavite u čiste staklenku. Kad se ohlade, staklenku napunite likerom od ruma. Dobro zatvorite i uživajte nakon nekoliko mjeseci.

Kesteni u vinjaku

Sastojci: 1,3 kg neočišćenih kestena, 1 grančica ružmarina, 4-5 listića kadulje (žalfije), 30 dag šećera, ½ limuna, 1 dl vinjaka ili likera od višnje, sol.

Oprane kestene pristavite u hladnoj vodi s malo soli, ružmarinom i kaduljom. Kuhane kestene očistite i rasporedite u savršeno oprane staklenke. Operite i obrišite limun. S obrisanog naribajte koru. Miješajući kuhajte na niskoj temperaturi 1 dl vode sa šećerom te sokom i koricom. U ohlađeni sirup ulijte vinjak i zalijte na kestene u staklenkama. Ostavite mjesec dana i tek tada koristite.

Cocktail od maruna I.

Sastojci: pjenušac, bijelo vino, pire od maruna i pečeni maruni odstajali u vinu.

Dan prije ispecite nekoliko maruna, očistite ih i još tople pritisnite dlanom i stavite u čašu bijelog vina. Pire od maruna izmiksajte s pjenušcem i ulijte u čašu u koju se prethodno stavili jedan marun aromatiziran u vinu.

Koktel – piće koje je „mješavina alkohola i mašte“ nije naše izvorno piće. Ovdje se spominje jedino iz razloga što su sastojci za njega naši izvorni proizvodi, Bakarska vodica, marun, medica.

Cocktail od maruna II.

Sastojci: čokoladni liker, medica, slatko vrhnje, rum.

Sve sastojke izmiješajte i za dekoraciju koristite glazirani marun (kuhani marun umočen u čokoladu).

Čaj od listova kestena

Sastojci: 10 dag listova, 1 l vode.

Listove kuhajte oko 15 minuta na laganoj vatri, poklopite da odstoji pola sata i procijedite. Tijekom dana pijte 1 dl čaja zaslađen medom za probleme dišnih putova. Čaj možete koristiti i za ispiranje kožnih nečistoća te grgljanje, tj. ispiranje usne šupljine i grla.

Zimnica

Stari naputci spominju tri načina pripreme **kompota** od kestena

I način

S krupnih plodova (npr. marona) odstranite ljusku pečenjem na štednjaku dok ljuska ne pukne ili kuhanjem u posudi (s vodom) oko pola sata. Očišćene kestene stavite u staklenke i pasterizirajte oko pola sata na 98 °C. Konzumiraju se sa šećerom, rozinama ili putrom (maslacem).

II. način

Oguljene plodove stavite u staklenke, uspite 12,5 dag šećera na 1 l staklenke, pasterizirajte pola sata na 98 °C.

III. način

Staklenke napunite oguljenim plodovima kestena, nalijte šećerne otopine pripremljene od 60 dag šećera i 1 l vode. Pasterizirajte oko pola sata na 98 °C.

Slatko od kestena I. način

Sastojci: 1 kg kestena, 1 kg šećera, 2 limuna, 1 štapić vanilije, malo limunske kiseline u prahu, 25 dag šećera.

Kestenje očistite od ljuske, stavite u vrelu vodu i kuhajte. Čim voda zaključa, „šerpu” skinite s vatre i nožem pažljivo skinite tanku kožicu s kestinja, pazite da kestenje ne oštetite. Oljušten kesten stavite u hladnu vodu, držite 10 minuta, ocijedite, ponovo stavite u vrelu vodu, dodajte sok od dva limuna i kuhajte dok ne omekša. Kada kesten omekša, ocijedite i ostavite ga hladiti. U međuvremenu skuhaite sirup od šećera i vode, dodajte štapić vanilije i na vrhu noža limunske kiseline u prahu. Kada je sirup kuhan prelijte ga preko kestinja, dodajte još 25 dag šećera i nastavite kuhanjem dok ne dobijete gustoću meda. Kestenje složite u čistu „teglu”, prelijte ohlađenim sirupom, zatvorite duplim celofanom i odložite u smočnicu.

Slatko od kestena II. način

Sastojci: 2 kg kestena, 2 kg šećera.

Prorežite po polovici kestene, stavite u hladnu vodu i pristavite na vatru. Kad jako provri, pustite još 2-3 minute da kipi. Tada se mogu lako oguliti. Odvojite samo posve čitave i zdrave kestene. Spustite ih u toplu vodu i kad provri kuhajte još desetak minuta. Posebno skuhaite šećer s pola litre vode i u sirup oprezno spustite kestene. Kuhajte 15 minuta. Maknite s vatre i pustite da se posve ohladi, kako bi sirup prodro u plodove. Vratite na vatru i kuhajte još 15 minuta. Sutradan još jednom tako prokuhajte i provjerite vilicom da li je kestenje mekano. Ako nije, pustite da se dokraja ohladi i skuhaite još jednom. Tada ocijedite kestene, poslažite u staklenke, a sirup kuhajte da se zgusne. Prelijte preko kestenja.

Kesteni ukuhani za zimu

Sastojci: 5 kg kestena, 2 žlice soli.

Zarežite kestene, spustite ih u dosta prevrele slane vode i kuhajte 5 minuta. Odmah, još vruće, ogulite od obje kore. Stavlajte ih u dobro oprane i obrisane staklenke. Zaližite slanom vodom. Staklenke dobro zatvorite, omotajte krpama i stavite u veliku posudu. Zaližite vodom da je bude do dvije trećine visine staklenke. Pristavite, pa kad voda provri, kuhajte 25 minuta.

Džem od kestena

1 kg pasiranog kestena izmiješajte s gustim sirupom od 15 dag šećera namirisano s vanilijom. Kuhajte na tihoj vatri stalno miješajući dok ne dobijete homogenu masu bez grudica. Začinite s malo ruma, uspite u čiste staklenke i hermetički zatvorite.

Marmelada od kestena I.

Sastojci: 2 kg kestena, 1 kg šećera, malo soli, malo čistog alkohola.

Skuhajte 2 kg debelih, velikih, zdravih kestena s vrlo malo soli. Ogulite ih, skinite vanjsku i unutrašnju kožicu, protisnite (pasirajte). U litri vode rastopite 1 kg šećera i polako skuhajte gust sirup. Mlak sirup dodajte u kestene i kuhajte na vrlo slaboj vatri još sat, sat i četvrt. Neprekidno miješajte drvenom kuhačom. Mlaku masu uspite u čiste staklenke, pokrijte površinu okruglim komadom pergamenta namočenog u alkoholu. Zatvorite.

Marmelada od kestena II.

Sastojci: 1 kg kestena, 1 kg želatine, 4 dl vode, 2 sušene mahune vanilije, 5 listova lovora, 2 žlice ruma.

Kestene kuhajte 20 minuta da omekšaju, ogulite ih i još tople sameljite u stroju za mljevenje mesa ili narežite i usitnite u električnom mikseru. Želatinu rastopite u vodi, dodajte kesten, lovor, prepolovljene mahune vanilije i nastavite miješati pola sata na laganoj vatri. Izvadite vaniliju i lovor, i marmeladu uspite u pripremljenu staklenku. Poškropite površinu marmelade s malo ruma i poklopite.

Zamrzavanje kestena

Skuhajte, ogulite obje kore, pa protisnite (propasirajte) te smrznite kao pire u „ciglu“. Ovako zamrznuti traju 10-12 mjeseci. Odmrzavajte 5-6 sati u hladnjaku.

Autor:

Zlatan Nadvornik rođen 1942. god. u Zagrebu. Diplomirao na zagrebačkoj Hotelijerskoj školi 1963. god. Istražuje povijest hrvatskog kulinarstva, i piše gastronomske knjige. Svi su naslovi s osvrtom na nacionalnu gastronomiju.

Do sada objavio:

1. ZLATNA KNJIGA RIBLJIH JELA, Nakladni zavod Matice hrvatske 1986. (ISBN xx);
2. I IZNUTRICE SU MESO, "Svjetlost", Sarajevo 1987. (ISBN 86-01-01012-1);
3. ZEBRANE JESTVINE HRVATSKOG ZAGORJA, (koautor Slavko Večerić) "Turistkomerc" Zagreb, 1991. (ISBN 86-7133-185-7);
4. PIVO TEKUĆA HRANA (koautor prof. dr. Vladimir Marić) „PTI“ – Prehrambeno tehnološki inženjering, Zagreb 1996.(ISBN 953-6449-01-3);
5. JELA VRBOVEČKOGA KRAJA (KAJ SU JELI NAŠI STARI) Turistička zajednica grada Vrbovca, Vrbovec 1997.(ISBN 953-97273-0-8);
6. BOŽIĆNI STOL Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-044-X);
7. JABUKE ZEMELJSKE (jela od krumpira) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx.....);
8. JELA OD ZLATA (jela od kukuruza) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx.....);
9. KAVA - OČARAVAJUĆI NAPITAK Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-036-9);
10. ČAJ - PUT U NEBO Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-037-7);
11. JELA LIKE (prva knjiga o jelima Like) Strijelac Zagreb 2000 (ISBN 953-6053-74-8);
12. VUKOVARSKJE GASTRONOMSKE ČAROLIJE Narodne Novine, Zagreb, studeni 2002. (ISBN 953-6053-74-8);
13. ZAGREBAČKI STOL Finkor, Zagreb 2003.(ISBN 953-99271-0-2),
14. GORSKI KOTAR – hrana za dušu i tijelo, TKD d.o.o., Delnice 2004. (ISBN 953-99763-0-8),
15. TURIST KAO GOST – prilozi kulinarskom turizmu (više autora), Zlatan Nadvornik: *Kulinarska baština* (crtice iz rukopisa knjige: Hrvatska autohtona jela i pila i njihovi izvori), Nakladnik: Institut za etnologiju i folkloristiku Zagreb, svibanj 2009. (ISBN 978-953-6020-43-9)
16. PODRAVSKI KULINARSKI UŽICI
17. ROMSKA KUHINJA
18. KUHINJA NADE LOVRAK
19. KOLAČI
20. USKRS
21. LOVAC, LOVINA i LOVAČKI STOL
22. NAVIGAJ, LOVI, PARIĆAJ

- 23. HRVATSKA TRADICIJSKA JELA I PILA I ZIMNICA S
NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA I NONA
- 24. GASTRONOMIJA U RIJEČI I SLICI (GURIS)
- 25. SIR i JELA OD SIRA
- 26. ČOKOLADA (hrana bogova) I KAKAA
- 27. Remek djela barske i kulinarske vještine (dodatak za Navigaj - Lovi -
Parićaj).
- 28. PROŠEK
- 29. FEŠTA OD PRISNACI
- 30. MARASCHINO
- 31. SAMONIKLO JESTIVO BILJE
- 32. SLATKOVODNE RIBE, RAKOVI I KAVIJAR
- 33. BANIJA i KORDUN

SADRŽAJ

Kozica iz Rastoka
Banija – Banovina,
Kestenijada
Kordun
Rijeka Una
Cisterciti (bijeli monasi),
 dominikanci, franjevci, pavlini i
 templari
Opskrba samostana u Topuskom
„Turska Hrvatska“ (*njem. Türkisch*
 Kroatien, tal. Croazia turca)
Kuća - slika života i jezik narodne
 arhitekture
Običaji i jelo
PIGIK - Petrinjska izložba
 gastronomije i kulinarstva
Tragom bilježnice -
 MEDJUNARODNA KUHINJA
Domaće kremšnite
Gavrilović – Petrinja
Svakodnevna prehrana
Obroci
Običaji
Berba
Pokuplje
Pečenje rakije
Pečenje rakije
Rakija od šljive „ranke“
Medena rakija
Domaći gvir
Rakija u kulinarsvu
Tvornica špirita i likera – današnja
Segestica
Pivo
Kuhanje s pivom
Kulinarski „dodaci“ uz pivo
Riblji grisini
Osnovno pivsko tijesto
Palačinke s pivom
Pržene šljive
Pivski kruh
Pijetao s pivom

Pivska kobasica
Pivske mješavine
Toplo pivo
Vruće pivo s vinom
Pivo iz kućne radinosti
Proizvodnja domaćeg piva
Svijetlo pivo I.
Svijetlo pivo II.
Svijetlo pivo III.
Svijetlo pivo IV.
Svijetlo pivo V.
Tamno pivo
Pivo od jabuka
Pivo od kopri
Jako pivo
Liker od piva
Pirjana riba (odresci ribe) s pivom
Pastrva u pivu
Šaran s pivom I. način
Šaran s pivom na II. način
Šaran u umaku od piva
Šaran u umaku od piva, II. način
Govedina i pivo
Junetina u pivskom umaku
Gulaš s pivom
Svinjetina u tamnom pivu
Nadjeveni odojak i pivo
Koljevina, kolinje
Konačni proizvodi kolinja:
Priprema svinjske masti i čvaraka
Posude za topljenje moraju biti:
Suha lopatica
Suhi vrat s kostima
Suhi kare – svinjska leđa
Suha rebra
Suhe koljenice
Domaće češnjovke
Sisačke češnjovke
Banijska kobasica
Kostajnička kobasica
Pokupska kobasica
Kobasa Gornjeg Mekuša
Krvavice

Narodna krvavica – crna krvavica
Petrinjska tlačenica (Petrinja gradić
 pokraj Siska)
Dubički sudžuk
Domaći goveđi sudžuk
 Običaji kod oranja, sijanja i žetve
Žetva
Sveta Lucija 13. prosinac
Tucin dan 23. prosinac
Badnjak i Božić
Kovrtanj
Silvestrovo, Nova Godina.
Vincekovo, 22.
Svijećnica, 2. veljače
Lakomići
Pepelnica, čista srijeda
Uskrs
Čoravi paprikaš
Spasovo, Križevo
Ivanje, 24 lipanj
Petrovo, 29.
Terezinje, 15 listopad
Sisveti - Svi sveti - Dušni dan
Martinje, 11 studeni
 Proštenja i sajmovi
 Ražanj - zapinjači
 Kotlovina
 KRALE (u „turskoj Hrvatskoj“)
 Piše Ivan Klarić
 (Zbornik za narodni život i običaje
 južnih Slavena, svezak VI. 1.
 polovina, JAZU, u Zagrebu 1901.)
 Hrana i posuđe
 Kulinarska zanimljivost
Oeufs sur le Plat Omar Pacha, Jaja
 Omar Pacha
 Alexis Benoist
Recepti iz Skadra.
Usoljena govedina i svinjetina La
Omar Pasha (Stewed salt beef and
pork a la Omet Pasha)
JELA
 Krkljuša

Predjela ili mala jela

Maslo
 Ovčje kiselo mlijeko
 Tirit
 Topa
 Kordunaška vrilica
 Popara
 Sirotinjska kajgana (sirotinjska
 palačinka)
 Jajara
 Gruša
 Moča
 Čimbur
 Priganice
 Potkriža od kruha
 Kriške kruha s koprivama
 Banijska cicvara
Belmuž
 Prilozi za juhu i meso
 Škrob (škrob)
 Gruševina, ovčenik
 Bijeli žganci (kačamak, palenta,
 pura)
 Banijski žuti žganjci (žganci)
 Banijski bijeli žganjci
 Prova (proja)
 Prova (zimski kolač za
 „nezapovidane svece“*)
 Cvrkana palenta
 Palenta sa prelivom - začinom
 Krtola tučena – jelo od krumpira
 Krumpir u tepsiji
 Kuhani krumpir sa sirom
 Čočka (Krompir sa kiselim
 mlijekom)
 „Marijaši“ od krumpira
 Grahovi žganci
 Podlanica
 Gužvara od kopriava
 Palačinke od projinog brašna i
 kopriava
 Hajdučka orehnjača
 Jednostavna projara

Trganci
Gnjecavi grah
Podlanica od graha
Pirjane mahune
Zapečeni poriluk
Zeljara – projara sa zeljem
Pita od svježeg zelja
Pita od kiselog zelja (kupusa) i
krumpira
Krtolača (pita od krumpira)
Kordunaška (po)kljukuša
Slane pogačice sa sirom
Makarun
Panirani cvijet tikve
Pirjani čvarci
Drob
Pržena kožara
Pirjane gljive
Juhe
Juha od mladih kopri
Klin juha
Juha od mladog graška
Juha od riječnih rakova
Krumpir čorba
Glavna jela
Grah Vojnički grah
Vojnički grah s mesom
Zapečeni grah
Bob
Varica
Mahune s krumpirom
Mahune na dubički način
Kostajničke pletenice
Krumpir u tepsiji
Krumpir gulaš
Mladi grašak
Petrinjski perkelt
Teleća plućica na kiselo
Banijska sarma
Zapečeni krumpir sa kobasicama
Krzatma
Fijaker gulaš
Goveđi gulaš s krumpirom

Goveđi gulaš na vojnički način
Goveđa pržolica na kordunaški način
Potkriža
Kordunska ja(h)nija
Svinjetina u vrhnju s domaćim
rezancima
Lonac s janjetinom i bijelim grahom
Slunjski kupus
Kordunaško-bosanski lonac
Kordunaška kalja
Kordunaški janjeći but
Riba na „reš“
Deverika pečena u pećnici
Pastrva na kajmaku
Šaran na krajiški način
Šaran s krumpirom
Piletina u tarani
Kordunaška kvrguša
Pečena patka u blatu
Panirani fileki („pohani“ škembići)
Nadjeveni fileki
Prase pečeno u pećnici
Keške (češke)
Keške pripremljene na stari način
Zemljana posuda
Krumpir na rajngljak
Hajdučka večera s projom
Zapečeni grah
Grah s dimljenim rebrima
Janjetina s bijelim grahom
Pastirski ručak
Pastirski kotleti s ovčjim kiselim
mlijekom
Svadbarski kupus
Kordunaški svadbarski kupus
Meso iz zemljanog lonca (Krale)
Banijske loptice iz zemljane posude
Đuveč
Đuveč od somovine
Kruh i pogače
Kruh (*kruv*)
Ljepina (*izvlakača*)
Petrinjska pogača

Petrinjske pogače sa i bez kvasca
Kordunaška masnica
Kordunaški somun
Kolači i ostala slatka jela
Kisela pita
Uštipci sa kvascem
Brza gibanica
Jednostavni kolač od jabuka
Kolač od jabuka
Orasnice ili orašnice
Šljivoš
Šapice
Bombice od krumpira
Pecivo (kifle) s nadjevom od oraha
Cvibak
Sirnica
Pržene pogačice
Prženice s trešnjama
Krajiška obaruša
Pita sa žutom tikvom
Pečena tikva
Pivarice (pivske loptice)
Ljevuša (ljevača, ljeuša)
Ljevača od pšeničnog brašna
Ljevača od pšeničnog i heljdinog
brašna
Diplomatske palačinke
Štangice od oraha
Medenjaci
Alva
Štrudla
Salčići
„Suk“ (svitak, štruca)
Biba
Karlovačke šnite
Krajiški pupak
Kordunaški uštipci
Graničarski kolač
Baklave od suhih šljiva
Božićna česnica
Božićni običaj pravoslavnih
Badnja večera 6. siječanj
Riba

Badnji grah
Badnji kolač (pogača)
Božićni doručak
Božićni ručak
Božićni kačamak
Obični kačamak
Vasilica
Kordunašaka hladetina –
bogojavljenjska pihtija
Uskršnji doručak
Uskrsni perez
Uskršnja pogača
Slatko
Domaći dodatak jelima
Zaprška – zaprg
JELA od kestena
Juhe
Kestenova juha s prosom, zobi i
rižom
Juha s kestenima I. način
Juha s kestenima II. način
Juha s kestenima III. način
Juha s kestenima na IV. način
Juha od kestena na V. način
Čorba od kestena
Prilozi i (ili) mala jela
Kesteni kuhani u mlijeku
Slani pire od kestinja
Žganci od kestena
Zelje s kestenima na dva načina
Kesten kao prilog
Pirjani kesteni
Grožđe i kesteni
Kesten u umaku od crvenog vina
Kesten kao prilog uz pečenje
Vrganji s kestenovim listovima
Glavna jela
Puran s kostanjem
Pureća prsa obložena pireom od
kestena
Nadjevena patka s kestenima
Guska nadjevena kestenjem
Martinjska guska s kestenom

Predjelo od guščjeg vrata

Teleći odresci s kestenjem

Juneći gulaš s kestenjem

Goveda pečenka s kestenima

Gulaš od keštena

Janjetina i kesteni

Pečena svinjetina s kestenima

Zečevina s kestenjem

Srneći medaljoni s kestenjem

Kotleti vepa s kestenima

Kobasice s kestenima.

Salata

Jesenska salata

Salata s kestenjem i matovilcem

Kestenje s rikulom

Pogačice

Pogačice od keštena

Kruh od keštena

Slatko - kolači

Okruglice s kestenima

Kuglice od keštena

Valjušci od keštena

Slatki popečci od keštena

„Štangice“

Kolač od keštena

Savijača od keštena

Jesenski nabujak

Lagana torta od keštena

Lažna torta od keštena

Nadjevena peciva

Kandirani kesten

Medenjaci (stari naputak)

Napitci

Napitak od keštena

Kesteni u soku bazge

Kesteni u liker u od ruma

Kesteni u vinjaku

Čaj od listova keštena

Zimnica

Slatko od keštena I. način

Slatko od keštena II. način

Kesteni ukuhani za zimu

Džem od keštena

Marmelada od keštena I.

Marmelada od keštena II.

Zamrzavanje keštena