

FEŠTA OD PRESNACI



ZLATAN NADVORNIK

FEŠTA OD PRESNACI

ZLATAN NADVORNIK

© 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. FEŠTA OD PRESNACI je sastavni dio knjige HRVATSKA TRADICIONALNA JELA i PILA i ZIMNICA s NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA i NONA

FEŠTA OD PRESNACI

Naziv *prisnac* dolazi od pridjeva *prijesan*, na sveslavenskom i praslavenskom *prjesan*, iz terminologije proizvodnje kruha. Poimeničen kao *prisnac* i *presnac*, znači *kolač nakiseo*, koji je nekuhan, nepečen, neosušen, sirov.

Prisnac se priprema još od antičkog doba, kad je vladarima, vijećnicima i svima onima koji su donosili važne odluke, narod u znak dobre odluke pripremao *prisnac*.

Pripravljao se i pripravlja osobito u vrijeme mužnje ovaca i pravljenja mladog sira.

Najprije pomuzem ovce i onda stavim kuvati to mliko. E, a onda ti se skupi onaj skorup, stave se domaća jaja, malo sira, šećera, soli pa se to umuti. Prije sam već napravila tanku koru od brašna, ulja i vode pa se ta kora stavi u onu limu od peke, a priko toga se nalije ono šta se umuti. I onda sve pod peku.

Prisnac se jeo za blagdane, nedjeljom, nudio se gostima kao kolač. Ali to je bilo lipše nego danas ovi kolači, to bi mirisalo. *Prisnac* se nosio i radnicima koji su bili na mobi, ali nije se pripremao za posne dane jer se stanovnici ne mogu ubjediti da jaje nije mast nego bjelančevina.

Tako da oni dan danas kad je post ne jedu ni jaja ni sir ni mlijeko ni mliječne proizvode.

U tijesto se stavi malo ulje, voda, jedno jaje, sirče malo, jednu kašiku sirčeta. Brašna se stavi koliko može da se upije jer stavi se i voda. Presnac, mi smo to zvali presnac. Soli malo se stavi, ali na slatki način to je bilo. I onda se stavi jaja, pa vrhnje, kajmak i sir mladi. I onda se to napravi bez da se mota kao pita, nego samo se dole i gore stavi ona kora i sa strane, jer to bude mekano, i onda se ispeče i to bude najljepši kolač.



Fešta od presnaci

Tijekom Katedre čakavskog sabora Kornić ili Ljetne škole glagoljice iz Kornića, od 2008. godine, na početku *petrovskog miseca potle maše*, organizira se Fešta od presnaci uz tanac i kanat.

Žene iz Kornića (naselje nedaleko mjesta Krka s istoimenog otoka) i Vrbnika na desetak štandova nude svoje presnace po starim naputcima.

Kolač istog naziva ali sasvim drugačijeg okusa i oblika, koji se priređuje širom Hrvatske, izlažu žene iz raznih mjesta bliže ili dalje okolice. Presnac se radi po osnovnom sličnom naputku (*riceti*) ali svako mjesto ima neki svoj dodatak koji ga čini različitim.

Presnac (ili kvarnerski „štrukli“) je osobiti prženi kolač s ovčjim sirom od lisnatog tijesta većinom na Kvarnerskim otocima, koji je donekle sličan zagorskim štruklima, ali je veći i više suh poput peciva ili palačinke. To je tijesto izvaljano u obliku palačinke veličine tanjura.

Sličnim nazivom „presnac“ se podrazumijeva u Lici i Hercegovini drugačije sirotinjsko pecivo od staroga miješanog kruha i kravljega polutvrdog sira koje se preprži ispod peke, ali je bitno različito i puno lošije od kvarnerskog sličnijeg štruklima.

Sako mesto dela presnac na svoj mod. I ne rabi saki stari kruh, a nutra se stavlja va saken meste neš drugo. Tako je saki presnac unikatan, a nosi ime po mestah kade se parićaj: bodulski, brežanski, bibrirski, dalmatinski, halabujski, pehimnarski, rukavaški, zvonejski, ...

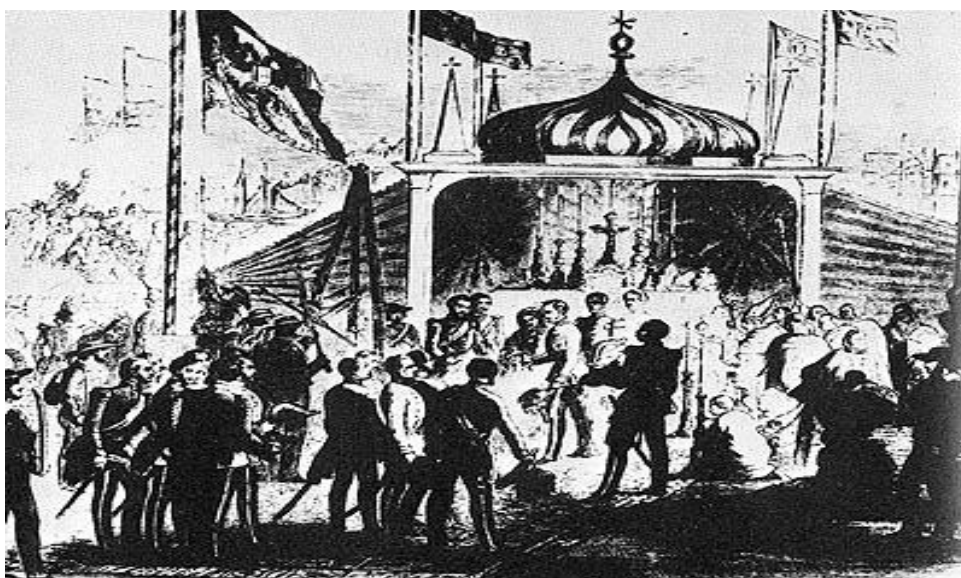
U izvornom naputku dodaju i klinčić.

Što kažu domaće žene – **kornićanke** što je presnac i kako ga pripremaju:

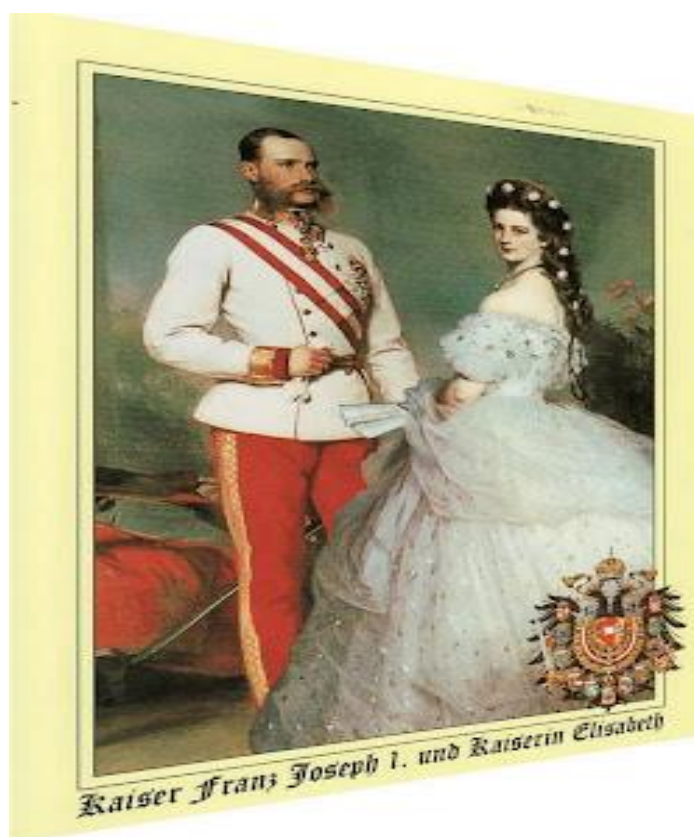
Presnac je kolač od, na prvo mesto, mladog ovčjeg, a rabi još jaj, muke, cukara, putra. Pronutujemo ga od file i kore – „plašta“. Za filu rabi kilo mladog ovčjeg sira, pet jaj (posebno se stuče snig), pol kila cukara, jedan putar, šezdeset deki muke (brašno), nastrgana kora limuna, 2 praška, 3 paketići cukara od vanilije. Za plašt (koru) rabi sedandeset i pet deki muke, dvi žlice masti, jeno jaje, malo soli, dvi žlice cukara i malo mlika ako rabi. Od ovoga se omisi testo kako za makaruni, oblikuje se šest balica (okruglica, loptica, veličine jabuke) i pusti da se testo malo počine. Od balic se zo takaljicu zitače testo u oblik kruga, veličine pijata od late i tako 6 puti za šest pijati.

Fila se pripravlja tako da se najprvo zmišaju cukar i žute jaja, ali zistreže na strugaljicu i sve drugo se pomalo zmiša. Kad je fila gotova podili ju se na šest deli i klada na koru na ku se zatvore rubi i na sakih pet centimetri se kora uščipne, pa hljibčići lipo zgljedaju, obli i na roškići. Tako složen presnac se peče na umerenu temperaturu dokle ne porumeni. U slast se ji kad se ohladi.

Carski presnac – slastica i suvenir



Polaganje temeljnoga kamena za *Arsenal* (ratno brodogradilište) u Puli 1856., u prisutnosti cara Franje Josipa I.



Carski presnac se prvi put poslužio u Puli još 9.XI. 1856. godine carici Sissi i caru Franji Josipu I. kad su u Puli položili kamen temeljac za Arsenal. Presnac se kasnije nudio u petnaest pulskih kavana gdje ga je rado jeo i James Joyce. Godine 1873. kad je željeznica došla do *Matuja*, na *matujsken štacione* su oblikovali veliki kup od presnaca za goste. Kažu da se od 1984. *Carski presnac* nudio i u Opatiji.

Da bi ova slastica bila bolja za *carska usta* ovdašnji slastičari su ga pripremali sa orasima, mendulama, sušenim marelicama, marmeladom od marelica, samljevenim baškotinima, čokoladom u prahu, grožđicama, prošekom i rumom.

Presnac je svojim izgledom podsjećao na štrudli a sastojcima odmak od siromašnih recepata. Posluživao se krajem 19. stoljeća na liburnijskom području - hotelu *Imperial*, kavani *Kronprinzessin Stephanie*, a kušali su ga njemački car Wilhelm I, rumunjski kraljevski par Karol I i Elizabeta, balerina Isidora Duncan, pisac A.P. Čehov i drugi.



<http://www.kuhaona.com>

Sastojci: za 2 *carska puža* (presnaca), 1 pakiranje 50 dag lisnatog tijesta; *nadjev*: 15 dag mljevenih oraha, 15 dag mljevenih badema, 5 dag mljevenih integralnih keksa, 5 dag šećera, 5 dag čokolade u prahu, 1 žličica cimeta u prahu, prstohvat (priza) klinčića u prahu, prstohvat muškarnog oraščića u prahu, prstohvat soli, 5 dag grožđica, 5 dag suhih marelica, 0,5 dl prošeka, 0,5 dl soka od naranče, 5 dag marmelade od marelica, 1 žlica ruma.

Pomiješajte mljevene orahe, bademe, kekse, šećer, čokoladu u prahu i začine, dodajte grožđice i suhe marelice narezane na ploškice. U manjoj posudi zakuhajte prošek i sok od naranče (svježe iscijeđen) s marmeladom od marelica i rumom. Prelijte preko prethodno pripremljene mješavine i sve dobro izmiješajte. Na pobrašnjenoj radnoj površini izvaljajte odmrznuto tijesto na veličinu 22x32 cmx2. Po dužini rasporedite nadjev, Zarolajte u savijaču sa spojem okrenutim prema dolje (tijekom pečenja se neće otvoriti), zatvorite krajeve, i lagano smotajte u oblik puža.. Na nekoliko mjesta izbockajte čačalicom (na taj način će topli zrak izlaziti iz nadjeva i „puž“ neće popucati). Pecite u limu (protvanu) na papiru za

pečenje u prethodno zagrijanoj pećnici na 200 °C oko 35 minuta, dok ne dobije zlatnosmeđu boju. Ohlađeno pospite šećerom u prahu i narežite. Poslužite uz prošek.

prastari naputak (recept) I inačica:



"Za presnac skuhamu konpira za sun korun. Konpir dobro zmaste, pak mu primešaju kuhaneh oriži, par stučeneh jaj, cizibi, jeno zribano jabuko, kori od lemuncina, garofulca, kaneli i mrvic od kruha. To z maslon zasmoče, ontrat mese ko da bi kruh. Ontrat zaviju va kožu kod pogaču. Tu pogaču, ale za prav reć kožu, va koj je pogača, pomažu žutnjakon od jaja, pak ju stave peć kod i kruh.

Presnac se zove zato, aš je zasmočen z maslon, a maslo deju da ni mrsno lego posno."

prastari naputak (recept) II. inačica:

Kruh se nareže na kušćići stavi močit va smesu od putra, ula, črnega kafa, cukara, cimeta, klinčića, cizib, jaja i kuhanega mleka. Dokle se to namače, stori se dve ponjavice od cveta, cukara va prahe, jaj, masla i soli, razvaja ih, veću položit va štampe i na nju zispat pašt pa ga pokrit z onum manjun, ku malo probode da se ne pauše od zraka. Presnec je kafenega kolora.

prastari naputak (recept) III. inačica:

Zame se kruh star dva, tri dni. Kora se zireže, a sredica zreže na kockice i stavi močit va mleko da se dobro razmoči. Va kilo kruha zispe se 30 dek cukara, 30 dek cizibi, 30 dek putra i još jeno pet dek ula al putra, 6-7 jaj i paketić kaneli. Dobro je naribat jenu jabuku da presnac bude umidan, a za gušt more se stavit i sled naribanega garofulca. To se umesi. Mej ten se zamesi testo od malo cveta i vodi pa rastegne va kožicu. Stavi ju se po dne furmi od ke mora bit čuda veća, napuni se presnac i pokrije z onun kožicun ka visi preko furmi i stavi peć. Pečen presnac zispe se nopak na pijat, pocukara, ohladi, reže i ji.

prastari naputak (recept) IV. inačica:

Namesto ove jabuki moja pokojna nona je užala na ule pošufriyat kapuli - da postane staklasta (i slatka) i dodala va masu.

Neki namesto kruha stave riži a va Halubje su znali stavljat i konpir.

Bodulski presnec (Dramalj)



Sastojci za tijesto: 20 dag brašna, 5 dag šećera, 5 dag masti, 1 jaje, malo soli; za nadjev: 80 dag mladog ovčjeg sira, 20 dag šećera, 10 dag brašna, 6 žumanaca, ribana limunova korica, 1 žlica vanilin šećera.

Izradite tijesto od navedenih sastojaka i ostavite ga da malo odstoji. Sir sameljite, dodajte šećer i žumance, vanilin šećer, brašno i izmiješajte u finu jednoličnu smjesu. Tijesto razvaljajte u okrugli oblik i na njega rasporedite nadjev. Krajeve tijesta uzdignite i na svakih 5 cm čvrsto pritisnite palcem i kažiprstom oblikujući bočne ukras. Pecite u pećnici na umjerenoj vatri dok ne porumeni.

Vrbniški presnec

Za presnec van rabi prvo udelat koru i tako da se na desku stavi pol kila metke muki, tri jaja i pol žmuja ula, malo soli i po potrebi malo vodi da se zamesi srednje trdo testo. Onda se testo rastače na malo debje, kot da se delaju lezanje, a ne okruglo, na mere malog pijata. Sad se zeme kilo sira, četiri želta jaja i dva cela jaja, deset deka mrvic od beškotina i kvarat kila cukara. Va to se nariba dosta kore lemuna i dobro zmiša. Na sredinu kore stavlja se sir, jeno dva prsta debelo, a rubi testa se zdignu i stisnu na vali da pride kot ružica. Tako se udela šest presneci i peču se na jakoj tepline (od 200 do 250 0C) jeno petnaest minuti dokle lepo zarumeni. Ako je presnec debji, peče se i malo više, dvajset do dvajset i pet minuti.

Krčki presnac



Sastojci za *tijesto*: 0,25 dag brašna, 5 dag šećera, 5 dag masti (danas se koriste maslac), 1 jaje, malo soli; za *nadjev*: 1 kg mladog ovčjeg sira, 25 dag šećera, 10 dag brašna, 6 žumanaca, ribana korica od limuna, vanilin šećera po želji.

Od brašna, šećera, masti, 1 jajeta, malo soli zamijesite tijesto kao za rezance/makarone ostavite da se tijesto „malo odmori“. Razvaljajte ga na okrugli oblik – pogače veličine „većeg metalnog tanjura“ ili dva manja. Ukrasnim kotačićem za tijesto obrubite tijesto. U ovako oblikovano tijesto umotajte nadjev od sira.

Mladi sir dobro izmiješajte i usitnite, šećer i žumance dobro ulupajte i začinite, dodajte sir i brašno. Sve dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu i stavite na pripremljeno tijesto. Nadjev poravnajte, rubove tijesta mjestimično (na razmaku od 5 cm) uštipnite tj. ukasite (na taj način rub tijesta će se uzdignuti i oblikovati neki vrstu okrugle posude s malim rubom). Tako složen presnac pecite u pećnici na umjerenoj vatri (180 °C) dok ne porumeni. Pospite šećerom u prahu. Najčešće se poslužuje hladan.

Gložanski presnac

va kega pride: 40 dek i toliko cizibi, dek kaneli i dek garofulca, jena naribana jabuka, jedan skuhan i zamaščen konpir, jena pošufrišana kapula, 5 jaj i stjepan smok. Ako rabi doda i pičić mleka.

Halabujski presnac z jabuki



Testo: 60 deki muke, 2 - 3 deci mjašnega mleka, 7 žlic uja, 7 žlic cukara, 4 žutanjki, 2 suha kvasa, malo soli, ribana korica od lemuncina; za filu (nadjev): 1/2 litre mleka, 1 litra vodi, žličica soli, 4 žlice cukara, 40 deki riži, 20 deki cizibe, 10 deki putra, žličica cimeta/kaneli, 5 zmleveneh garofulići, 10 deki cikuladi za kuhanje, 1 zribana jabuka, pest (šaka) narezaneh orehi, 2 - 3 žlice ruma, ribana korica od lemuncim.

Riži se kuhaju na vode i mleke s cukaron i malo soli, a skuhaju se „na zub“. Kad se malo prohlade, zamešaju se, pa se ta fila zispe na testo va štampe i pokrije z drugen teston pa se speče.

Ovaj se presnec more umesiti i kot orehnjača. Presnec ni prišal z Merike, a skoro sigurno ga j' neka naša ženska zanesla va Meriku, a morda i va Australiju.

Primorski prisnac – slani (Bribir, Vinodol)



Na velike kockice 1,5 cm izrežite: 60 dag dimljene šunke, 30 dag proraštenog špeka (da nije samo bijel, nego i crven), 60 dag sira škripavca (može biti dimljen, ali nije uvjet).

U posebnoj zdjeli napravite tekuće tijesto od: 8 cijelih jaja, 3 jušne žlice masti ili maslaca, tome dodajte mješavinu od: 1/2 kockice kvasca, 1 jušna žlica šećera, 4,5 dl toplog mlijeka, a zatim postupno umiješajte u to: 48 dag glatkog brašna, papra i soli po ukusu, vodeći računa da su i svi oni sastojci u kockicama slani.

Kvasac s mlijekom treba ranije podignuti do duple zapremine, ali kad ga se sjedini s jajima i brašnom onda više ne treba uzlaziti (što je različito od postupka kod svih drugih dizanih tijesta).

Žitko tijesto prelijte preko gornjih kockica, pažljivo promiješajte i istresite u 2 kuglof kalupa koja ste ranije debelo podmazali maslacem i pobrašnjili. Ako se ne želiš zamarati s takvim oblikom onda upotrijebi 1 veliku tepsiju.

Stavite u vruću pećnicu i pecite 50 min. na 200 stupnjeva tako da dobije smeđu koricu. Kad je pečeno ostavite neka se potpuno ohladi u istom kalupu i tek tada istresite, u protivnom bi sve sjelo.

Pristeški prsnac (naselje Pristeg nedaleko Benkovca)



Sastojci za *tijesto*: brašno, mlijeko, voda, 1 jaje, sol; za *nadjev*: 50 - 60 dag domaćega sira, 15 jaja, 3 vrhnja, malo soli, šećera po potrebi, 2 žlice ulja.

Sir usitnite, dodajte jaja, vrhnje, sol, šećer i ulje. Sve se dobro izmiješajte. Napravite kore (tijesto) od brašna, mlijeka, vode, malo soli i jednog jajeta. Umijesite kao da spravljacke kruh. Tanko ga razvaljajte na čistom stolnjaku. Prenesite tijesto na dno zamašćene tepsije i lagano ga se razvaljajte (raširite) rukama po dnu posude i uz rubove. Na koru stavite smjesu/nadjev, prekrijte smjesu/nadjev i oblikujte rubovi od ostataka kore.

Prisnac se tradicionalno pekao pod pekom, a za pečenje u štednjaku treba oko sat vremena, sve dok prisnac ne dobije zlatnu boju. Pazite da ne zagori, te temperaturu na početku pečenja od oko 200 °C smanji na 100 °C, zadnju četvrtinu pečenja.

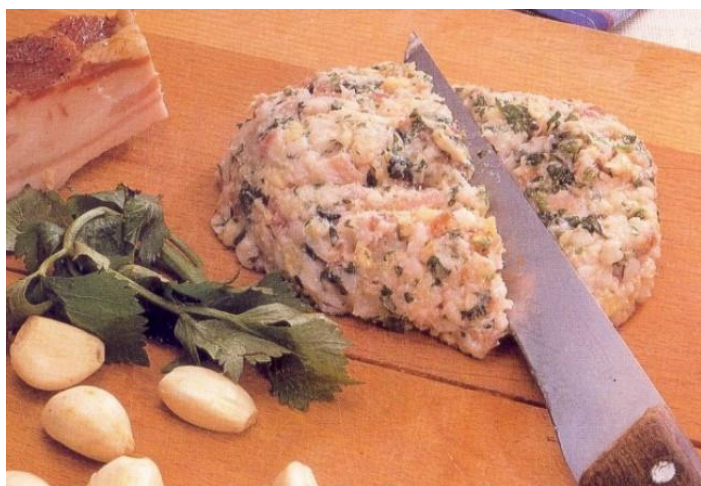
Prisnac se najčešće spravljaao nedjeljom, kad je obitelj bila na okupu, te su u prošlosti domaćice skupljale skorup koji bi dao posebnu aromu ovom tradicionalnom ravnokotarskom jelu.

Rukavački presnac



25 dek cveta, jenega jaja, 5 deki putra, kvasa i malo cukara, mleka i soli za umesit dva hlepčica. Od njih z lazajnun palicun rastegne se dve kožice. Dolnju se stavi u furmu pa na nju naloži pašt, a zgora pašt pokrije s manjun kožicun ku namaže z jajon pa se spečen presnac lepje luštri. Pašt se stori od 1 žlice masti, masla ali putra, soka od pol šufriane kapuli (ki voli, a more i prez nje), 2 i pol do 3 deci mjašneg mleka, 25 dek putra, 30 dek cukara, 1 čajne žličice mjevenega garofulca i dve žličice kaneli, 20 dek cizibi, 8 jaj, 1 naribane jabuki, 1 vele žlice siroveh riži i narezane pinki starega kruha. Pašt je dosta mokar, a jaja se to drže zakolano, pa se peče jenu uru na 180 gradi. Kad je presnac spečen, malo počine i nareže ga se pun pijat.

ili drugačija inačica:



Sastojci za kruh: 1 svježi kvasac, 1 kg glatkog brašna, 2 dl mlijeka, malo šećera, sol, oko 1 dl maslinova ulja; *zapešt*: 40 dag suhe pancete, 4 češnja češnjaka.

Pancetu i češnjak iskošite na sitno. Za kruh stavite kvasac da se digne (izmiješajte kvasac. Malo šećera i mlijeko). Od kvasca i ostalih sastojaka izradite glatko tijesto i ostavite da se digne. Ne zaboravite umijesiti zapešt. Premijesite tijesto, stavite ga u namašteni lim i ostavite da se ponovno digne. Prije pečenja nekoliko puta zarežite površinu kruha i pecite u zagrijanoj pećnici na 180 °C, sat vremena.

Škrtavi presnac

Pol pinke starega kruha se raskine na mići kušići, nutra se doda mleka i jeno jaje. To se zmeša i doda se još 5 žlic kristal cukara i jenu žlicu vanilin cukara. To se more speć va forme uru vremena. Potla se dela preliv. Jedan žutanjak se zmeša z malo vinjaka, va pol otopjenoga putra se zmeša 3 žlice finega cukara. Kad se cukar rastopi onda se nutra doda žutanjak i vinjak. Spotu se meša da se ne store grudice, zreže ga se na kvadri i preleje z ten sirupon.

Zvonejski presnac

Potrebno je: ponjvica, pašt i dihi.

Dve ponvice stori od malo cveta, jenega jaja, žlice cukara, sledić ula, soli, kap mleka i pol žličice bakpulvera. Na dolnju ponjavicu stavi pašt va kega ne gredu dihi, a stori ga od kilo starega i zrezanega kruha va kega stavi 60 dek cukara, 60 dek masla, 10 žutanjki, još 2 jaja i 30 dek cizibi. Kad se to dobo zmeša i stavi na dolnju ponjavicu, z gornju ga pokrije i speče. Spečeno je Bog bogova za pojist! Kad se lepo nareže, s pijata se smeje presnac žut kot sunce!

Benkovački prisnac



Kora za prisnac: napraviti od 35 dag glatkog brašna, malo soli i tople vode, tijesto izvaljajte i prekriti pobrašnjenu okruglu tepsiju.

Smjesa za nadjev: 5-7 cijelih jaja, 20 dag skorupa, 1 svježi polutvrđi ovčji ili kravljji sir. Jaja lagano razmutite (ne mikserom), dodati skorup ili vrhnje, malo soli i sve dobro izmiješati. Tijesto stavite na pripremljenu koru i izravnavajte. Rubove kore koji vise zavrnuti preko smjese tako da sredina ostane otvorena, ne više od 8 do 10 cm, višak odrežite. Nepokriveni dio prisnaca namažite s dva žumanca. Pecite u pećnici na 200 stupnjeva ili pod pekom 40 minuta. Pustite da se malo ohladi i poslužite izrezan na komade.

Prisnac iz Benkovca

Sastojci: *kora za prisnac*: 25 dag glatkog brašna, malo soli, ulja i tople vode; *nadjev*: 5-7 jaja, skorup, svježi polutvrđi ovčji sir ili šripavac, sol.

Napravite tijesto, premažite ga uljem i ostavite na sobnoj temperaturi pola sata. Oblikujte u okruglu pogaču veličine lopara (okrugla daska za krušnu peć ili ognjište). Izmiješajte zajedno, ali ne u mikseru, jaja, skorup i sir. Poslite. Tijesto stavite u tepsiju ali tako da sa strane ostaje oko 10-ak centimetara koji se po završetku nadjevanja prebace preko nadjeva. Površinu pramažite maslom ili maslacem i ispecite ispod peke 20-25 minuta. Danas se peče u pećnici na temperaturi od 190 °C.

ili slatka inačica u žlicama:

sastojci: 13 žlica brašna, 2 dag maslaca, 3 žlice šećera, 2 jaja; *nadjev*: 50 dag sira, 13 žlica šećera, 5 jaja, 2 dl slatkog vrhnja, 1 vanilin šećer, ribana limunova korica.

Zamijesite glatko tijesto od brašna, komadića hladnog maslaca, jaja i šećera. Razvaljajte tijesto i stavite ga na namazani lim. Izmiješajte zgnječen sir, šećer, jaja, vanilin šećer, ribanu koru limuna i slatko vrhnje. Izlijte na tijesto i pecite na 175 °C.

Starinski način pripreme: nakon što ste oblikovano tijesto stavili na lopar nadjenite ga pripremljenim nadjevom. Rubove kore zavrite preko nadjeva tako da sredina ostane otvorena. Višak kore odrežite. S lopara ide direktno na očišćeno i zagrijano ognjište. Neposredno pred kraj pečenja nepokriveni dio prisnaca treba preliti smjesom od 2-3 jaja koja se razmute s 2 dl mlijeka, čime se postiže željena boja prisnaca. Pečeni prisnac ponovno se stavlja na lopar na kojem se reže na trokutiće.

Novigradski prisnac

Sastojci *za tijesto*: 25 dag *mekanog* brašna, 6 dag šećera, 2 jaja, 10 dag masti (danas se koristi maslac/putar - 12 dag maslaca), prstohvat soli; *nadjev*: 8 jaja, 25 dag šećera, 2 vrećice vanilin šećera, 2, d dl skorupa* (skorup možete zamijeniti slatkim vrhnjem), ribana kora jednog limuna, 2-3 žlice oštrog brašna, 1 kg svježeg neslanog polutvrđog sira ili škripavca.

Umijesite glatko tijesto, razvaljajte ga i stavite na roštiju tako da sa svih strana ostane barem 10-tak cm koje se nakon nadijevanja smjesom prebaci na smjesu. Sredina roštijere treba ostati nepokrivena korom kakao bi smjesa „disala“ tijekom pečenja.

Izmiješajte jaja, vanilin šećer, dodajte skorup, koru limuna i brašno. Ne miješajte strojem (mikserom) već rukom. Na kraju umiješajte izribani sir. Pažljivo izmiješajte, lagano, i stavljajte žlicu po žlicu na kore (tijesto). Višak kore (tijesta) prebacite preko nadjeva i na površinu stavite male komadiće maslaca. Pecite ispod peke (danas se to radi u pećnici). Ako vam je roštijera velika povećajte količinu namirnica za polovinu.

Mekanim brašnom su nekada nazivali glatko brašno. Skorup* - izdvojena mliječna mast tijekom zagrijavanja mlijeka do vrenja, u izvornom napatku koristi se ovčje mlijeko. Prisnac može biti predjelo, glavno jelo ali i slatko jelo, desert.

Vrbenska skuta (za poviticu i presnec)



Skuta je nusprodukt nakon proizvodnje mladog ovčjeg sira. Sirutku koja je ostala od sira zakuhajte na laganoj vatri i kada isplivaju ukrućeni komadići, procijedi ih u cjediljku, stavite u domaće platno ili gazu i ostavite cijediti 8 sati. Ocijedena skutu odložite na tanjur.

Skuta mora biti dovoljno vlažna, ali i kompaktna i ne presuha. Od tako pripravljenе skute možete napraviti *poviticu*. Za *poviticu* se u skutu stavi 2-3 jaja, naribane limunove korice, dvije žlice šećera, dvije-tri žlice brašna da to poveže, pecilni prašak i peče se u maloj zdjelici jer je ukupna količina mala.

Od mladog ovčjeg sira pripremaju se *presneci*. Na razvaljano tijesto, okrugla oblika, stavite nadjev od od naribanog svježeg ovčjeg sira, limunove korice, krušnih mrvica, jaja ... i oblikujte prstima košarica od tijesta. *Presneci* se peku u okruglim kalupima (*formicama*) i ispečeni pošećere i razrežu na komadiće.

Presnec i *povitica* su tipični vrbenski kolači i ne postoji nadomjestak za te kolače. Najčešće se peku upravo za Ivanju i Petrovu jer je to *štajun* od sira, ali i blagdani koje treba obilježiti tradicionalnim kulinarским delicijama uz čašu vrbničke žlahtine.



Sastojci za *nadjev*: 1 kg mladog ovčjeg sira (možete zamijeniti sa svježim kravljim sirom), 25 dag šećera, 6 žutanjaka, 6 žlica brašna, ribana korica 1 limuna; *tijesto*: 25 dag ili 12 žlica glatkog brašna, 5 ili-ili 2 žlice šećera, 5 dag masti, 1 cijelo jaje, malo soli, malo mlijeka.

Od navedenih sastojaka izradite tijesto (od istih sastojaka rade se *makaruni*). Oblikujte 3 kugle, pokrijte ih čistom kuhinjskom krpom i ostavite da se odmore. Tijesto razvaljajte u oblik kruga metalnog tanjura (ovaj presnac se peče u metalnom tanjuru) koji mora biti veći od tanjura bar za 40%. Tijesto izrežite zupčastim kotačićem za tijesto (radi ukrasa), a veći od tanjura mora biti iz razloga što će služiti kao plašt u koji će te umotati smjesu od sira. Mladi sir sitno sameljite, šećer i žumanjke izmiješajte, začinite i dodajte sir i brašno, lagao sve izmiješajte. Stavite u pripremljeno tijesto, izravnajte i rubove tijesta zatvorite (dignite prema gore) i na svakih 5 cm tijesto uštupnite tj. ukrasite. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180 °C dok lijepo ne porumeni, oko 1 sat. Poslužuje se hladno posuto šećerom.

Pehinarski presnac



Sastojci: *za tijesto*: 0,5 kg glatkog brašna, 3 jaja, 10 dag šećera, 10 dag maslaca, malo soli, mlijeka po potrebi, korica limun, 1 svježi kvasac; *za nadjev*: 0,5 kg riže, mlijeko, 4 jaja, 20 dag šećera, 1 jabuka, malo maslaca, 15-20 dag maslaca, 15 dag groždica, vanilin šećer, sol, mljeveni cimet, mljeveni klinčić, 1 žlica kakaa ili 5 dag čokolade u prahu.

Za tijesto: kvasac stavite u mlako mlijeko uz malo šećera i brašna te ostavite na toplom da uzade.

Na dasku staviti brašno, sredinu udubite (u oblik vulkana) i pomalo dodajte kvasac, cijela jaja i ostale sastojke, umijesiti tijesto i ostaviti da se diže. Kad se tijesto diglo podijelite ga na dva dijela te svaki razvaljati na tanko *z takalnicun* (valjak za tijesto) pa u nauljenu posudu za pečenje staviti prvi dio tijesta tako da pokrije rubove. Nadjenite nadjevom i prekrije drugim dijelom tijesta.

Nadjev: rižu skuhaite do pola u mlijeku (dodajte malo soli). Kad se malo ohladi, dodajte i izmiješajte cijela jaja, šećer, ribanu jabuku popirjanu na malo maslaca, maslac (ne treba topiti), groždice, vanilin šećer te cimet i klinčiće smrvljene u prah. Na kraju umutite kakao ili čokoladu u prahu u kompaktna smjesa s kojom će te nadjenuti tijesto.

Staviti u pećnicu na 180 °C i kad je gotovo (probajte vilicom) pospite šećerom u prahu.

Presnac od Srdočev

Tekst pisan izvorno, kako ga navode žene Srdoča.

Testo: pol kila cveta, frički kvas, paketić puta od 25 deki, (rastopit, dodat se mora i malo ulja al masti), 15 deki cukara, 3 žutanjka, i 1 celo jaje.

Testo je otprilike kod za pincu. Njega se stori najprvo da ima vremena za počivat i zdignut se.

Nadjev: 1 litra mleka (more se dodat i malo vodi), pol kila riži, kore od 2 lemuncina, 2 ribane jabuke, paketić putra od 25 deki – rasopit i stavit ribane jabuke, 2 vanilije, 6-8 celih jaj, 25 dag cukara i začini: cimet, klinčići, ciziba.

Riži se skuha al dente. Putar se otopi posebe, naribane jabuke se stavi va otopljeni putar, a onda se pomalo sve dodava da se dobro zmešaju si sadržaji presnaca. Va nadjev se more, ako je preredit, dodat ribanega suhega kruha ili ribani petiti keks.

Testo se premesi i razvalja za dužine pleha i najprvo se z' razcvaljanen testom pokrije dno pleha, stavi smjesa od riži i sega drugoga i preklopi gornji del z ostatkom testa. Testo je znači va jednen komade.

Pehlin je smještena u zapadnom dijelu grada Rijeke i obuhvaća područja mjesnih odbora Pehlin i Marinići.

Srdoči je naselje u zapadnom dijelu Rijeke.



Kastav je mali grad smješten na brdašcu, na 350 m nadmorske visine, u neposrednoj blizini Rijeke i Opatije u Primorsko-Goranskoj županiji. Danas je predgrađe Rijeke, iako se povijesno uvijek računao kao dio Istre.

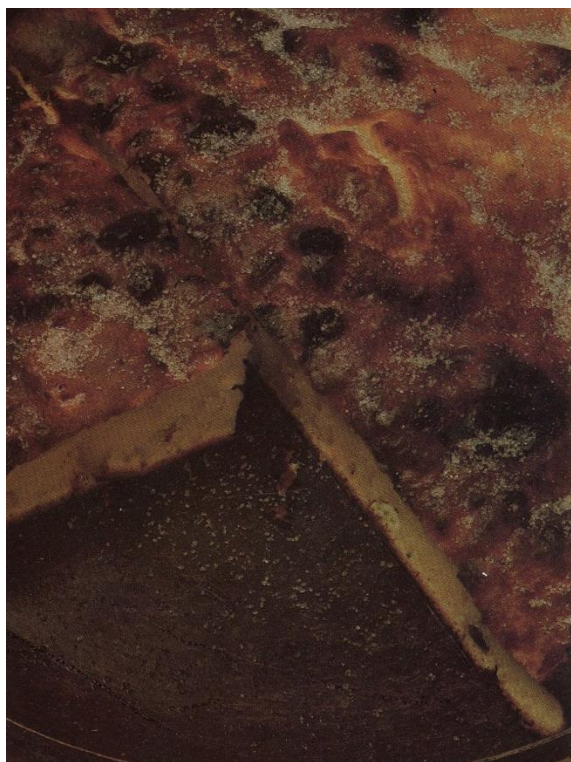
Presnac – prisnac

Sastojci: 45 dag oštrog brašna, 4 dag kvasca (germe), 1/2 žličice šećera, 15 dag maslaca, 2 žumanjka, 2-2,5 dl mlijeka, malo soli; *za nadjev*: 50 dag sira škripavca, 4 jaja, 2 bjelanjka, limunova korica, šećer.

Kvasac razmutiti s oko 0,5 dl toploga mlijeka, dodajte šećer i ostavite dizati nekoliko minuta. Brašno pomiješajte s kvascem, dodajte žumanjke, rastopljeni maslac, sol, toplo mlijeko i umijesiti glatko tijesto. Ostavite da se diže dok ne udvostruči volumen. Pripremite nadjev: sir usitnite, dodajte razmućena jaja, limunovu koricu i šećer. Tijesto razvaljajte tako da ide preko rubova *tepsije* (lima, protvana, posude za pečenje). Rasporedite nadjev i preklopite stranice tijestom. Ostaviti presnac još na toplom mjestu oko 15 min i ispecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C oko 45 minuta.

Sir škripavac: svježe mlijeko procijedite kroz gazu i zagrijte na 36 °C. Tijekom zagrijavanja na 5 - 8 litara mlijeka dodajte šaku soli i veću žlicu tvorničkog sirila. Sve dobro promiješajte i ostavite 45 minuta da se mlijeko podsiri. Gruš usitnite velikim kuhinjskim nožem na veličinu kukuruznih zrnaca, promiješajte i ostavi 5 minuta. Ponovno usitnite i ostavite da se slegne još 5 minuta. U cjedilo uložite gaza i na nju istresite gruš, i procijedite. Krajeve gaze prebacite preko grude sira. Obruč od kalupa za tortu stavite u oprani i osušeni sudoper, a ocijeđeni gruš s gazom stavite u njega i ostavi 30 minuta. Gazu sa sirom izvadite, sir odmotajte i ponovno položi u kalup, ali suprotnom stranom. Kalup pokrijete i ostavite da stoji jedan dan. Cijelu površinu odstajalog sira natrljajte solju i vratite u kalup i ostavite još 24 sata. Gotovi sir škripavac izvadite iz kalupa i ostavite tri tjedna na zrenju, na 16 - 18 °C. Na čistu daščicu stavite sir i pokrijte sitom na kojem će se u toku zrenja stalno mijenjati mokra gaza ili kuhinjska krpa, radi održavanja vlage. Preostalom sirutkom od pripravljanja nekog drugog sira operite 3 – 5 puta škripavac. Tijekom zrenja poprimit će lijepu žutu koru i bit će izrazito ugodna okusa i mirisa. Može se siriti od ovčjega ili kravljeg mlijeka, a pod zubima škripi dok se jede pa je po tome i nazvan.

Dalmatinski prisnac



Sastojci: 50 dag svježeg ovčjeg sira, 3 jaja, 15 dag šećera, 10 dag brašna, 1,5 dl domaćeg kiselog vrhnja, 15 dag groždica, šećer u prahu.

Izmiješajte jaja sa šećerom, dodajte svježi sir, kiselo vrhnje, brašno i oprane groždice. Izmiješanu smjesu izlijte u protvan (lim, tepsiju) premazanu uljem i posutu brašnom. Pecite u zagrijanoj pećnici na temperaturi od 15 °C oko 45 minuta. Pečeni prisnac razrežite i poslužite toplo ili hladno.

Prigorski prijesnac

Sastojci: 4 jaja, 25 dag svježeg kravljeg sira, malo mlijeka, i brašna toliko da se dobije prikladno tijesto, malo soli, mast.

Od jaja, sira, mlijeka i brašna napravite srednje gusto tijesto. Posolite ga i još malo promiješajte. Pustite ga da počiva bar 15 minuta. Ulijte ga u zamašćenu posudu s masti (lim, protvan) i pecite u zagrijanoj pećnici na umjerenoj vatri. Pečen prijesnac izvadite, narežite na komade i složite u toplu zdjelu.

Prisnac iz Bruške

Sastojci: Koru za prisnac naćinite od glatkog brašna (35 dag), malo soli, ulja i tople vode.

Smjesa: 5-7 cijelih jaja, skorup (zamjena vrhnje) svježi polutvrđi ovćji sir ili škripavac. Priprema smjese, jaja površno izlupajte, ne mikser, dadajte skorup, žlicu soli i sve izmiješajte, naribajte sir i žlicom stavlajte na koru kojom ste prekrili okrugli oblik (tapsija), ali tako da je sa strana oblika ostalo 10-ak cm koji po završetku punjenja prebacite preko smjese. Površinu premažite maslom ili maslacem i pecite ispod peke. Nova varijanta u pećnici.

Starinski naćin:

Koru staviei na lopar i potom je nadjemite pripremljenom smjesom. Rubove kore zavrñite preko smjese tako da sredina ostane otvorena, a višak kore odrežite. S lopara prisnac stavite izravno na oćišćeno i zagrijano ognjište. Neposredno pred kraj pećenja nepokriveni dio prisnaca prelijte smjesom od 2-3 cijela jaja koja ste razmute s 2 dcl mlijeka, ćime se postiže željena boja prisnaca. Pećeni prisnac ponovno ide na lopar na kojemu se reže na trokutiće.



Prisnac iz Zelengrada

Prisnac/presnac je jelo od tijesta, skorupa i sira, okruglog oblika, koje se peklo pod pekom.

Kora se radi od brašna ukuhanog u toploj vodi, kojem se dodaje malo soli i jedno jaje.

Smjesa se radi od jednog kilograma skorupa, jednog kilograma base, jednog kilograma mladog sira (kravljeg, ovčjeg ili kozjeg), šake kukuruznog brašna, šest do osam jaja (izvorno: *duzina jaja* -tucet i soli po potrebi).

Na rastegnutu koru stavi se smjesa, krajevi se preokrenu na smjesu i na loparu se nosi na *pročelja* (ognjište) u kući vatrenoj, gdje se peče pod pekom. Kada se peče u *tepsiji*, odozdo nastaje hrskava kora, pod pekom nema kore. Na starinski način, pečeni prisnac se ponovno stavlja na lopar i reže na trokutiće.

Soparnik, prisnac i još neke naše tradicionalne i autentične pogače režu se na trokute ili rombove.

Zelengrad selo u Zadarskoj županiji u kojem se od 2011 održava manifestacija *Prisnacfest* posvećena očuvanju tradicije pripravljanja prisnaca

SADRŽAJ:

Fešta od presnaci

Što kažu domaće žene - **kornićanke** što je presnac i kako ga pripremaju:

Carski presnac - slastica i suvenir

prastari naputak (recept) I inačica:

prastari naputak (recept) II. inačica:

prastari naputak (recept) III. inačica:

prastari naputak (recept) IV. inačica:

Bodulski presnec

Vrbniški presnec

Krčki presnac

Gložanski presnac

Halabujski presnac z jabuki

Primorski prisnac - slani (Bribir, Vinodol)

Pristeški prisnac (naselje Pristeg nedaleko Benkovca)

Rukavački presnac

Škrtavi presnac

Zvonejski presnac

Benkovački prisnac

ili slatka inačica

Vrbenska skuta (za poviticu i presnec)

Pehinarski presnac

Presnac od Srdočev

Presnac - prisnac

Dalmatinski prisnac

Prigorski prijesnac

Prisnac iz Bruške

Prisnac iz Zelengrada

O autoru

Autor:

Zlatan Nadvornik rođen 1942. god. u Zagrebu. Diplomirao na zagrebačkoj Hotelijerskoj školi 1963. god. Istražuje povijest hrvatskog kulinarnstva, 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)

Na Internetu objavljena djela navedena od broja 16. poveznica:

<https://issuu.com/zlatan.nadvornik>

16. **HRVATSKA TRADICIJSKA JELA I PILA I ZIMNICA S NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA I NONA** (08.05.2016.)
17. **GASTRONOMIJA U RIJEČI I SLICI (GURIS)** (18.05. 2016)
18. **ROMSKA KUHINJA**
19. **KUHARICA NADE LOVRAK**
20. **KOLAČI KNJIGA (MEĐUNARODNA KUHINJA)**
21. **USKRS**
22. **LOVAC, LOVINA i LOVAČKI STOL**
23. **NAVIGAJ – LOVI – PARIĆAJ I DIO II. DIO**
24. **SIR i JELA OD SIRA**
25. **PODRAVSKI KULINARSKI UŽICI I. DIO II. DIO**
26. **ČOKOLADA (hrana bogova) I KAKAA**

- 27. KESTEN PUCANAC I MOŠT REZANAC**
- 28. REMEK DJELA BARSKE I KULINARSKE VJEŠTINE**
(dodatak za Navigaj – Lovi - Parićaj).
- 29. PROŠEK**
- 30. BRODET, BUZARA i GREGADA**
- 31. FEŠTA OD PRESNACI**
- 32. TRADICIONALNE POGAČE**
- 33. MARASCHINO ČAROBNI NAPITAK I ZAČIN**
- 34. KOLINJE**
- 35. NAŠI STAR KRUH NISU BACALI**
- 36. SLATKOVODNE RIBE; RAKOVI I KAVIJAR**
- 37. SAMONIKLO JESTIVO BILJE**
- 38. GASTRONOMSKO KULINARSKI POJMOVNIK**
- 39. BANIJA i KORDUN**
- 40. POSAVINA**
- 41. ČVARCI**
- 42. MED**
- 43. HRVATSKA VINA, VINSKI OBIČAJI, VINSKI NAPITCI**
- 44. BARSKA TERMINOLOGIJA, KOKTELI, RJEČNIK PIĆA**
(LEKSIKON PIĆA)
- 45. OGNJIŠTE – KOTLIĆ – KOTLOVINA – KRUŠNA PEĆ – PEKA –**
RAŽANJ – ROŠTILJ – ZEMLJANA POSUDA
- 46. PIVO – ponašanje za stolom – začini jelu, miješano piće, alkemija**
mašte i alkohola
- 47. TUNA – kraljica plave ribe**
- 48. KOPUN**
- 49. PURA - TUKA - DINDEK - BIBA – ĆURKA**
- 50. PUČKO MUDROSLOVLJE O HRANI, JELIMA I PILU; REČI**
SVAKOJAČKE O ISTVINI I PITVINI; ZIDNJACI – TOČKASTE
PREGAČE S VOLANIMA
- 51. KINESKA KUHINJA**
- 52. KONJETINA zaboravljena i zapostavljena namirnica, i specijalitet**